

# いただきます

No.56  
令和元年6月  
東郷町給食センター

## 6月19日は 愛知を食べる学校給食の日

私たちの住む「愛知県」には、おいしい食べ物がたくさんあります。今年も、学校給食でその一部を紹介していきます！



### 献立

- たけのこご飯
- 牛乳
- はんぺんの生姜焼
- 小松菜のゆかりあえ
- 蒲郡みかんゼリー

六月十九日(水)



牛乳は、100%国産ということ、みなさんご存知でしたか？  
学校給食では、愛知県でしぼった牛乳をパックにつめて各学校へ届けてもらっています。

東郷町で有機栽培された小松菜を使ったあえものです。



愛知県産大豆からできた油あげや愛知県で育った豚肉を使用した炊き込みご飯です。

愛知県でとれたたまねぎを使用したはんぺんにしょうがの風味の甘辛いタレをかけたものです。

# 東郷町の有機野菜

生産者 松田洋幸さん

東郷町の南の方に畑があります。現在作っているものは小松菜、にんじん、ズッキーニ、きゅうりがあります。



有機野菜とは、農業・化学肥料を使わない田畑でとれた野菜のことです。

# 6月は食育月間です!

食を通した

コミュニケーションの輪を広げましょう!



食卓を共に囲んで楽しみながら、食事のマナーや食文化など望ましい食習慣や知識を身に付けましょう。

バランスのとれた食事をしましょう!



生活習慣病の予防・改善につながるよい食べ方を実践しましょう。また栄養バランスの優れた「日本型食生活」を見直しましょう。

食事から望ましい生活リズムをつくりましょう!



朝ごはんをしっかりとり、早寝早起きを実践させることで、子どもの生活リズムを向上させましょう。

食べ物を大切に、感謝して食べましょう!



自然の恩恵や食にかかわる人々のさまざまな努力に感謝しましょう。環境への配慮や、食料問題に関する理解を深めましょう。

食についての知識や関心を高めましょう!



正しい知識や情報に基づき、食べ物の品質や安全性などについてしっかり判断しましょう。