

ながくての給食

令和7年度 1学期号

愛知の地場産物を、いただきます！



6月17日(火)

～地産地消でSDGs～

愛知を食べる学校給食の日

「愛知を食べる学校給食の日」は、愛知県や長久手市の食材を使った給食を味わいながら、地元の食材や農業などについて学ぶ日です。



ご家庭の食卓にも

地場産物を取り入れませんか？



地産地消という言葉を知っていますか？地元で生産されたものを、その地域の人たちが食べたり使ったりすることです。地元農家の方が作った野菜を給食で食べることもその一つです。地産地消には、よいことがたくさんあります。また、地産地消は、持続可能でよりよい世界をめざす国際目標SDGsの達成に貢献できます。

地産地消は よいことがたくさん！

新鮮なうちに、
おいしく味わえる！

地元の生産者の
応援となり、地域
活性化につながる！

産地からの輸送距離が
短くなるので、CO₂を減
らすことができる！

SDGsのゴール達成に向けて、地場産物を活用しましょう！

地場産物を知ろう！

愛知県や長久手市で生産されている食材は、どんなものがあるかな？調べてみましょう。

地場産物を買おう！

産直コーナーには、県内産の様々な食材が売っています。気になる食材を買ってみましょう。

地場産物を味わおう！

愛知県産や長久手市産の食材を使って、いろいろな料理を作り、味わいましょう。



SDGsのゴール

長久手市立長久手給食センター