

# きゅうしょくだより

# 家族の会話が子どもの食への関心を育てます

木の葉も色づき始め、秋の深まりが感じられるようになりました。給食では、 季節の食材や郷土料理などを取り入れながら、食べる楽しさと感謝の気持 ちを育てることを大切にしています。「今日の給食、何だった?」「美味しかっ た?」といった会話は、子どもたちにとって、自分の感じたことを言葉にする 良い機会になります。また、食材や調理法について話すことで、自然と食の 知識も広がっていきます。ぜひ、ご家庭で給食について話をしてください。











# 家族で話そう! 🛶 野城鶏ぼっかけ

11月10日(月)に、大野城市が誇る郷土料理 「**大野城鶏ぼっかけ**」が再登場します!

この機会に、ぜひ、ご家庭でも「ぼっかけ」談議 に花を咲かせみてはいかがでしょうか。

### 会話のヒント(1)

6月の給食の 「大野城鶏ぼっかけ」って 覚えてる?



令和7年 6月の給食より

# 「鶏ぼっかけ」とは・・・

昔、大野城(上大利地区)の家庭では、来客 や人が集まった時に、鶏の吸い物をかけたごは んをしめの料理として振る舞っていたそうです。 その頃は鶏肉が貴重だったので、たいへんな ごちそうでした。

汁をごはんに「ぶっかけ」ることから「鶏ぼっ かけ」とよばれるようになったと言われています。

# 会話のヒント2

大野城市小学校栄養士研究会

大野北小学校

大野城市立

考えています。

令和7年11月

アンケートのお願い

給食だよりを皆様のご意見を取 り入れた、よりよい紙面にしたいと

ご協力いただけると幸いです。

(回答時間の目安:2分程度)

「鶏ぼっかけ」の 由来って知ってた?



給食では…

大野城市の郷土料理「大野城鶏ぼっかけ」の定義に則り、給食で提供しています。

= 大野城鶏ぼっかけ 3カ条 =

その1:鶏がらスープに鶏肉を入れる その2:ごはんにぼっかけ(ぶっかけ)る

その3:野菜でいろどりを添える

(一般社団法人大野城市にぎわいづくり協議会HPより)



# 給食の美味しさのポイントは、

\*鶏肉にしっかりと下味をつけること

\*野菜などで彩りよく仕上げること

らしいじょー!

大野城市PRキャラクター 、「大野ジョー」

# 会話のヒント3

オリジナルぼっかけづくり に挑戦してみよう!



# 11月は実りの秋です。給食にも福岡県の農林水産物をたくさん取り入れています。

【県産品クイズ:1】

次のうち令和5年の福岡県の収穫量が全国1位 だったものは次のうちどれでしょうか



- A. いちご
- B. たけのこ
- C. 柿
- D. お茶

【県産品クイズ:2】

おいしい博多ラーメンを作るために、福岡県で開発された 小麦は次のどれでしょうか

- A. ラー麦
- B. とんこつ小麦
- C. 小麦DEラーメン
- D. 春よ恋



