

あいちの味を食べよう！



× SDGs

6月18日(水)は、

愛知を食べる学校給食の日

愛知県産の食べ物

白身魚フライのサボテン カラフルあんかけ

うちわサボテン



たまねぎ



春日井市は種から育てる「実生サボテン」が有名です。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

愛知県の品種である「あいちのかおり」を使用しています。



米

牛乳

年間を通して、愛知県産の牛乳を使用しています。

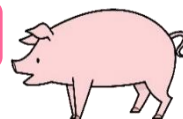


愛知のみかんゼリー



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。

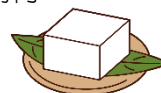
豚汁



豚肉



豆みそ



豆腐

地産地消とは、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。



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。

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。



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。

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（持続可能な開発目標）の達成に深く関わっています。

