



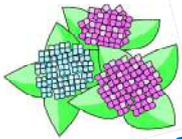
6月19日(水)は



愛知を食べる学校給食の日



みなみちたちょう しょくいくげっかんちゅう がつ にち あいちけんさん ち た ほんとうさん しょくざい
 南知多町では、食育月間中の6月19日(水)、愛知県産や知多半島産の食材を
 つか あいち た がっこうきゅうしょく ひ じっし ひ さかな ひ
 使った「愛知を食べる学校給食の日」を実施します。この日は「お魚の日」として、
 みなみちたちょうさん ほ す もの
 南知多町産のしらす干しが使われた「しらす干しとわかめの酢の物」があります。
 じもと しょくざい どうじょう たの
 地元の食材がたくさん登場します。お楽しみに！



こんだて
《献立》

❤️ ご飯

❤️ 牛乳

❤️ めひかりフライの南蛮ソースかけ

❤️ しらす干しとわかめの酢の物

❤️ 愛知の和風スープ

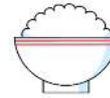
❤️ 蒲郡みかんゼリー



愛知県の食材



牛乳
(愛知県産)



ごはん
(愛知県産)



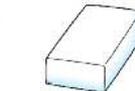
たまねぎ
(南知多町産)



めひかり
(愛知県産)



蒲郡みかん
(愛知県産)



豆腐
(愛知県産)



小松菜
(知多半島産)



しらすぼし
(南知多町産)



わかめ若布
(南知多町産)



豚肉
(愛知県産)



きゅうり
(知多半島産)



キャベツ
(知多半島産)

生産者の方を紹介します



せんど
鮮度のよいしらすを
みきわ
見極め、しらすの美味し
さを引き立てる塩加減で
つく
作っています。
おい
美味しいしらす干しを
たくさんた
沢山食べてください！

しらす干し水揚げ漁業の漁師さん

じもと しょくざい
地元の食材に
かんじゅ
感謝して食べま
しょう！

