



給食だより

令和6年6月
知多市立八幡給食センター

まい とし がつ しょくいく げつ かん まい つき にち しょくいく ひ
毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」
「食べる力」=「生きる力」を育みましょう

「人生100年時代」といわれるようになりました。生涯にわたって、心身ともに健康で生き生きと暮していくために、子ども達だけでなく、あらゆる世代の人が「食べる力」を身につける必要があります。家庭・学校・地域が連携して「食育」を推進していくことが大切です。

食育で育てたい「食べる力」

| | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| <p>1 心と身体の健康を維持できる</p> | <p>2 食事の重要性や楽しさを理解できる</p> | <p>3 食べ物の選択や食事づくりができる</p> |
| <p>4 一緒に食べたい人がいる (社会性)</p> | <p>5 日本の食文化を理解し伝えることができる</p> | <p>6 食べ物やつくる人への感謝の心</p> |



買い物や料理など、一緒に食事の支度をする

家族や仲間と楽しく食卓を囲む

地域の郷土料理や行事食を味わう



6月19日(水)「愛知を食べる学校給食の日」

愛知県内の農水産物の理解を深めるために「愛知を食べる学校給食の日」を実施します。知多市では、知多半島はじめ県内産の食品や調味料を取り入れた給食を提供します。

【献立】・ソフトめん^{こんだて} ・牛乳^{ぎゅうにゅう} ・たまりしょうゆ^{わふう} の和風かけ汁^{じる} ・ささみ大葉梅フライ^{おおばうめ} ・小松菜^{こまつな} のごまあえ

愛知県産の食品・調味料

- ・ソフトめん：小麦
- ・牛乳：常滑牛乳
- ・和風かけ汁：たまりしょうゆ
- ・ささみ大葉梅フライ：大葉と梅肉
- ・ごまあえ：小松菜



たまりしょうゆ

主に東海地方、九州地方で作られているしょうゆです。普通のしょうゆは大豆と小麦を混ぜて作られますが、たまりしょうゆは大豆だけで作られます。色が濃く、うまみが強いのが特徴です。醸造が盛んな武豊町で作られたものを使用します。

給食のご飯は通年、愛知県産です。(米：県内産「あいちのかおり」「大地の風」)