給食だより

令和７年６月
知多市立八幡給食センター

毎年６月は食育月間・毎月19日は食育の日

食は、生きていくうえで欠かせないものです。子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、生涯にわたって、健やかに生きていくことができるよう、家庭・学校・地域が連携して食育に取り組んでいくことが大切です。

家庭では、こんなことに取り組んでみませんか？

◆一緒に買い物をする

◆料理をつくる

◆食事の時に「いただきます」「ごちそうさま」を言う

◆朝ごはんを食べる

◆食事の準備を手伝う

◆家族で食卓を囲み、食事を楽しむ

6月19日(木)「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　牛乳　たまりしょうゆの和風かけ汁　和風コロッケ　小松菜とツナのあえもの

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
・和風コロッケ　：　れんこん
・小松菜とツナのあえもの　：　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。
一般的な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。（「あいちのかおり」「大地の風」「あいちのこころ」）