



6月21日(月)は「愛知を食べる学校給食の日」

〔献立〕 ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き かりもりの和え物
愛知野菜のみそ汁 冷凍みかん

愛知県内の小中学校では地域や県内でとれる食べ物を知ってもらうために毎年6月に「愛知を食べる学校給食の日」を設けています。大府市は21日(月)に実施します。

給食では、なるべく地域でとれた食べ物を使うようにしていますが、今日は特に愛知県でとれた食べ物をたくさん使っています。住んでいる地域で作られた食べ物を地元の人で食べようという取りくみを「地産地消」といいます。

地産地消のよいところ

- ・新鮮なものが食べられる
- ・生産者が近くにいる、安心
- ・食べ物を運ぶために使われるエネルギーが少ないため、環境にやさしい

私たちの住むふるさとを大切に守っていくためにも、地元でとれた食べ物を大切にし、作ってくださる人への感謝の気持ちを忘れないようにしましょう

豚肉のしょうが焼き

給食の豚肉はいつも愛知県産です。

愛知県産の玉ねぎと一緒に炒めます。

かりもりの和え物

愛知県産のかりもりや小松菜が入った和え物です。

牛乳

知多半島の牛の乳から作られています。

愛知野菜のみそ汁

にんじん、ねぎ、キャベツ、なす、油揚げの大豆が愛知県産です。

冷凍みかん

愛知県産のみかんです。

ごはん

米は知多半島産です。

