



「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。地産地消を進めるため、給食での愛知県産食材の使用に取り組んでいます。



★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買える、生産者の顔が見えるなど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



しそ



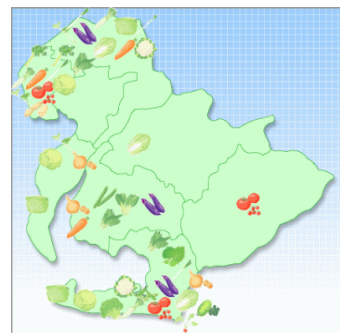
いちじく



ふき



うずら卵



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に伝わり、昭和30年代に家庭でも食べられるようになりました。

たらこや納豆を使った日本独自の和風スパゲッティも人気です。

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、オリーブ油、お茶漬けのり お好みの量で作れます！

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油とお茶漬けのり

で和える。盛り付けて完成！



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	月	ビビンバ、つみれスープ	904
2	火	きつねうどん、とうふ団子、ツナと切り干し大根の煮物	648
3	水	ご飯、手羽先風唐揚げ、ちくわ磯部揚げ、ゆかり和え、味噌汁	952
4	木	ご飯、チキンと大豆のデミグラスソース煮、じゃが芋とチーズのサラダ	919
5	金	ご飯、鯖の煮付け、焼き油揚げの和え物、味噌汁	832
6	土		
7	日		
8	月	ご飯、豚肉の葱ソースがけ、なめ茸和え、味噌汁	795
9	火	ご飯、八宝豆腐、焼売、もやしの和え物	875
10	水	ドライカレーライス、カリカリじゃこサラダ	876
11	木	ご飯、ししゃもフライ、コロケ、マヨ炒め、味噌汁	933
12	金	ハンバーガー、キャベツのスープ煮	951
13	土		
14	日		
15	月	ご飯、あじフライ、揚げ餃子、れんこんの塩きんぴら、味噌汁	832
16	火	ご飯、鶏肉の和風炒め、南瓜煮付、味噌汁	866
17	水	スタミナラーメン、厚焼き卵、和風サラダ	794
18	木	ご飯、グリルチキンのハニーマスタードソース、野菜ソテー、コンソメスープ	949
19	金	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁 【愛知を食べる学校給食の日】	772
20	土		
21	日		
22	月	ご飯、ひきずり、水菜の和え物	849
23	火	ホットドッグ、鮭のクリームシチュー	917
24	水	ご飯、チキンアドボ、メンチカツ、コーンツナサラダ	1067
25	木	五目炒飯、中華サラダ、豆腐スープ	748
26	金	ご飯、ポークジンジャー、千草和え、味噌汁	866
27	土		
28	日		
29	月	ゴーヤの豚味噌丼、南瓜のごまドレ和え、すまし汁	900
30	火	ご飯、鶏肉のチリソース、もやしのナムル、春雨スープ	895