



あいちを味わう!

あいち た がっこうきゅうしよく ひ
6月19日(金)は 愛知を食べる学校給食の日

がつ にち こんだて
6月19日の献立

あいちけん せいざん しょくざい つか ちさんちしょう きゅうしよく じっし
愛知県で生産された食材をたっぷり使った、地産地消の給食を実施します♪



とりにく わふう
鶏肉とみつばの和風サラダ

すいこうさいばい あいちけん
水耕栽培のみつばは、愛知県の
とくさんひん ぜんこく い しゅっかりよう
特産品で、全国2位の出荷量です。



めひかりフライ

めひかりは、愛知県の三河湾
でたくさんとれる魚です。

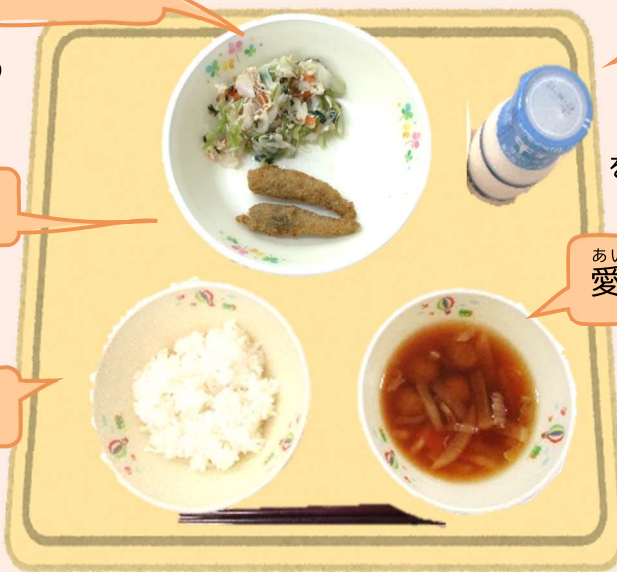


げんまい
玄米ごはん

あいちけんさんまい
愛知県産米「あいちのかおり」
とその玄米を使用しています。

あいちけんさん しょくざい
【愛知県産の食材】

げんまい きゅうにゅう さかな
玄米ごはん 牛乳 めひかり(魚) みつば キャベツ にんじん ねぎ たまねぎ 豆腐 油揚げ



ぎゅうにゅう
牛乳



あいちけん きゅうにゅう ねんかん
愛知県でとれた牛乳を年間
とお ていきよう
を通して提供しています。

あいちけんさん しろ
愛知県産たまねぎのみそ汁

あいちけんさん しろ
愛知県産のたまねぎが入
ったみそ汁です。ほかにも、
あいちけんさん やさい とうふ
愛知県産の野菜や豆腐など
を使用しています。

ちさんちしょう
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です。

ちさんちしょう
地産地消をすることで、いいことがたくさんあります。

しょうひしゃ せいさんしゃ ちきゅう
消費者に、生産者に、そして地球に…

わたしに



みちが とち しゅうかく しょくざい
身近な土地で収穫された食材を、

しんせん
新鮮なうちにおいしく味わえます。

せいさんしゃ
生産者に



しょくざい こうにゅう じもと せいさんしゃ おうえん
食材の購入が地元の生産者の応援

ちいきかっせいが
となり、地域活性化につながります。

ちきゅう
地球に



さんち ゆそうきより みじか
産地からの輸送距離が短くなるの

かんきょう ふたん すく
で、環境への負担が少なくなります。