

6月 は食育月間、6月19日は

愛知を食べる学校給食の日

愛知県では6月19日を地域産物を活用する「愛知を食べる学校給食の日」としました。給食センターでは、愛知県や日進市でとれた農作物を多く使用した献立を実施します。地域の味を楽しみましょう。



《献立》^{あいち}愛知の^{だいこん}大根^ばごはん、^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{はっちょう}いわしの^に八丁みそ煮、^{おやこ}親子煮、^{がまごおり}蒲郡みかんゼリー

日進市産、愛知県産の食品を知ろう！！

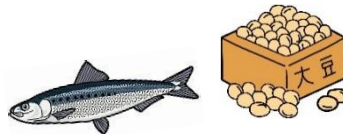
愛知の大根葉ごはん

日進市産のお米「あいちのかおり」を使って炊いたごはんです。



いわしの八丁みそ煮

国産の「まいわし」を三河産大豆「フクユタカ」を使用した八丁みそで煮込んであります。骨ごとやわからく食べられます。



牛乳

知多半島で育った牛の乳です。



親子煮

日進市産のじゃがいも、玉ねぎと、愛知県の卵を使用してつくりました。



蒲郡みかんゼリー

蒲郡市は、温暖で冬の日照時間が長いことなどから、みかんの栽培に適した地形です。あまみが強く、ほどよい酸味をもったおいしいみかんがつくられます。デザートゼリーは、蒲郡みかんの果汁がたっぷり入っています。

