



給食だより 6月

2026年



豊川市教育委員会学校給食課

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる

関連教科：小学5年社会「わたしたちの生活と食料生産」

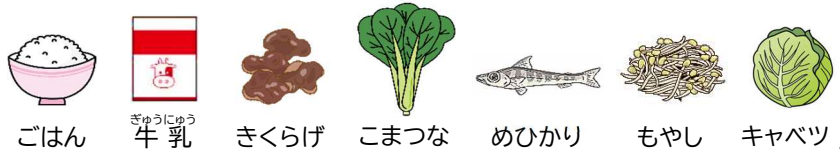
愛知を食べる学校給食の日

6月は「食育月間」です。愛知県では、この「食育月間」と、毎月19日の「食育の日」にちなんで「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。豊川市では、愛知県内でとれた食材を積極的に使用した献立を提供します。

<献立名>

ごはん 牛乳
ちゃんぽん風クリーミー春雨スープ
めひかりフライ もやし炒め

この日に使用される愛知県産の食材



実施日：学校給食センター-6月19日(金) 南部学校給食センター-6月17日(水)