

がつ にち すい
6月19日 (水)

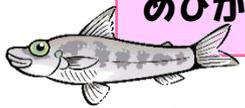
あ い ち た が っ こ う き ゅ う し ゅ く ひ 愛知を食べる学校給食の日



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！



めひかりフライ



あいちけんがまごおりし
愛知県蒲郡市でよく
とれる深海魚です。
まるごと食べられて、
栄養たっぷりです。

ぎゅうにゅう



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



キャベツのゆかりあえ

キャベツは愛知県の
特産品で、全国2位の
生産量を誇ります。

あいちのみかんゼリー



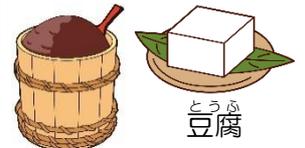
あいちけんがまごおりし
愛知県蒲郡市の
ブランドみかんを
使ったジューシーな
ゼリーです。

ごはん



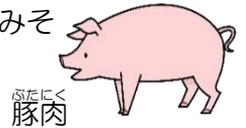
あいちけん ひんしゅ
愛知県の品種である
「あいちのかおり」を
使用しています。

ぶたじる



まめ
豆みそ

とうふ
豆腐



ぶたにく
豚肉

ちさんちしょう 地産地消とは、

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



ちさんちしょう よ
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。

