

が っ か か
6月24日(火)は



まいとし がつ しょくいくげっかん
毎年6月は「食育月間」
まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は「食育の日」

あ い ち

愛知を食べる学校給食の日

この日の給食には、愛知県産や尾張旭市産のいろいろな食材が登場します。
地元で収穫された新鮮な食材を味わうことができます。農家のみなさんが、
心を込めて育ててくださっています。よくかんで味わって食べましょう。

給食のこんだて

6月24日 火曜日

蒲郡みかんゼリー

がまごおり
蒲郡市で収穫したみかんの
果汁をたっぷり使った甘く
ておいしいゼリーです。



もやしの赤じそあえ

愛知県で栽培されたもやしを使用した、給食で大人気の和え物です。

メヒカリのフライ(2こ)

蒲郡市で水揚げされた、水深200~400mに住んでいる深海魚です。



牛乳

愛知県内の牧場で飼育さ
れている乳牛からしぼった
新鮮な牛乳です。



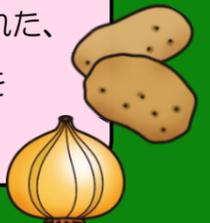
ごはん

愛知県の田んぼで育った
「あいちのかおりSBL」とい
う品種です。



肉じゃが

尾張旭市の畑でとれた、
じゃがいもとたまねぎを
使った肉じゃがです。



みなさんは「地産地消」
って知っていますか？

★地産地消とは・・・？

地元で生産されたものを地元で消費する(食べる)
ことを「地産地消」といいます。

★地産地消のよいところ~4つのポイント~

- とれたてで新鮮なものを食べることができる。
- 生産者がわかるので、安心して食べられる。
- 運ぶ距離が短く、燃料が少なくて済むため、
環境への負担が少ない。
- 自分の住んでいる地域の理解が深まり、
地域のよさを知ることができる。



6月の給食には、尾張旭市内の畑でとれた、
「たまねぎ」「じゃがいも」「キャベツ」が登場し
ます。キャベツ畑の様子を見てみましょう！



~尾張旭市産キャベツ~
スープやサラダ・和えもの
などで登場予定です！
お楽しみに♪



今年もおいしいキャベツ
ができました！
たくさん食べてくれると、
とてもうれしいです。