

# 給食だより



令和5年度 6月号

愛知県立小牧特別支援学校

あじさいの花が色づきはじめ、梅雨の訪れを感じる時期になりました。さて、6月は「食育月間」です。給食では、できるだけ多くの食材を取り入れ、いろいろな料理の味を経験できるよう献立や調理を工夫しています。「何が入っているかな」「どんな味かな」と食べ物について考えたり、「おいしい」と伝えたりして、食事の時間を楽しみましょう。しっかりと食べて、心も体も元気に過ごしましょう。

## 6月19日(月)は「愛知を食べる学校給食の日」

私たちが住んでいる地域でとれた食材を食べることを、「地産地消」と言います。「地産地消」のよいところは、食材が新鮮であること、食材への親近感や安心感が得られること、環境にやさしいことなどが挙げられます。この機会に、小牧市や住んでいる地域の食材、愛知県産の食材について、ぜひ調べてみてください。

19日の給食には、愛知県産の食材がたくさん登場します！

下の絵にある愛知県産の食材が出るよ！  
どの料理に入っているか、献立表を見て確認しよう！



レンコン



キャベツ



みつば



だいず



### れんこん

愛知県愛西市で



とれたれんこんを使用しています。愛西市の収穫量は、全国4位！シャキシャキ食感を味わいましょう。

### キャベツ

愛知県田原市・



豊橋市には広大なキャベツ畑が広がります。作付面積は、なんと全国1位です！

### みつば

給食のみつばは、



小牧市シルバー人材センター「みどりの里」で作っていただいたものを使用しています。高齢者の方々がおいしいみつばを作ってくださっています。



写真は「みどりの里」ホームページより



6月4日は、「虫歯予防デー」です！



肉や根菜、葉物野菜など、かみごたえのある食材を食べて、歯を強くしましょう。食べた後は、早めに歯磨きをしましょう。