



た げん き 食べてみんな元気

食育だより
令和7年6月号
知立市学校給食センター



ちりゅうしさん 知立市産のたけのこが、今年も給食に登場！

愛知県は、全国でも有数の農水産物生産地です。そこで、給食で年3回、地場産物や郷土料理を多く活用した「愛知を食べる学校給食の日」献立を実施し、愛知県の食べ物のおいしさや食文化を伝えていきたいと考えています。第1回目の**6月19日(木)**は、多くの地場産物を味わえる献立です。

① 知立たけのこの混ぜごはん

上重原町公民館の隣にある、むかし重原城のお堀だった竹林で、4月20日(日)に、たけのこ堀りが行われました。小中学生や保護者、地域の方々など大勢が参加し、約100kgのたけのこを収穫しました。収穫したたけのこを給食で使い、知立市内の小中学生でいただきます。



【重原城のお堀跡地の竹林】

楽しんで、知立の食材
を食べてほしい！



八百種商店
齋藤元樹さん

掘るのは、思っていたよりも難しかった。給食で食べられるのが楽しみ。



知立小学校
5年3組
高村日奈子さん

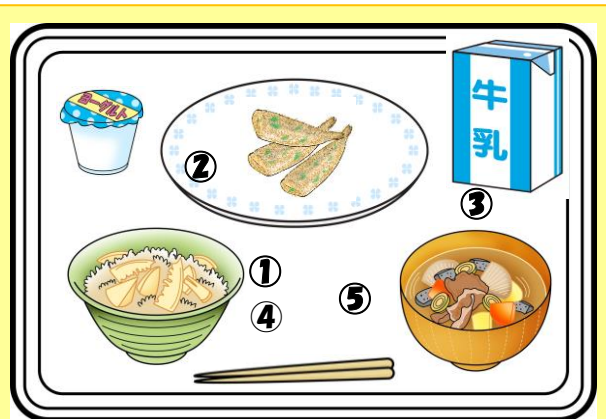
知立市でとれる食材の
おいしさを知ってほしい。



知立市上重原町内会
区長 野々山浩さん

② めひかりフライ

蒲部市で水揚げされた「めひかり」を使ったフライです。めひかりは深海の魚で、やわらかく、骨まで食べることができます。



6月19日の献立

③ 牛乳

愛知県内の給食の牛乳は、1年を通して愛知県産です。愛知県の生産量は、毎年全国10位以内で、給食の牛乳パック(200ml)約8億本分です。



④ ごはん

給食の米は、1年を通して知立市産の「あいちのかおり」です。名前の通り、香りが良く、適度な甘みがあり、大粒でツヤがあるのが特徴です。

⑤ 地元食材の八丁みそ汁

知立市産大豆を使った「豆腐」と知立市産「干しいたけ」が入っています。市内の豆腐工場「マルツネ」と就労継続支援事業所「空」で作られています。また、愛知県産の玉ねぎや八丁みそも入っています。



裏面も見ろっぴ！

