



## 秋の愛知を食べる学校給食の日（中）



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採れた食べ物がたくさん登場する「秋の愛知を食べる学校給食の日」です。

今日の献立の麦ごはんの米、牛乳をはじめ、焼き豆腐の原料である大豆や白菜、にんじんも愛知県産です。ひきずりのとり肉は、愛知県の地鶏の「名古屋コーチン」です。また、さばのみそ煮に使っているみそは、愛知県で昔から食べられている「八丁みそ」です。さらに、あいちの抹茶デザートには、<sup>にしおし</sup>西尾市産の抹茶を使っています。

このように私たちが住んでいる地域でとれた野菜や果物、魚などを食べることを地産地消といい、この取り組みには良いことがたくさんあります。

近いところで野菜や果物などが作られるので、私たちは作った人がわかり、安心して食べられます。そして、生産者さんや農家さんは、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、排気ガスで空気をよごすこともありません。

毎日の給食にも、愛知県で採れた野菜をたくさん使っています。食べ物を作ってくれる人に感謝して、残さず食べましょう。