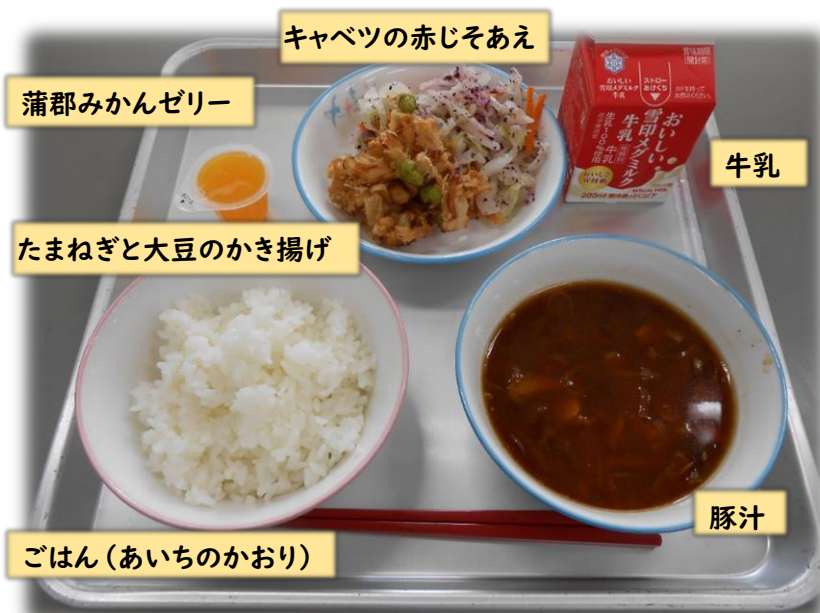


地元の食材を味わいました！

令和4年6月20日(月)、市内全小中学校、瀬戸特別支援学校の給食で「愛知を食べる学校給食の日」を実施しました。毎年、食育月間(6月)の「食育の日」(19日)前後に行っている取組で、この日の給食は、瀬戸市や愛知県で生産された食べ物をいつもよりたくさん取り入れました。子どもたちは、給食を通して地域の食材について学びました。

小学校(掛川小学校を除く)とにじの丘中学校・瀬戸特別支援学校



★瀬戸市産の食材

- ・米(下水野地区、菱野地区、山口地区、本地地区)
- ・豚肉(北丘町)
- ・キャベツ(本地地区)
- ・たまねぎ(三国山のふもと)

◎愛知県産の食材

- ・牛乳(知多半島、渥美半島)
- ・切干大根(キャベツの赤じそあえ)
- ・みかん(蒲郡市)

掛川小学校と中学校(にじの丘中学校を除く)



★瀬戸市産の食材

- ・米(下水野地区、菱野地区、山口地区、本地地区)
- ・キャベツ(本地地区)
- ・たまねぎ(三国山のふもと)

◎愛知県産の食材

- ・牛乳(知多半島、渥美半島)
- ・しそ(豊橋市)
- ・しらす(篠島、日間賀島)
- ・あおさ(篠島、日間賀島)
- ・みかん(蒲郡市)

給食室での調理の様子（たまねぎと大豆のかき揚げ、豚汁）



三国山のふもとでとれたたまねぎ



たまねぎは一つ一つ包丁で切ります。



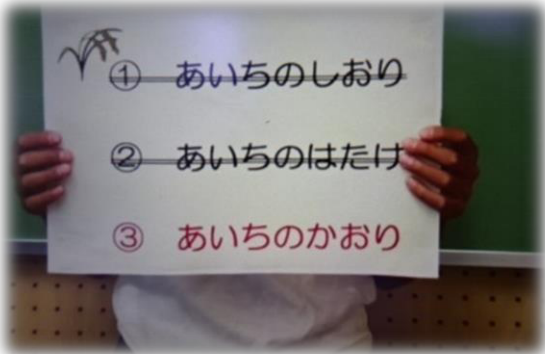
サクサクのたまねぎのかき揚げができました！



北丘町で育った豚の肉を使った豚汁を作っています。

A 小学校では、朝の会の後に各教室で動画を見ました。給食委員会の児童が地元の食材を紹介したり、クイズを出したりする内容で、地場産物への理解を深めました。

B 小学校では、給食の時間に献立表をスクリーンに映し、★のついた食材（瀬戸市産の食材を示すマーク）を確認しました。自分の給食の中に瀬戸市産や愛知県産の食材を見つけて喜ぶ子や、地元の食材をじっくり味わう子の姿が見られました。



【A 小 瀬戸市産米の品種当て三択クイズ】

20月	ごはん(あいちのかおり) 牛乳		牛乳			★ごはん
	豚汁	★ぶたにく・とうふ・あぶらあげ・みそ		にんじん	えのきたけ・とうがん・ねぎ	
	たまねぎと大豆のかき揚げ	だいず	しらすぼし		えだまめ ★たまねぎ	こむぎこ
	キャベツの赤じそあえ			にんじん・あかじそ	★キャベツ ★きりぼしだいこん	
	蒲郡みかんゼリー				みかんかじゅう	さとう

瀬戸市産

【B 小 スクリーンに映し出された献立表】

愛知県産



あいちけん めぐ 愛知県の恵みをいただきます



がつはつかげつ あいち た がっこうきゅうしょく ひ
-6月20日(月)は「愛知を食べる学校給食の日」です-

あいちけん のうち うみ めぐ
愛知県は、農地や海に恵まれ、おいしい食べ物がたくさんとれる自然豊かな地域です。
わたし く せとし こめ やさい のうさくぶつ ぶた そだ
私たちが暮らす瀬戸市でも、米や野菜などの農作物や豚が育てられています。
がつはつかげつ きゅうしょく あいちけんさん せとしさん たのもの つか
6月20日(月)の給食は、愛知県産や瀬戸市産の食べ物をたくさん使っています。

はつかげつ しょう じもと たもの しょうかい
20日(月)に使用する地元の食べ物を紹介します

せとしさん たもの
★瀬戸市産の食べ物
あいちけんさん たもの
◎愛知県産の食べ物

◎みかん



がまごおりし うみ やま かに
蒲郡市は、海と山に囲まれた
おんだん きこう おんしつ
温暖な気候で、温室みかん、
ろじ さいばい さか
露地みかんの栽培が盛んです。

ぎゅうにゅう ◎牛乳



ち たはんとう あつみはんとう
おもに知多半島や渥美半島の
ぼくじょう そだ にゅうぎゅう
牧場で育てられた乳牛からしぼ
った牛乳です。

きりほしだいこん ◎切干大根



かりやし ちゅうしん せいさん
刈谷市を中心として生産が
盛んです。
きりほしだいこん さむ し き かせ
切干大根は、寒い時期に風
にさらし、天日干しで作られま
す。乾燥させることで、甘みが
増し、栄養も凝縮されます。

★たまねぎ

みくにやま
【三国山のふもと】でと
れた「アトン」という品種の
たまねぎを使用します。



がまごおり 蒲郡みかんゼリー



ぎゅうにゅう 牛乳



たまねぎと大豆のかき揚げ
キャベツの赤じそあえ

★キャベツ



ほんじちく なつ
【本地地区】でとれる夏キャ
ベツは、みずみずしく甘みがあ
ります。愛知県はキャベツの
出荷量が全国一位(2020
年)です。

★米

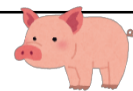
しもみずのちく ひしのちく やまぐち
【下水野地区、菱野地区、山口
地区、本地地区】では、「あいちの
かおり」という品種の米が栽培さ
れています。愛知県で一番多く作
られている品種で、米の粒が大き
く、つやつやしています。香りもよ
く、ほのかに甘い味がします。



ごはん

ぶたじる 豚汁

ぶたにく ★豚肉



きたおかちょう ようとんじょう はんしよく しゅつか いっかんせいさん う
【北丘町】にある養豚場で繁殖から出荷まで一貫生産(生ま
れも育ちも瀬戸市)された豚肉です。飼料や飼育環境を工夫し
て、おいしい豚肉づくりが進められています。

じばさんぶつ かつよう きゅうしょく
地場産物を活用した給食は、SDGsにつながります



きゅうしょく じばさんぶつ かつよう ちいき のうざんぎょう はってん じもと しょく かなか ひとびと げんき
給食で地場産物を活用することは、地域の農産物を発展させたり、地元の食に関わる人々を元気にしたりし
ます。また、食べ物を輸送する際に出るCO2を削減することもできます。学校給食は、子どもたちの未来や地球
かんきょう まも
環境を守るSDGsにつながっています。

愛知県・瀬戸市の地元の食材発見



瀬戸市学校給食センター

愛知県では、温暖な気候と豊かな水や土に恵まれた地形を生かし、野菜をはじめとしたさまざまな食べ物が生産されています。私たちが暮らす瀬戸市でも米や野菜などの食べ物が作られています。

6月20日(月)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。この日の給食は、瀬戸市や愛知県でとれた食材をたくさん使って作ります。

6月20日(月)の給食を紹介します

～献立～

ごはん、牛乳、愛知県産しらす入り団子汁、愛知県産しそ入り鶏春巻き
瀬戸市産キャベツのごまサラダ、蒲郡みかんゼリー

キャベツ



サラダには、瀬戸市の本地地区で収穫したキャベツを使用します。この時期のキャベツは、甘味があり、水分が多いことが特徴です。

みかん



甘味と酸味のバランスが良い蒲郡市産のみかんをゼリーにしました。

しそ



春巻きに入るしそは、豊橋市産のものを 사용합니다。愛知県は、しその生産が盛んで、出荷量は全国1位です。

牛乳



主に知多半島や渥美半島で搾乳された生乳を原料にしています。

米



瀬戸市産の「あいちのかおり」という品種のお米です。名前の通り、香るように芳醇な味が特徴です。米の粒は大きくしっかりしていて、弾力があります。

しらす・あおさ

汁物に入る団子には、篠島、日間賀島で漁獲したしらすとあおさが入っています。



玉ねぎ



汁物には、瀬戸市の三国高原で収穫したアトンという品種の玉ねぎを使用します。大玉で辛味が少なく、甘味が強いことが特徴です。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

地産地消とSDGs

給食は様々な面でSDGsと関わりがあります。地産地消の取り組みは、環境にやさしいだけでなく、生産者や消費者が互いに支えあう関係を作り出します。また、地域の農業を守ることは、農地を守り、自然を守ることにもつながります。

