

あじ た
あいちの味を食べよう!



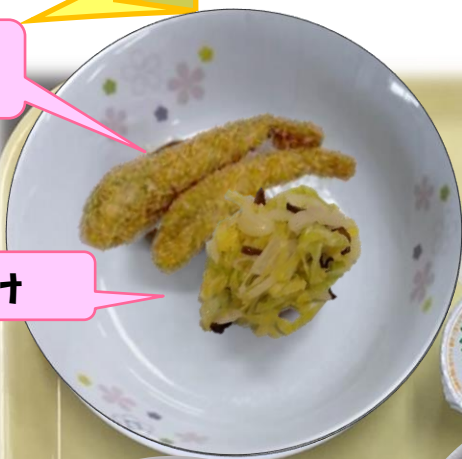
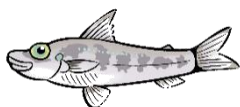
× SDGs

がつ にち げつ
6月19日(月)は、

あいち た がっこうきゅうしよく ひ
愛知を食べる学校給食の日

あいちけんさん た もの
愛知県産の食べ物

めひかりフライ



ぎゅうにゅう



キャベツのそくせきづけ



キャベツ

くろ 黒きくらげ

あいちのみかんゼリー



みかん

みかわあかどり
ごもくごはん



あか 赤どり

こめ 米

ぶたじる



まめ 豆みそ



たまねぎ



あぶらあげ

ちさんちしょう
地産地消

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

とれたてで新鮮な
ものを食べることが
できます。



とお はこ ひつよう
遠くへ運ぶ必要がない
ため燃料を減らすこと
ができ、環境への負担
が少なくなります。

せいさんしゃ のかお わ
生産者の顔が分かり、
安心して食べることがで
きます。また、感謝の心
をもつことにつながりま
す。



じぶん す ちいき
自分の住む地域や
食文化について理解が
深まり、地域の良さを
知ることができます。



ちさんちしょう よ
地産地消は良いことがたくさんあります。学校給食では、私たちが住んでいる愛知県でとれた旬の食べ物がたくさん使われています。地産地消をすることは、現在、世界共通の目標として掲げているSDGs (持続可能な開発のための国際目標) の達成に深く関わっています。