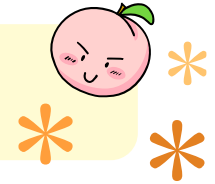


## 愛知の秋を食べる学校給食の日（中）



みなさん、こんにちは。今日は「愛知の秋を食べる学校給食の日」です。

今日の給食には、私たちの住んでいる愛知県でとれた食べ物がたくさん登場しています。愛知の大根葉ごはんの「米」と「大根葉」、牛乳、さわにわんの「にんじん」と「豚肉」、さばのみそ煮の「八丁みそ」、もやしとひじきの和え物の「にんじん」、まっちゃんデザート「まっちゃん」です。

ところで、みなさんは、地産地消という言葉を知っていますか？地産地消とは、私たちが住んでいる地域で生産された野菜や果物、魚などを、その地域で消費することをいいます。

地産地消には、良いことがたくさんあります。まず、近いところで生産されていると、生産者がわかるので安心して食べられます。そして、農家や漁師の方々は、身近な人が食べてくれると「これからもがんばろう」という気持ちになります。また、遠くへ運ぶ必要がないので、燃料が少しですみ、車の排気ガスで空気が汚れません。地球温暖化の防止にもつながります。

春日井市の学校給食では、愛知県でとれた食べ物を使うようにしています。農家や漁師の方々に、食べ物のいのちに感謝して、今日の給食ものこさず食べましょう。