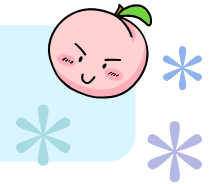




## あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日（小）



みなさん、こんにちは。

こんげつ もくひょう し  
今月のこんだて目標を知っていますか？「愛知の味を食べよう」  
です。そして、がつ にち  
6月19日は、「愛知を食べる学校給食の日」です。

きょう かすが い し ない りょうりちよう かんが ごもく  
今日は、春日井市内のホテルの料理長に考えていただいた「五目  
サボテンきしめん汁」と「魚の夏野菜甘酢あんかけ」です。

た  
いつも食べているごはんは、あいちけんさん あいち エスピーエル  
愛知県産「愛知のかおりSBL」と  
こめ しょう まいにち の ぎゅうにゅう あいちけん そだ  
いう米を使用しています。毎日飲んでいる「牛乳」も愛知県で育っ  
うし ちち つく ごもく じる あいち  
た牛の乳から作ったものです。五目サボテンきしめん汁には愛知  
けんさん にく かすが い し さん つか  
県産の「とり肉」と春日井市産の「サボテン」を使っています。デ  
ザートにはあいちけんさん つか  
ザートには愛知県産の「みかん」を使ったみかんゼリーがつきます。

じもと つく た もの じもと た と く  
このように地元で作られた食べ物を地元で食べようという取り組  
みを、「地産地消」といいます。

ちさん ちしょう よ しゅん しんせん て はい  
地産地消の良いところは、「旬のものや新鮮なものがすぐ手に入  
る」、「生産者が身近にいて、地域とのつながりが深まる」、「運ぶ距離  
みじか かんきょう  
が短くなるので環境にやさしい」など、たくさんあります。

じもと た もの た たいせつ かんが おも  
地元でとれた食べ物を食べることを、大切に考えてほしいと思  
います。そして、まいにち た た もの はこ  
毎日食べている食べ物が、どこから運ばれてくるの  
かんが  
か考えてみましょう。

あいちけん せいさんしゃ かた ころ つく た もの かんしゃ た  
愛知県の生産者の方が心をこめて作った食べ物を感謝して食べ  
ましょう。