

給食だより



令和7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。

地産地消の良いところ

- 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38%)



愛知県でよく採れる食材

キャベツ

産出額全国1位



冬瓜

産出額全国2位



うずら卵

産出額全国1位



ふき

産出額全国1位



いちじく

産出額全国2位



あさり

産出額全国1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、他の食材のうまみと出会うとさらにおいしさが増します。



6月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立
1	日	
2	月	ご飯、鶏肉と大根の煮物、海苔酢和え
3	火	ピラフ、カリカリベーコンサラダ、コンソメスープ
4	水	ご飯、四川風厚揚げのそぼろ煮、春雨サラダ、わかめスープ
5	木	ナポリタンスパゲティー、ひき肉と南瓜のスープ
6	金	ご飯、白身魚のレモンソース、大根サラダ、味噌汁
7	土	
8	日	
9	月	カレーライス、お豆のサラダ
10	火	ご飯、鯖の中華風ソース、添え野菜、厚揚げのスープ
11	水	焼き鳥丼、豆腐サラダ、味噌汁
12	木	ハンバーガー、ポークビーンズ
13	金	ご飯、ひきずり、水菜の和え物
14	土	
15	日	
16	月	ご飯、ひき肉とじゃが芋の煮物、ししゃもフライ、味噌汁
17	火	ご飯、タンドリーチキン、キャベツの炒め物、お豆のスープ
18	水	ご飯、ポークソテー、カルちゃんサラダ、味噌汁
19	木	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、すまし汁 【愛知を食べる学校給食の日】
20	金	ご飯、麻婆豆腐、ナムル
21	土	
22	日	
23	月	豚味噌ピリ辛丼、ゴーヤサラダ、中華スープ
24	火	ご飯、豚肉のおろしソース、もやしの炒め物、味噌汁
25	水	フィッシュバーガー、カレースープ
26	木	ご飯、鶏肉と野菜のジンジャーソテー、つくね、味噌汁
27	金	夏野菜丼、即席漬け、すまし汁
28	土	
29	日	
30	月	冷やしころうどん、冬瓜の煮物