

愛知を食べる学校給食の日

～6月19日は“食育の日”です～

小牧市教育委員会

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。“食について学び、食について考えよう”との願いから「食育の日」がつけられました。愛知県ではさらに、この「食育の日」を“家で家族そろって食事をしましょう”との願いをこめて「食育の日～おうちでごはんの日～」としました。そして6月19日から1週間を「愛知を食べる学校給食の日」とし、愛知県の食について学ぶ週間ができました。小牧市では、市内で生産される学校給食の食材を紹介します。どんな人々が小牧市の子どもたちのために安心・安全な食べ物の生産にたずさわっているのでしょうか。見てみましょう！

愛知県は全国有数の農林水産県です！



地域で生産（収穫）される農林水産物を
地域で消費する（食べる）ことを“**地産地消**”と言います。良い点は、

- ① 産地が近いから新鮮
- ② 作っている人がわかるから安心
- ③ 近くから運ぶから省エネ

丸の中は全国1位の農水産物です

“小牧市”の学校給食も、地産地消を推進しています。

生産者を紹介します。

舟津地区 ねぎ キャベツ（早稲田さん）



大山地区 いちじく（伊藤さん）



北里地区 えびいも トマト ぼっちゃんかぼちゃ（舟橋さん）



味岡地区 みつば（みどりの里のみなさん）



上末地区



しいたけ（落合さん）



みかん もも（鈴木さん）