

あいちの味を食べよう！

6月19日(月)は、

愛知を食べる学校給食の日

愛知県産の食べ物

黒きくらげ



キャベツの
そくせきづけ

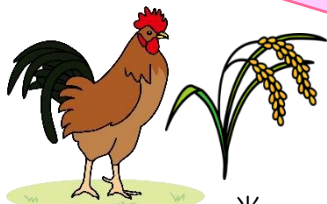
キャベツ

はんぺんのたれかけ

キャベツ



三河赤鶏五目ごはん



赤どり

米

牛乳



愛知のみかんゼリー



みかん

豚汁



たまねぎ



豆みそ



油揚げ

地産地消は、SDG S に大きく貢献します。

農業・水産業・畜産業などの地域の生産者を守り、地域経済の活性化につながります。

11 住み続けられるまちづくりを



旬のものを新鮮なうちにおいしく食べることは、食品ロスへの対策となります。

12 つくる責任 つかう責任



食品・食材の輸送時のCO2を減らすことは、気候変動への対策となります。

13 気候変動に具体的な対策を



農産物や魚介類を地域内で消費すれば、陸の資源や海洋資源を保護することにつながります。

14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさを守ろう



地元で生産されたものを地元で消費することを「地産地消」といいます。この取組は、SDG s と深いつながりがあります。学校給食では、私たちが住む地域でとれた旬の食べ物がたくさん使われています。給食をしっかり食べることで、上記のSDG s (持続可能な開発のための国際目標) の達成に貢献できます。

