



今年も残すところあとわずかです

2024年もあと1か月となりました。元気に来年を迎えましょう！

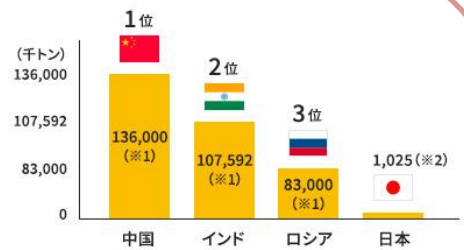
世界と日本の小麦について

世界の小麦ランキング

主な生産国：1位「中国」、2位「インド」、3位「ロシア連邦」

主な消費国：1位「中国」、2位「インド」、3位「ロシア連邦」

(出典：米国農務省)



小麦生産国ランキング

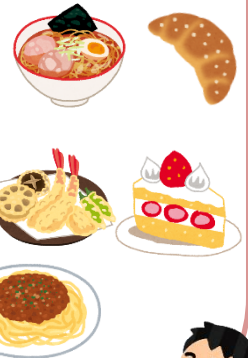
日本の主な小麦輸入国と使用例

◆硬質小麦 (強力粉の主な原料)：主にアメリカ、カナダ ⇒ ラーメン、パン 等

◆中間質小麦 (中力粉の主な原料)：主にオーストラリア ⇒ うどん 等

◆軟質小麦 (薄力粉や中力粉の主な原料)：主にアメリカ ⇒ 天ぷら、ケーキ 等

◆デュラム小麦 (パスタ用)：主にカナダ ⇒ スパゲッティ 等



日本の小麦は世界に支えられているんだね～！

みそ味噌

味噌は、主原料の大豆を蒸す又は煮た後に麴と食塩を加えて、発酵、熟成させた半固体状の調味料です。基礎調味料の「さしすせそ」の「そ」は味噌のことを指し、原料、味、色等で様々な分類があります。愛知県を含む東海地方では、米や麦を使用しない「豆味噌 (赤味噌)」を主に生産しています。とくに岡崎発祥の「八丁味噌」は豆味噌を長期熟成させることで豆本来の旨みとコク、独特の渋みがあるのが特徴です。



豆味噌



米味噌



麦味噌



八丁味噌

(長期熟成させた豆味噌)

12月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	日		
2	月	ご飯、鶏肉の唐揚げ甘酢あんかけ、野菜の炒め物、味噌汁	860
3	火	ご飯、回鍋肉、中華サラダ、わかめスープ	721
4	水	ツナサンド、ひき肉と白菜のクリームシチュー	982
5	木	ご飯、鯖の竜田揚げ、チキンボールと根菜の煮物、かき玉汁	912
6	金	ご飯、肉じゃが、ごまドレサラダ、味噌汁	840
7	土		
8	日		
9	月	ご飯、肉団子の味噌鍋風煮、ししゃもフライ	809
10	火	卵サンド、ポトフ	784
11	水	ソースかつ丼、ごま和え、味噌汁	752
12	木	ご飯、四川風厚揚げのそぼろ煮、餃子スープ	872
13	金	カレーライス、コールスローサラダ	903
14	土		
15	日		
16	月	ご飯、白菜のスープ煮、焼売	795
17	火	そぼろ親子丼、即席漬け、味噌汁	842
18	水	ご飯、ハンバーグ、炒り卵と野菜のソテー、お豆のスープ	900
19	木	あんかけうどん、しゃきしゃきポテサラ	718
20	金	ご飯、白身魚の和風ソース、切り干し大根の和え物、南瓜の味噌汁	771
21	土		
22	日		
23	月	チキンピラフ、もみの木サラダ、白菜スープ	815
24	火		
25	水		
26	木		
27	金		
28	土		
29	日		
30	月		
31	火		