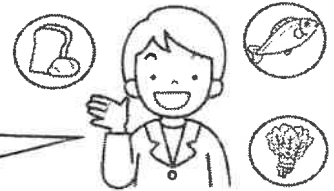




愛知県では、「食育月間（6月）」と「食育の日（毎月19日）」が重なる6月19日を「愛知を食べる学校給食の日」としています。これは、学校給食で近くの地域や県内でとれる地場産物を使うことで、その地域の食べ物や昔から伝わる食文化などを知り、より豊かな食生活を送ってもらうためのものです。

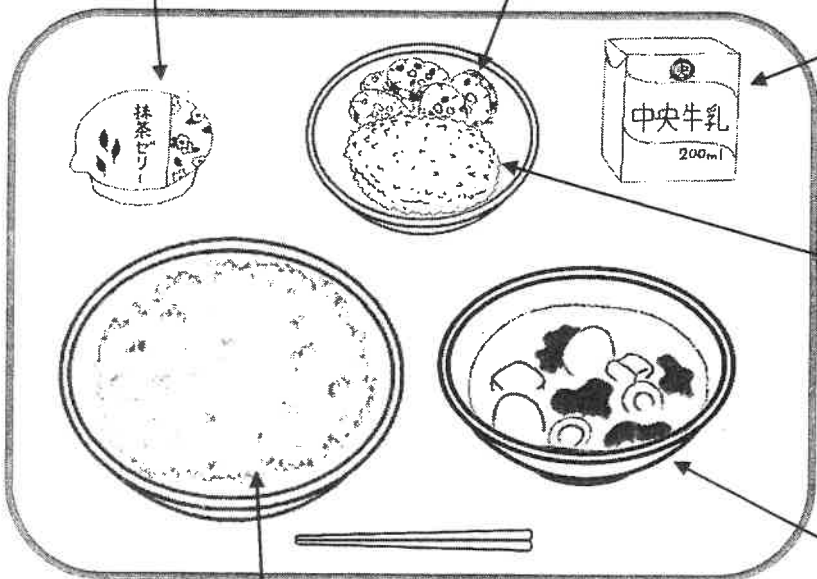
今年は6月19日が土曜日なので、6月18日（金）の給食に登場します。お楽しみに！



抹茶ゼリー
安城市・西尾市・豊田市で作られた抹茶を使用したゼリーです。

しそきゅうり
安城市産のきゅうりと愛知県産の赤しそをあえています。安城市はきゅうりを作っている面積が、愛知県の中で第2位です。

牛乳
愛知県産の生乳だけを使っています。



愛知のキャベツ入りミンチカツ
愛知県産のキャベツが入ったミンチカツです。愛知県はキャベツの生産量が日本1位です。

うずら卵と愛知野菜のくず汁
愛知県が全国の中で生産量第1位のうずら卵と愛知県産野菜で作られたくず汁です。たまねぎ、にんじんは愛知県産で、チンゲンサイは安城市産です。

ごはん
安城市の給食では安城市で作られた「あいちのかおりSBL」という種類のお米を100%使っています。

絵：安城北中学校 八田みあき先生

愛知県は特産品がいっぱい

自動車産業を中心に全国有数の工業県である愛知県ですが、実は農業が盛んな県でもあります。野菜の産出額は**全国8位**で、生産量がトップクラスの食材もあります。

☆生産量が全国トップ5に入る愛知の特産物☆ (愛知県農政課 2018年データより)

第1位



安城市と隣の碧南市を中心に盛んに作られています。

第2位



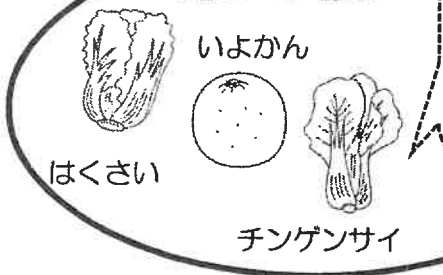
安城市の隣の西尾市が抹茶の産地として有名ですが、安城市でも抹茶を作っている地域があります。

第3位



愛知県が開発した「きぬあかり」や「ゆめあかり」という種類が作られています。

第4位



安城市ではビニルハウスで作られていて、1年中出荷されています。給食でもよく使われる野菜です。

第5位



知っていますか? 「地産地消」

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を、地域で消費する」取り組みです。地産地消を意識すると以下のような良いことがあります。

- ・安くて新鮮
- ・安心（生産者の状況が確認できるため）
- ・環境に良い（食材を運ぶ距離が短いため）

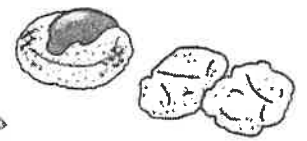
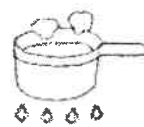
お店で買い物する時に産地に注目してみよう!



おすすめ給食レシピ いちじくソース

<材料> 4人分

- ・いちじくジャム 30g
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・レモン果汁 少々
- ・水 大さじ1



材料を鍋に入れて、とろみが出るまで加熱します。

ハンバーグやチキンなどおかずにかけてください。

いちじくの優しい甘みとコクのあるソースです。ぜひ、色々な料理に使ってみてください。