

ながくての給食

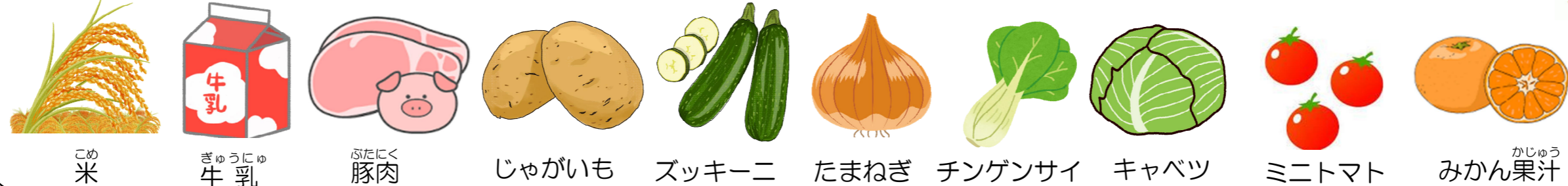
令和8年度 1学期号

あ い ち た が っ こ う き ゅ う し ゃ く ひ 愛知を食べる学校給食の日



6月16日(火)は「愛知を食べる学校給食の日」で、愛知県や長久手市で育てられた食材をたくさん使っています。

近くでとれた食材は、新鮮でおいしいだけでなく、環境にもやさしいのが特徴です。



蒲郡みかんゼリー
蒲郡市は、海と山に囲まれた温暖な気候でみかん栽培が盛んです。「宮川早生」という品種の蒲郡みかんの果汁を使ったゼリーです。
みかんの香りがして、上品な味わいが特徴です。
★みかん果汁

ごはん
米は、愛知県尾東産の「あいちのかおりSBL」という品種です。米粒が大きくてつやがあります。
★米

【6月16日(火)の献立】



牛乳
愛知県で育てられた牛の牛乳です。
★牛乳

愛知野菜のサラダ・ミニトマト
愛知県産野菜を使ったさっぱりしたサラダです。
★チンゲンサイ、キャベツ、きゅうり、ミニトマト

長久手野菜のカレーライス
長久手市のカレーは手作りのルウとチャツネが人気の秘訣です。様々な種類の調味料を使用し、スパイシーさの中にも、甘みを感じる味です。
★じゃがいも、ズッキーニ、豚肉、たまねぎ

「いただきます」に心を込めて

給食には、農家さん、調理員さん、運転手さんなど、たくさんの方が関わっています。

今日の給食も、感謝の気持ちをもっていただきましょう。

地産地消クイズ

Q1 愛知県で生産量が多い野菜はどれでしょう？
① チンゲンサイ ② ピーマン ③ ブロccoli

Q2 ズッキーニに多く含まれる栄養素はどれでしょう？
① ビタミンC ② カルシウム ③ 鉄 ④ ビタミンK

愛知県産野菜の生産量は、全国的に比べて約2倍です。これは、愛知県の気候や土壌が野菜の成長に非常に適しているからです。

①: 20
②: 10