

◎「地場産物を活用しよう」

学校給食では、食育月間の食育の日である6月19日と秋の食材を味わえる時期の11月、全国学校給食週間の1月の年3回、愛知県内全市町村で「愛知を食べる学校給食の日」を実施している。給食に地場産物や地場産物を活用した料理を取り入れ、地産地消を推進している。

愛知を食べる学校給食の日の取組 献立と啓発資料例

6月は食育月間、毎月19日は食育の日
6月19日(月)は
愛知を食べる学校給食の日

愛知県は、食育月間中の6月19日(月)、愛知県産や地場産物の食材を使った「愛知を食べる学校給食の日」を実施します。お楽しみに。

本日の献立

南知多町産 あなご
あなごはうろこがなく、葉の横に白い筋が並んでいるのが特徴です。南知多半島では「めしう」とも言い、30cm位の大きさを使います。

愛知県産大豆
愛知県の大豆は、豆腐作りに適した「アコナカ」という品種です。

愛知県産キャベツ入りのメンチカツ
愛知県のキャベツ生産は全国で最も多く、現在は産出額全国1位です。品種は冬玉(兼玉)の「とんぼ」、1月から3月頃に収穫します。愛知の大地の恵みが育んだキャベツをたっぷり使ったキャベツ入りメンチカツです。

しらす干し
片口魚の精肉をゆで、手したもの、別名ちりめんじしゃこともいいます。

美浜町学校給食センター

【美浜町】

あいちの味を食べよう！

6月19日(月)は、**「あいちを食べる学校給食の日」**です。

給食には、わたしたちが住んでいる愛知県でとれたものがたくさん使われています。

給食のこんだて

あいちのみかんゼリー
みかん
ほしごぼん
魚の産物 甘南あなごかけ
牛乳
五目サボテンせしめん汁
サボテン
にんじん
こめ

サボテンは、春日井市の特産品です。横山町では、種から育てており、生産量は全国1位です。甲でも、うちわサボテンは、食べることで、トゲトゲをとり除くことができます。せしめんやコロッケ、いろいろな調理にも加工されています。今回は、サボテンせしめんを使った「五目サボテンせしめん汁」です。地元の味を味わって食べてください。

「五目サボテンせしめん汁」と「魚の産物 甘南あなごかけ」は、ホテルの料理長が考えたメニューです。ホテルの味を味わいましょう。

春日井市教育委員会 学校給食課

【春日井市】

愛知を食べる学校給食の日

わたしたちの住む「愛知県」では、お米や野菜などたくさん食べ物が作られています。また、三河湾や、伊勢湾の海にも恵まれています。6月16日(金)は、「愛知を食べる学校給食の日」として、愛知県や瀬戸市でとれた食材をいっしょにたくさん使って「給食」を作ります。

瀬戸市小学校 特別支援学校

16日(金)の献立 ()内の食材は、愛知県産のものを使う予定です。

南知多町産 あなご あなご、にんじん、れんこん、赤飯、しいたけ、天婦羅	牛乳(牛乳) キャベツと天婦羅のあえもの(天婦羅、きょうり)
瀬戸産のあなごみそ汁 (天婦羅、しいたけ)	瀬戸産たまねぎ入り五目汁 (たまねぎ)

【みかん】
6月16日(金)の「あいちを食べる学校給食の日」の献立に、みかんが特産品として使われています。

【牛乳】
お米に知多半島や瀬戸半島で生産された牛乳を配合しています。

【みかん】
瀬戸市は瀬戸内のみかんの産地です。種かく水はけの良い土地で、みかん作りが盛んです。

【瀬戸産たまねぎ】
瀬戸市で育てられたたまねぎです。瀬戸市の小学生が収穫したのも、給食に使う予定です。天竺の「アフトン」という品種です。

【天婦羅】
瀬戸市は瀬戸内のみかんの産地です。種かく水はけの良い土地で、みかん作りが盛んです。

【瀬戸市特別支援学校】

地域と連携した地産地消推進実践例 (東海市)

市が制定した「トマトの日(毎月10日)」に合わせ、トマトをおいしく食べて親しみをもつことをねらいとしたトマト給食を毎月10日前後に実施している。市内児童生徒を対象にトマト給食コンテストを実施し、優秀作品を給食として提供している。

トマト給食を毎月実施することで、以前は洋食のみに使用していたトマトが、和食や中華との相性もよいことがわかり給食の献立の幅が広がった。「トマトは苦手だけど、マーボー豆腐やトマトのみそ汁はおいしかったよ」という児童の声があった。「東海市トマトで健康づくり条例」を基に、地域と連携した取組を行ったことで、児童だけでなく、保護者もトマトについての興味、関心が高まっている。



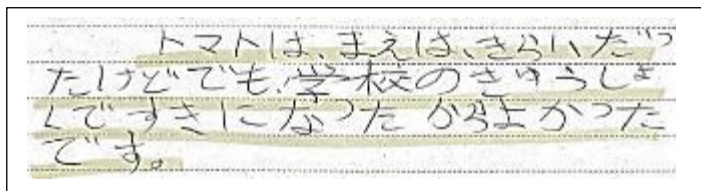
【トマトの調理実習をしている様子】



トマトのみそ汁



トマト入りマーボー豆腐



【トマト料理を給食で食べた児童の感想】

～毎月10日は トマトの日～ Season 3

「トマト新聞 4月号」 小中学校版

新入生のみなさん! ようこそ! -カゴメ創業の地 東海市-

2014年4月10日に東海市・カゴメ(株)で舉辦した「トマトde健康まちづくり協議」に基づく、「トマトde健康プロジェクト」で様々な事業等が進んでいます。

「トマト条例」ってなに?

「東海市トマトで健康づくり条例」は2014年9月30日に制定されました。

○毎月10日は**トマトの日**
トマトを活用した健康づくりに関する市民の関心及び理解を深めるために毎月10日を「トマトの日」と定めています。

○**トマトジュースで乾杯**
市民の健康な食生活に向けた意識の高揚を図るため「トマトジュースによる乾杯」を推奨していくと定めています。

4月11日の**トマトメニュー**
「謎のトマトクリームソースかけ」

【トマト給食実施日の家庭配付資料】