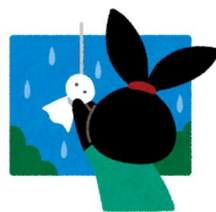


給食だより



令和7年度

6月号

蒲郡高校・定時制

「愛知を食べる学校給食の日」

6月は食育月間です。愛知県では6月19日を含む1週間のうちの

1日を「愛知を食べる学校給食の日」としています。

愛知県産の食材を使用し、地産地消をすすめています。



地産地消とは？

地産地消とは地域で生産した食材を地域で消費することです。

地産地消のポイント

- 新鮮で栄養価の高い食材を買うことができる
- 生産者の顔が見え、安心して買うことができる
- 食料自給率の向上につながる

〈令和5年度カロリーベース食料自給率は38%（農林水産省）〉



愛知県でよく採れる野菜（2022年、農林水産省）

キャベツ

産出額全国1位



大葉(おおば)

産出額全国1位



ふき

産出額全国1位



トマト

産出額全国3位



いちご

産出額全国6位



冬瓜(とうがん)

産出額全国2位



トマトケチャップ

トマトケチャップは完熟トマトをベースに砂糖、塩、酢、スパイス、玉ねぎを加え煮詰めて作った濃厚な調味料です。トマトにはうまみ成分のグルタミン酸が含まれており、他のうまみ成分が加わるとさらに美味しさが増します。

