

＊給食だより＊

6月号

山田小学校

6月は食育月間です。今月の給食には、地元名古屋(愛知)でとれた食べ物を取り入れた料理がたくさん登場します。地域のことを考え、生産に関わる方々に感謝して、食べ物を大切にすることをもちましよう。



今月の献立から

【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(火)・・・「魚フライ(にぎす)」愛知県の三河湾でとれた「にぎす」を使った献立です。
- 14日(水)・・・「えびフライ」名古屋で親しまれている献立です。
- 16日(金)・・・「カレーうどん」名古屋で親しまれている献立です。
- 26日(月)・・・「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。



「みんなで食べる! なごや産」の日

- 1日(木)・・・ ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」です。ピリ辛はるさめスープには、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。
- 15日(木)・・・ ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」です。まぜまぜチャーハン・白いんげん豆のクリームスープには、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。



「おかえり野菜」は、名古屋市の給食やスーパーで出た生ごみを原料にして作った堆肥を使って作られたものです。



※ 6月の「食育月間」に合わせて、12日(月)～15日(木)のごはんや米粉パンは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使います。

< 地産地消について知ろう >

地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。毎月の献立表には、稲や野菜のイラストがついている日があります。このイラストは、名古屋市内でとれた米や野菜を使っていることを知らせるマークです。今月の献立表を見て探してみましょう。

1 木 ごはん 牛乳	ピリ辛はるさめスープ	はるさめ、油	豚肉、とうふ	にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、ねぎ、たけのこにんにく
	三色あられ煮	でん粉、砂糖	あられはんぺい	こんにやく
	ラ・フランスゼリー	砂糖	いとよりすり身、むきえび	西洋なし

名古屋市内でとれた米、たまねぎが使われていることを表しています。

～ 給食で使用する予定の名古屋産の野菜です ～



【たまねぎ】【八事五寸にんじん】【栗味かぼちゃ】【ブロッコリー】【キャベツ】【パセリ】【みつば】【水耕ねぎ】