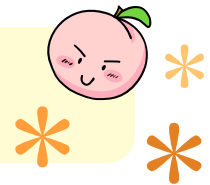


あいち あき た がっこうきゅうしょく ひ 愛知の秋を食べる学校給食の日 (小)



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。

大根葉ごはんの「米」と「大根の葉」、牛乳、つみれ汁のつみれに入っている「れんこん」と「こまつな」、さばのみそ煮の「八丁みそ」、みかんゼリーの「みかん」は、愛知県内でとれたものを使っています。

ところで、「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？地産地消とは、私たちが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食べることをいいます。

地産地消には、良いことがたくさんあります。まず、近いところで作られているため、採れたてで新鮮なものを食べることができます。また、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、野菜を作っている人や魚をとっている人は、身近な人が食べて応援してくれると「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よごれません。

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、いただきますしょう。