

* 給食だより *

6月号
中村小学校

あじさいがきれいに咲く季節となりました。気温・湿度が高くなり、カビや細菌が増えやすいため、食中毒に注意が必要な時期です。身の回りを清潔にし、食べ物の扱いにも気を配りましょう。

今月の献立から

【新しい献立】

18日(水) 肉みそうどん … 豚ひき肉・なす・にら・たけのこなどを具材に使い、トウバンジャンの辛みを加えたみそ味の汁に、うどんを入れて食べます。

20日(金) ツナとえだまめのソテー … えだまめ、にんじん、キャベツをツナと一緒にいためて食べやすくした野菜ソテーです。

【ふるさと献立】～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

26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。

30日(月) 魚フライ … 愛知県の三河湾で水揚げされた「にぎす」を使っています。

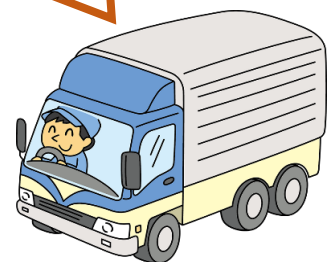
地産地消について知ろう

地産地消とは「地域で生産されたものをその地域で消費する(食べる・利用する)」ことで、次のような良いことがあります。

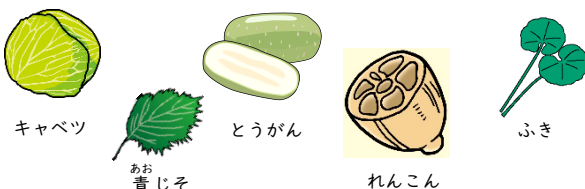
生産者が身近に
いるので安心できる

地域経済の活性化に
つながる

運ぶ距離が短く済み
新鮮で環境に優しい



愛知県のおもな農産物



愛知県のおもな水産物

