



# 愛知を食べる学校給食の日のお話 (小)

みなさんこんにちは。今日は「愛知を食べる学校給食の日」です。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思いをこめて「食育の日」がつけられました。愛知県内の小学校、中学校では、食育月間の6月19日に、「愛知を食べる学校給食の日」をおこなっています。

地域でとれた食べ物を給食に取り入れることで、みなさんや先生、そして、お家の方が、愛知県の食べ物に興味を持って、理解を深めることができます。さらに、地域に伝わる食文化を知ることによって、より豊かな食生活につながっていくことを目標にしています。

今日の給食では、愛知県でとれた食べ物をたくさん使いました。献立は、ごはん、牛乳、生揚げと豚肉の煮物、サボテンコロッケ、愛知のみかんゼリーです。

給食のごはんは牛乳は愛知県産を使っています。生揚げと豚肉の煮物には、愛知県産の「豚肉、うずら卵、たまねぎ」が入っています。サボテンコロッケには、春日井市の特産物である「サボテン」が入っていて、みかんゼリーは蒲郡みかんの果汁で作られています。

地域の生産者の方が、心をこめて作った食べ物を、感謝しながらみんなで味わってみましょう。