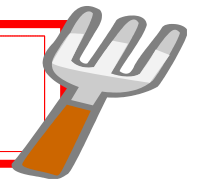


ぱくぱくだより

6月 増刊号

城東小学校



6月19日は

愛知を食べる学校給食の日



愛知県には、生産量や品質において全国トップレベルの農林水産物がたくさんあります。近くで生産されているためおいしく、安心して食べることができます。「愛知を食べる学校給食の日」は愛知県や犬山市でとれた食材を多く使用した献立を味わう日です。愛知や犬山の食材を給食で使うことで、地産地消を進めるとともに、食べ物に感謝する心を育みたいと考えています。

《献立》 ごはん 牛乳 めひかりフライ 愛知の赤しそあえ 愛知の恵みすまし汁 蒲郡みかんゼリー

愛知の赤しそあえ

愛知県産の赤しそをキャベツやにんじんと和えま
した。キャベツは愛知県が
生産量全国2位です。



めひかりフライ

三河湾の深海では、「めひかり」がとれ
ます。深海では目が光って見えることから
この名がつけました。



蒲郡みかんミニゼリー

あたたかい潮風で育っ
た甘くておいしい蒲郡の
みかんが使われていま
す。



ごはん

ごはんは、犬山市産の米
「あいちのかおり」を
使っています。

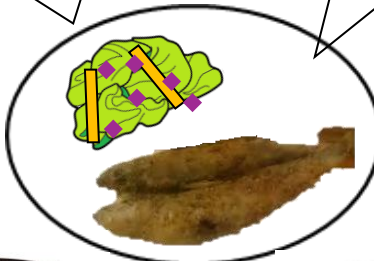


牛乳

愛知県産の生乳を
殺菌し、びんに詰めて提
供しています。

愛知の恵みすまし汁

だしをしっかりとと
り、愛知県で生産が盛ん
なチンゲン菜やうすら
卵が入った、うまみたっ
ぷりの汁です。



犬山子ども食育応援団



季節ごとに新鮮でおいしい
食材を届けていただしていま
す。地元の食材を知るよい機会
になっています。

地産地消とは



遠くから食材を運ぶの
ではなく、自分が住む土地
の近くで生産された食材
を使うこと。