

がつ にち きん
6月19日(金)

あ い ち た が っ こ う き ゅ う し ゃ く ひ 愛知を食べる学校給食の日



がつ にち きゅうしょく ち さん ち しょう い し き こんだて
6月19日の給食は、**地産地消**を意識した献立です。
あいちけん た もの つか
愛知県でとれた食べ物がたくさん使われています。
イラストで示しているのが愛知県産の食べ物です！



き ぼ だいこん 切り干し大根とツナのサラダ

11月～6月のハウス栽培でとれた、きゅうりがはっています。みずみずしさと、パリッとした歯ごたえが特徴です。



きゅうり

ぎゅうにゅう



ねんかん とお あいちけんさん
年間を通して、愛知県産の牛乳を使用しています。

い なま あ きくらげ入り生揚げの中華飯の具

かすがいしさん
春日井市産のきくらげを使用しています。キャベツ、豚肉、たまねぎ、うずら卵は愛知県産です。

あい ち 愛知のみかんゼリー

あま 甘さとほどよい酸味が特徴の蒲郡みかんを使ったジュシーなゼリーです。



みかん

ごはん

あいちけん ひんしゅ
愛知県の品種である「あいちのかおり」を使用しています。



こめ

ち さん ち しょう 地産地消 とは、

じもと せいさん
地元で生産されたものを、
じもと しょうひ
地元で消費すること



ち さん ち しょう
地産地消には、良いところがたくさんあります。

がっこうきゅうしょく わたし す
学校給食では、私たちの住んでいる愛知県産の旬の食べ物が多く使われています。

