

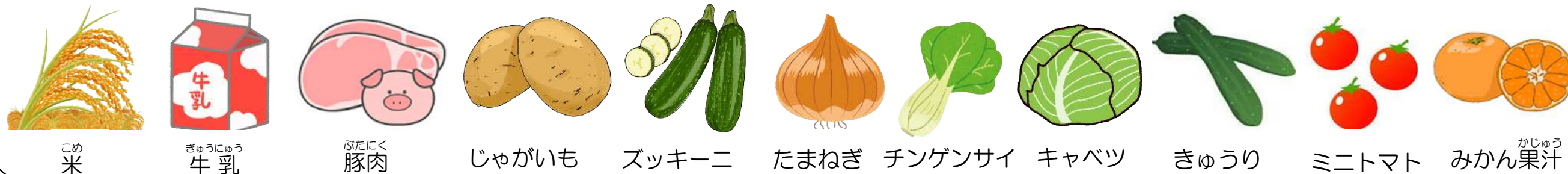
ながくての給食

令和6年度 1学期号

あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日



6月18日(火)は「愛知を食べる学校給食の日」で、今回の献立では下に示す愛知県や長久手市で育てられた食材が多く使われています。



こめ 米

ぎゅうにゅう 牛乳

ぶたにく 豚肉

じゃがいも

ズッキーニ

たまねぎ

チンゲンサイ

キャベツ

きゅうり

ミニトマト

みかん果汁

がまごおり 蒲郡みかんゼリー

がまごおりし みかわわん やま かこ おんだん
蒲郡市は、三河湾と山に囲まれ、温暖でみかん栽培が盛んです。収穫されたみかんは光センサーで選別されているため、甘くておいしいです。

愛知県の食材 ★みかん果汁



【6月18日(火)の献立】



牛乳

愛知県の食材 ★牛乳

愛知の野菜サラダ、ミニトマト

愛知県産野菜を使ったさっぱりしたサラダです。
愛知県の食材 ★チンゲンサイ、キャベツ、きゅうり、ミニトマト

長久手野菜のカレーライス

長久手市のカレーは手作りのルウとチャツネが人気の秘訣です。様々な種類の調味料を使用し、スパイシーな辛さの中にも、甘みを感じる味です。
長久手市の食材 ★じゃがいも、ズッキーニ
愛知県の食材 ★豚肉、たまねぎ

地元で生産されたものを地元で消費することを **地産地消** といいます。

とれたてで新鮮なものを食べることができます。



遠くへ運ぶ必要がないため燃料を減らすことができ、環境への負担が少なくなります。

生産者の顔がわかり、安心して食べることができます。また、感謝の心をもつことにつながります。



自分の住む地域や食文化について理解が深まり、地域の良さを知ることができます。

地産地消にはよいことがたくさんあります。学校給食では、私たちの住んでいる愛知県でとれた旬の食材がたくさん使われています。地産地消をすることは、現在、世界共通の目標として掲げているSDGs(持続可能な開発目標)の達成に深くかかわっています。

