

給食だより



令和6年度

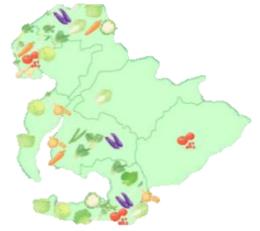
6月号

大府高校・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(毎月19日は「食育の日」)

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。



愛知県は全国有数の農業県!

ふき、しそ、いちじく、うずら卵、名古屋コーチンなどの産出額、あさりやがざみなどの漁獲量は全国第1位(2021年)です。
 ※産出額…生産量×販売価格



ふき



しそ



いちじく



うずら卵



名古屋コーチン



あさり



かざみ

「いともあいち運動」～愛知県産食材を食べよう!～



県内の消費者と生産者がいい友関係になる

Eat more Aichi products. (イート・モア・アイチ・プロダクツ)

＝もっと愛知県産品を食べよう!



給食でも愛知県産食材を使用し、地産地消をすすめています。

しお塩

塩は料理に欠かせない調味料です。味を引き立てる、食材の色を保つ、防腐作用、脱水作用とさまざまな効果があり、体内では水分量調節や消化液の分泌を促す働きがあります。摂りすぎは高血圧や心臓病などを引き起こす原因になるため適量を心がけましょう。1日の摂取目標量は18歳以上男性7.5g未満、女性6.5g未満(厚生労働省「日本人の食事摂取基準2020年版」)とされています。



6月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	土		
2	日		
3	月	ご飯、ポークチャップ、野菜炒め、ホワイトスープ	870
4	火	ご飯、鶏肉のごまだれ焼き、ひじき炒め煮、味噌汁	958
5	水	ご飯、ひきずり、水菜の和え物、味噌汁	861
6	木	ナポリタンスパゲティー、コーンサラダ、ひき肉と南瓜のスープ	910
7	金	ご飯、白身魚のピリ辛ソース、揚げ餃子、中華ごま和え、厚揚げのスープ	733
8	土		
9	日		
10	月	ご飯、鶏肉の唐揚げ甘酢あん、大豆もやしの炒め物、豆腐スープ	939
11	火	ご飯、豚肉と野菜のポン酢炒め、いわしの生姜煮、味噌汁	901
12	水	カレーライス、パルメザンチーズサラダ	877
13	木	ご飯、豚肉の葱ソースがけ、ニラともやしの炒め物、味噌汁	801
14	金	チキンライス、コールスローサラダ、お豆と野菜のスープ	834
15	土		
16	日		
17	月	ご飯、ひき肉とじゃが芋の煮物、カルちゃんサラダ、味噌汁	827
18	火	豚肉の味噌焼き丼、ツナのさっぱり和え、わかめスープ	860
19	水	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー 【愛知を食べる学校給食の日】	696
20	木	ナン、スープカレー、ベーコンとキャベツのサラダ	990
21	金	ご飯、白身魚のレモンソース、ウインナーとじゃが芋の炒め物、味噌汁	840
22	土		
23	日		
24	月	味噌かつ丼、厚揚げと茄子の煮物、すまし汁	869
25	火	ホットドッグ、ポトフ、バナナのヨーグルトがけ	960
26	水	ご飯、鯖のみぞれあん、きんぴら牛蒡、味噌汁	903
27	木	ご飯、鶏肉の棒棒鶏焼き、ゴーヤサラダ、ひじきのごま味スープ	864
28	金	ご飯、ハンバーグ、ベーコンと野菜のバターソテー、冬瓜とひよこ豆のスープ	927
29	土		
30	日		