



# あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日

平成 29 年 6 月

まいつき にち しょくい ひ がつ しょくいげっかん あいちけん がつ にち  
毎月19日は「食育の日」。そして、6月は「食育月間」です。愛知県では、6月19日を  
あいち た がっこうきゅうしょく ひ ちさんちしょう やとみし がっこうきゅうしょく  
「愛知を食べる学校給食の日」として、地産地消をすすめています。弥富市の学校給食で  
がつ にちぜんご あいちけん た もの やとみし やさい つか こんだて おこな  
は、6月19日前後に、愛知県の食べ物や弥富市の野菜をたくさん使った献立を行います。

がつ にち きゅうしょくこんだて  
**6月21日(水)の給食献立**

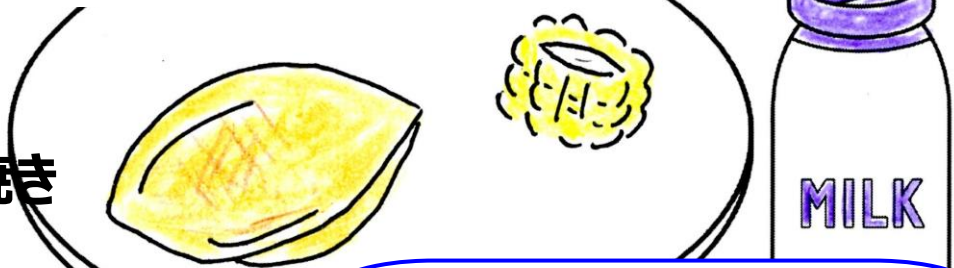
=とうもろこし(弥富市産) =  
やとみしさん  
おおこうちのりお おおむじしょうがく  
大河内徳夫さん(大藤小学区)  
が作られたとうもろこしです。  
ゴールドラッシュという品種です。

=ぎゅうにゅう  
(愛知県産) =  
きゅうしょく きゅうにゅう  
給食の牛乳は、  
あいちけんさん  
愛知県産です。

## やとみそだ 弥富育ちのとうもろこし

にく  
とり肉の

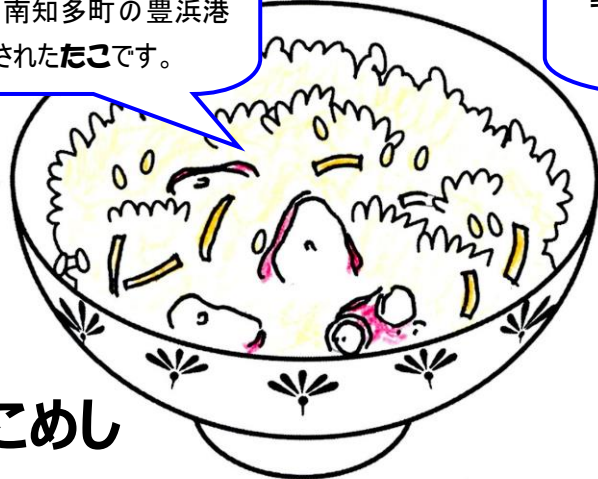
ふうみや  
レモン風味焼き



=たこ(愛知県産) =  
あいちけん なか いちばん みずあ  
愛知県の中で一番の水揚げ  
りょう ほんこ みなみたちょう とよはまこう  
量を誇る南知多町の豊浜港  
みずあ  
で水揚げされたたこです。

=トマト、なす、小松菜(弥富市産) =  
やとみしさん やさい  
弥富市産の野菜がたっぷり入ったみそ汁です。  
あぶら  
=油あげ(愛知県産) =  
あいちけんさんだいず つく ぶん  
愛知県産大豆から作られた油揚げです。

たこめし



やとみやさい しる  
弥富野菜のみそ汁



= がつ にち しょう あいちけんさん やとみしさん た もの =  
**6月21日(水)に使用する愛知県産・弥富市産の食べ物** =

ぎゅうにゅう	たこ	トマト	なす	こまつな	あぶらあげ	とうもろこし

# やとみ 弥富のトマトを知ろう！



がっ にち あいち た がっこうきゅうしょく ひ  
\*\* 6月21日(水)は「愛知を食べる学校給食の日」 \*\*

ひ きゅうしょく つか しょうかい  
この日の給食で使う**トマト**を紹介します！



やとみし つく みうらともや  
【弥富市でトマトを作っている三浦智也さん】

やとみし つく  
弥富市ではたくさんのトマトを作っています。

りょう あいちけん なか ばんめ おお  
その量は、愛知県の中で4番目の多さです。

みうら ねんかん  
三浦さんのビニルハウスでは、1年間で

やく やく こ  
**約120トン(約923個)**のトマト

つく  
を作っているそうです。

びょうき ふせ むし つ  
トマトの病気を防いだり、虫が付かないよ

うにしたりすることが、とても大変だそうです。

れいよう  
「麗容」という種類のトマトを作っており、

み あじ とくちよう  
実がたくさんでき、とてもコクのある味が特徴

です。

やとみし ない あいちけんない  
弥富市内でとれたトマトは、愛知県内だけで

とうきょう おおさか  
なく、**東京**や**大阪**へも出荷されています。



かんぜん あか まえ しゅつ か  
完全に赤くなる前に出荷します

みうらともや  
三浦智也さんからのメッセージ

なつ なま た ふう  
夏は生で食べてもおいしいですが、冬は  
に こ りょうり  
煮込み料理にすると、おいしいですよ！