



みなさん、こんにちは。今日は、私たちの住んでいる愛知県でとれた食べ物をたくさん使った「愛知の秋を食べる学校給食の日」です。

五目ではんの「米」、「牛乳」、さわにわんの「にんじん」と「小松菜」、れんこんの梅昆布和えの「れんこん」は、愛知県産のものを使っています。また、デザートのお米のタルトは、春日井市産の「米」を使っています。

今日の給食のように、住んでいる地域でとれた野菜や果物、魚などをその地域で消費することを「地産地消」といい、良いことがたくさんあります。まず、地元で採れた新鮮なものを食べることができ、地域の人のために心をこめて作られているので安心して食べることができます。そして、農家の方や漁師の方、酪農家の方は、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。さらに、遠くへ運ぶ必要がないので、燃料が少しですみ、車の排気ガスなどで空気が汚れないので地球温暖化の防止にもつながります。

地元でとれた物を食べることの大切さを考えて、愛知県の生産者 の方々が心をこめて作った食べ物に感謝して、いただきましょう。