

給食だより



令和8年度

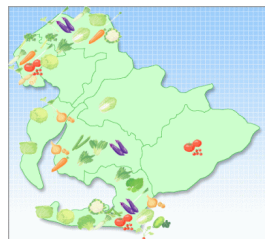
6月号

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」としていただきます。地産地消を促進するために、給食での愛知県産食材の活用に取り組んでいます。



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。新鮮で栄養価の高い食材を購入できる、生産者の顔が見える等のメリットがあります。

全国でも農業が盛んな愛知県！

愛知県の野菜の産出額は全国5位（2023年）です。※産出額＝生産量×販売価格

愛知県が産出額で全国1位の食材



ぎんなん



いちじく



しそ

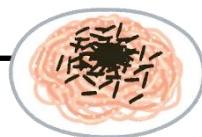


うずら卵



ふき

食事のワンポイントアドバイス ～ スパゲッティ ～



スパゲッティは幕末に日本へ伝わり、昭和30年代に家庭でも一般的に食べられるようになりました。たらこや納豆を使った和風パスタ等日本独自の進化を遂げています。

＜簡単レシピ ★お茶漬けのりの冷製パスタ★＞

材料：スパゲッティ、玉ねぎ、ツナ缶、オリーブオイル、お茶漬けのり



作り方：① スライスした玉ねぎを水にさらす。スパゲッティは茹でて水で冷やす。

② 水気を切った玉ねぎ、ツナ缶、スパゲッティをオリーブオイルと和える。

③ お茶漬けのりをちらして完成！（各材料の分量は好みで）