

あじ た
あいちの味を食べよう！



× SDGs

がつ にち もく
6月19日(木)は、

あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日

あいち けんさん た もの
愛知県産の食べ物

しろみざかなフライの
サボテンカラフルあんかけ

うちわサボテン



たまねぎ



かす が い し たね そだ
春日井市は種から育てる

「実生サボテン」が有名で
給食には食用のうちわ
サボテンを使用しています。

ごはん

あいちけん ひんしゅ
愛知県の品種である

「あいちのかおり」を
使用しています。



こめ

ぎゅうにゅう

ねんかん とお
年間を通して、愛知県
産の牛乳を
使用しています。



あいちのみかんゼリー

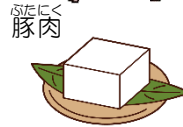
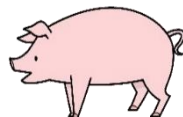
あいちけんがまごおりし
愛知県蒲郡市のブランド
みかんを使ったジューシー
なゼリーです。



ぶたじる



まめ 豆みそ



豚肉

豆腐

ち さん ち しょう
地産地消

じもと せいさん じもと しょうひ
とは、地元で生産されたものを地元で消費すること

とれたてで新鮮な
ものを食べることが
できます。



とお はこ ひつよう
遠くへ運ぶ必要がない
ため燃料を減らすこと
ができ、環境への負担
が少なくなります。

せいさんしゃ かおわ
生産者の顔が分かり、
安心して食べることがで
きます。また、感謝の心
をもつことにつながりま
す。



じぶん す ちいき
自分の住む地域や
食文化について理解が
深まり、地域の良さを
知ることができます。

ち さん ち しょう よ
地産地消は良いことがたくさんあります。学校給食では、私たちが住んでいる愛知県で
とれた旬の食べ物がたくさん使われています。地産地消は、現在、世界共通の目標として掲
げているSDGs（持続可能な目標）の達成に深く関わっています。

