

**6月20日（木）**

# 愛知を食べる学校給食の日



6月20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！



## めひかりフライ



がまごおりし  
愛知県蒲都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。

## 牛乳



年間を通して、愛知県産の牛乳を使用しています。



## キャベツのゆかり和え

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。

## ご飯



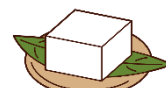
愛知県の品種である「あいちのかおり」を使用しています。

## 愛知のみかんゼリー



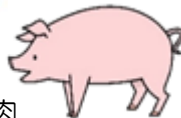
がまごおりし  
愛知県蒲都市のブランドみかんを使ったジューシーなゼリーです。

## 豚汁



豆腐

豆みそ



豚肉

## 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



食べ物を大切にする心が育つ



新鮮な旬の食材が食べられる



輸送距離が短くなり、環境にやさしい



生産者の顔が見えるので安心感がある



地域経済の活性化につながる



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。

