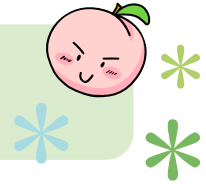


愛知を食べる学校給食の日のお話（中）



みなさんこんにちは。今日は愛知を食べる学校給食の日のお話をします。毎年6月は、「食育月間」です。そして、毎月19日は、「食育の日」です。食について学び、食について考えようという願いをこめて「食育の日」がつけられました。愛知県の小学校、中学校では、食育月間の6月19日頃に、県内で収穫された食材を使用した「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。

地元の農産物や水産物を給食で使うことで、みなさんや先生、そして、お家の方が、地域や愛知県産の食材に理解を深めることができます。そして、地域に伝わる食文化や、食品の加工技術に触れることで、より豊かな食生活を営もうとする意欲を高めることを目標にしています。

いつも給食には、地域でとれた食べ物を使っていますが、今日は特に、愛知県でとれた食べ物をたくさん使いました。今日の献立は、ごはん、牛乳、生揚げの中華煮、青しそ入りあじフライ、切干大根のナムル、愛知のミニみかんゼリーです。

ごはんと牛乳はいつも愛知県産を使っています。生揚げの中華煮には、春日井市産の「黒きくらげ」が入っています。そして、みかんゼリーは蒲郡みかんの果汁で作られています。

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。