

# きゅうしょくだより

# 6月



名古屋市立前山小学校

6月は気温や湿度が高く、食中毒が起りやすい季節です。食中毒予防の基本は手洗いです。食事の前には石けんを使ってしっかり手を洗いましょう。



\*\*\*\*\* 6月のこんだてから \*\*\*\*\*

☆ **新こんだて** ツナともやしのソテー・・・11日(火)

☆ 「みんなで食べる! なごや産」の日

**食育月間** 6月の食育月間に合わせ、10日(月)～14日(金)の

ごはんは、港区と中川区でとれた米を使います。



**7日(金)** 米粉パンは、港区と中川区でとれた米を使います。

トマトシチューは、緑区やその周辺でとれた



「おかえり野菜」のたまねぎを使います。

**14日(金)** ごはんは、港区と中川区でとれた米を使います。まぜまぜチャーハンは、

緑区やその周辺でとれた「おかえり野菜」のたまねぎを使います。



☆ **ふるさと献立～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～**

**6日(木)** どてどんぶり・・・名古屋の郷土料理であるどて煮をごはんにかけて食べます。

**19日(水)** カレーうどん・・・名古屋で親しまれている食べ物です。

**20日(木)** 魚フライ(にぎす)・・・三河湾で水揚げされた「にぎす」です。

**24日(月)** 梅じそささみフライ・・・愛知県の特産物の青じそを使います。



## デザートセレクト 7月12日(金)



～2種類のデザートから自分が食べたいデザートを選ぼう!～

7月12日(金)の献立: 牛乳・ごはん・和風ハンバーグ・みそスープ・デザート

選ぶデザート: 「日向夏みかんゼリー」か「ココアムース」

選ぶ期間: 6月17日(月)～25日(火)

方法: 各クラスに用紙を配ります。食べたい方のデザートに○を付けてください。

☆自分がどちらを選んだか忘れないでくださいね。



みやざきけんさん  
宮崎県産のみかんで  
す。味・香りともにさわやかなゼリーです。



ムースとは、泡または  
あわだ  
泡立てたクリームのこと  
です。ココア味のデザートです。

# 6月の給食のめあて「地産地消について知ろう」

地産地消とは、地域で生産された農産物や水産物を地域で消費することです。名古屋市の学校給食では、名古屋市や愛知県の特産物や郷土料理を生かした「みんなで食べる！なごや産」の日や「ふるさと献立」をもうけ、地産地消を進めています。

## めあてに沿った献立

米粉パン・牛乳・トマトシチュー・じゃことだいずのかみかみフライ 7日(金)  
 ごはん・牛乳・まぜまぜチャーハン・ぎょうざ・にんじんいよかんゼリー 14日(金)

献立表の日付の下に、稲穂や野菜のイラストが付いています。これは、その日の給食に名古屋市内でとれた作物が使われていることを示しています。今月は特に、名古屋市内でとれた米とたまねぎが多く使われています。このように、地元でとれたものを地元で食べることを地産地消と言います。給食では、名古屋市内でとれた米と野菜の両方を使用する日を「みんなで食べる！なごや産」の日とし、地産地消に取り組んでいます。



また、この日に使われるたまねぎは「おかせりやさい」です。「おかせりやさい」とは、名古屋市の学校給食や名古屋市内のスーパーから出された生ごみを原料にした堆肥を使って、名古屋市内の農家で作られた野菜です。

## 《給食に使われる名古屋市内で作られた作物》



## 「地産地消には、こんなにいいことが！」

- 産地が近いから、新鮮なうちに食べられる。
- 地域の農業を応援することにつながる。
- 運ぶ距離が短いから、運ぶときに出る二酸化炭素などが減り、環境の影響が小さくなる。



## 【名古屋市内で作られている作物の産地】(関連：3年社会科 はたらく人とわたしたちの暮らし)

「みんなで食べる！なごや産」の日の米や野菜は、それぞれどこの区で作られています。作物と区名を線でつないでみましょう。



①

②

③

④

なかがわく  
中川区

てんぱくく  
天白区

みどりく  
緑区

なかがわく みなとく  
中川区と港区

