

6.17 (金)



「愛知を食べる学校給食の日」

北名古屋市給食センター

毎年6月は「食育月間」で、毎月19日は「食育の日」です。

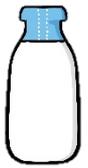
“食について学び、食について考えよう”との願いを込めて、日本全国で取り組まれています。特に愛知県では、毎年6月19日の前後を「愛知を食べる学校給食の日」として、地域の郷土料理や、県内で生産された食材を使った献立（地産地消）での給食を実施しています。

今年の北名古屋市では、この日のメインに愛知県の郷土料理「きしめん」を選びました。おかずやデザートには愛知県でとれた食材がたくさん使われています。**特にたまねぎは、市内の鍛冶ヶ一色の畑で収穫されたものです。**地域の伝統と、豊かな恵みを味わいましょう。

こんだて
献立



きしめん



牛乳

ぎゅうにゅう

• きしめん • 牛乳



めひかりフライ

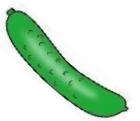
• 愛知のきしめん

• めひかりフライ

• ごま酢あえ



キャベツ



きゅうり

• メロン



メロン



たまねぎ



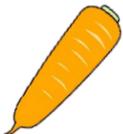
とりにく
鶏肉



ねぎ



あぶらあ
油揚げ



にんじん



だいこん



こまつな

※ 中の食材は、愛知産です。

「地産地消」を知っていますか？

「地域生産・地域消費」を略した言葉で、地域でとれた食材を、その地域で消費する仕組みです。生産者が近いという安心感、新鮮でビタミンなどの栄養素の減りが少ない、地域の自然や歴史を学ぶことができる、燃料をあまり使わないため環境保護につながるなど、たくさん良いことがあります。

★地域を盛り上げるためにも、「地産地消」をしましょう！