

6月19日（金）

愛知を食べる学校給食の日



6月19日の給食は、**地産地消**を意識した献立です。
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！



切り干し大根とツナのサラダ

きゅうり

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



牛乳

年間を通して、愛知県産
の牛乳を使用しています。

愛知のみかんゼリー

甘さとほどよい酸味が特徴の
蒲郡みかんを使ったジューシー
なゼリーです。



みかん



米

ごはん

愛知県の品種である
「あいちのかおり」を
使用しています。

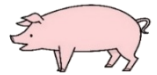
きくらげ入り生揚げの 中華飯の具

春日井市産のきくらげを
使用しています。

キャベツ、豚肉、玉ねぎ
うずら卵は愛知県産です。



キャベツ



豚肉



玉ねぎ



うずら卵



きくらげ

地産地消とは、

地元で生産されたものを、地元で消費すること



地産地消には、良いところが
たくさんあります。

学校給食では、私たちの住ん
でいる愛知県産の旬の食べ物が
多く使われています。

