

給食だより

令和4年度 6月号
名古屋市立豊岡小学校

あじさいがきれいに咲く季節となりました。気温・湿度ともが高くなるこの時期はカビや細菌が増えやすく、特に食中毒の心配があります。身の回りを清潔にし、食べ物にも気を配りましょう。



6月のこんだてから





★ 新献立

- 8日(水) 野菜いため
オイスターソースと黒こしょうを使った、にんじん・たまねぎ・キャベツのいためものです。
- 30日(木) ポテトのアーリオオーリオ
イタリア語で「アーリオ」はんにんにく、「オーリオ」はオリーブオイルのことです。じゃがいものほかに、ベーコン・キャベツ・ぶなしめじが使われています。

★ 「ふるさと献立」 ～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

- 6日(月) 魚フライ(にぎす)・・・愛知県の三河湾で水揚げされた「にぎす」です。
- 9日(木) あんかけスパ風めん・・・名古屋めしのあんかけスパゲティをアレンジしました。
- 10日(金) どてどんぶり・・・名古屋の郷土料理であるどて煮をごはんにかけて食べます。

★ 「みんなで食べる! なごや産」の日

- 3日(金) 米粉パンは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使ったものです。
 トマトシチューには、港区でとれた「トマト」と、緑区やその周辺でとれたおかえりやさいの「たまねぎ」を使っています。
- 13日(月) ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」です。まぜまぜチャーハンには、緑区やその周辺でとれたおかえりやさいの「たまねぎ」を使っています。
 ゆばのコンソメスープには、中川区でとれた「みつば」を使っています。



※ 6月の「食育月間」に合わせ、6月13日～6月17日のごはんはすべて、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を使用します。

※ 「おかえりやさい」とは、名古屋市の学校給食や名古屋市内のスーパーから出された生ごみを原料にした「たい肥」を使って、名古屋市内の農家で作られた野菜です。



地産地消について知ろう!

地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費することです。名古屋市では、市内で生産された米や野菜を給食に使用して「地産地消」に取り組んでいます。

「地産地消には、こんなにいいことが！」

- ・産地が近いから、新鮮なうちに食べられる。
- ・地域の農業を応援することにつながる。
- ・運ぶ距離が短いから、運ぶときに出る二酸化炭素などが減り、環境の汚染が少なくなる。

《給食に使われている名古屋市内で作られた食材》

