

あ い ち た がっこう きゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日

令和2年6月

6月は「食育月間」です。

愛知県では、6月に「愛知を食べる学校給食の日」を設定し、地産地消を推進しています。

弥富市の学校給食では、6月24日(水)に愛知県の食べ物や弥富市の野菜をたくさん使った献立を行います。



< 6月24日(水)の給食 >

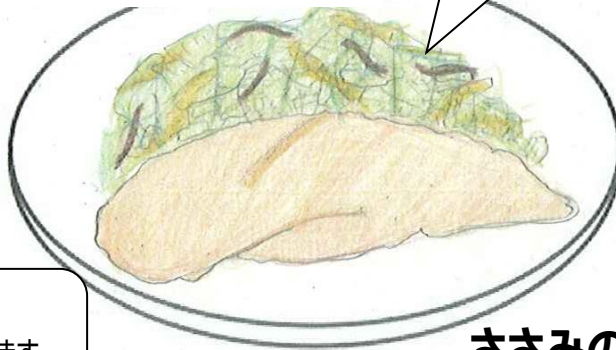
がまごおり
浦郡みかんゼリー



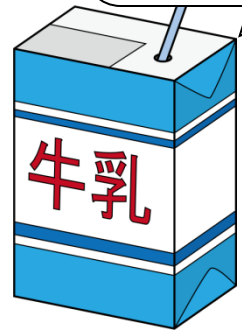
=みかん(愛知県産)=
浦郡市で採れたみかんを使っています。
浦郡市は、みかんの生産が盛んです。

=キャベツ(弥富市産)=
学校給食のために、愛情たっぷりに育てられたキャベツを使います。

しおこんぶあ
キャベツの塩昆布和え

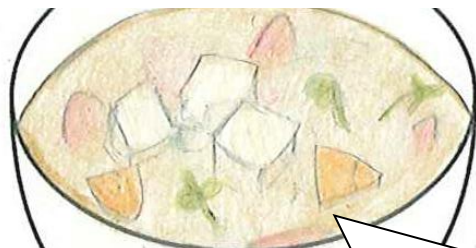


=ぎゅうにゅう
(愛知県産)=
愛知県産の生乳
を使用しています。



ささみのレモンソース

やとみ しる
弥富のフレッシュトマトみそ汁



=こめ(海部地区産)=
海部地区でとれた「あいちのかおり」
という米です。

ごはん

=トマト(弥富市産)
にんじん・たまねぎ(愛知県産)=
豊かな水と土で育った、新鮮でおいしい
野菜です。

= 6月24日(水)に使用する愛知県産・弥富市産の食べ物 =



こめ

ぎゅうにゅう

キャベツ

きりぼしだいこん

みそ

あぶらあげ

にんじん

トマト

みつば

たまねぎ

みかん

やとみそだ た 弥富育ちのキャベツを食べよう

6月24日(水)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。



今日のキャベツを作った JA あいち海部の方を紹介します。



農場長の佐藤さん

給食担当の小出さん



【JA あいち海部の方】

農場長の佐藤さんは、わが子のようにキャベツに愛情を注いで育てています。小出さんは、キャベツの栽培日記をつけて少しの変化も見逃しません。

農場では、やわらかくてジューシーな「春波」という品種と、やわらかくて甘味がある「YR春空」という品種のキャベツを育てています。給食のために全部で**480株**を植えました。

この時期のキャベツは、青虫に食べられてしまうので、管理がととても大変です。

学校の食育に貢献したいという思いから、農場で学校給食用の野菜を育てています。

一生懸命作っているの、**おいしく食べてもらえるとうれしい**です。

JA あいち海部のキャベツ畑にはたくさんモンシロチョウがきてしまいます…



佐藤さんは毎日2回、畑のキャベツを見に来ています。青虫を見つけると手作業で取り除いています。

1日で**108匹**もいた日があったそうです。

虫が食べる野菜は美味しい証拠でもありますが、大変な作業です。

葉についている青虫をみつけて、**取り除**いています

