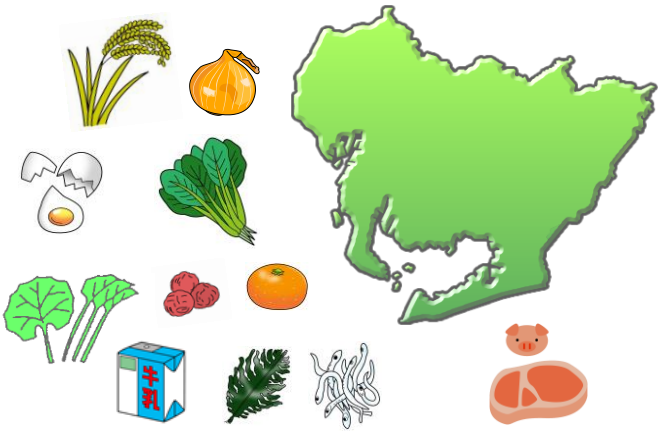
給食だより

平成２８年６月
知多市立八幡給食センター

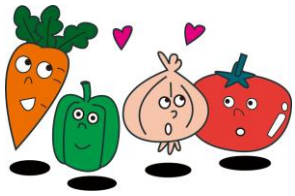
6月20日(月)～24日(金)は

「愛知を食べる学校給食の日」です！

愛知県では、学校給食に地元でとれた農産物を積極的に使用して県内の農産物の理解を深めるために「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。「愛知を食べる学校給食の日」の給食には、多くの地元産や県内産の食材を使用するとともに「きしめん」のように愛知県に伝わる郷土料理も提供します。



愛知県は土地や気候に恵まれたたくさんの食材の産地です。地元のよいところをご家庭でも話題にしてくださいね。



☆ 知多半島でとれるもの・・・ふき、卵、あかもく、牛乳、米、みかん、しらす干し

土地や気候に恵まれ、海も近い知多半島は、米、野菜、果物のほか、魚介類や海そうの産地でもあります。また、酪農や養鶏も盛んで、牛乳や卵も生産されています。

２２日（水）あかもくしゅうまい

あかもくは海そうの仲間です。伊勢湾でとれたあかもくをしゅうまいに入れました。

２４日（金）愛知県産しらす入りオムレツ

南知多町で水揚げされたしらすを愛知県産の卵を使ったオムレツに入れました。成長期に必要なカルシウムがたくさんとれます。

☆ 知多市でとれるもの・・・玉ねぎ・小松菜・梅

知多市では玉ねぎがたくさん作られています。また、小松菜も知多市の農家の方に年間を通じて作っていただいています。

２３日（木）ささみ梅しそフライ

知多市の梅で作った梅干し、愛知県産のしそを鶏肉ではさみ、フライにしました。さっぱりとした味が楽しめます。

☆ 他にも愛知県産の豚肉、鶏肉等を使用しています。

愛知県では、生産者や消費者の団体などが愛知県の農業をもっとさかんにしようと、「いいともあいち運動」を進めています。

☆「いいともあいち」の由来

① 消費者と生産者が今まで以上に、“いい友”関係になろう。

② Eat More Aichi Products（イート モア アイチ プロダクツ）
＝もっと愛知県産品を食べよう。

みんなで愛知県産の農産物をたくさん食べて、地域の特徴を生かした農業生産を応援していきましょう。