

## 子どもを引きつける掲示物の工夫（食に関する指導研修会）

2月21日に小牧市立王時中学校の永井先生を講師にお迎えして、形と色の基本や色相環、板書の工夫などの講義を聞いた後にチラシ（ポスター）づくりを6人1グループになって、が実践しました。考えてきたアイデアを出し合って楽しくつくりました。つくった後は、参加者の投票により優秀賞が1点選ばれ、先生より記念品が贈られました。

**ワークショップ 6人1グループになって1時間でチラシ(ポスター)をつくりました。**  
課題「愛知を食べる学校給食の日」

優秀作品に選ばれました。



6月19日

安城市でとれた農産物をたくさん使った給食だよ!!

大豆  
愛知県内で生産第一位。フコエダカという品種です。

チンゲンサイ  
安城市ではビニールハウスで一年中作っています。給食にもたくさん登場します。

学校給食の日

おいしいを食べる

「地産地消」とは？  
地産地消とは、「地元産地消費」と略した言葉で、地元産品を地元で消費することをいいます。

「地産地消」のメリット  
1. 新鮮な食材が手に入る。  
2. 輸送コストが削減できる。  
3. 地域経済が活性化される。

「地産地消」のデメリット  
1. 産地が限られる。  
2. 価格が高くなる可能性がある。

「地産地消」のメリット  
1. 新鮮な食材が手に入る。  
2. 輸送コストが削減できる。  
3. 地域経済が活性化される。

「地産地消」のデメリット  
1. 産地が限られる。  
2. 価格が高くなる可能性がある。

6月19日は 愛知を食べる 学校給食の日

朝5時から仕事をしているよ。草取りや水かけなど1日中大忙しだよ。味わって食べてね。

ミニトマト  
ミニトマトは、4月〜6月にかけて収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

キャウシ  
キャウシは夏の野菜です。1週間ほど前から収穫が始まっています。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

米粉パン  
米粉パンは、お米を主成分としたパンです。小麦粉に比べて消化しやすいです。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

トマト  
トマトは、7月〜9月にかけて収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

「地産地消」とは？  
地産地消とは、「地元産地消費」と略した言葉で、地元産品を地元で消費することをいいます。

給食ま プレジャータイム (給食)

3つのヒントで 愛知県でたくさんとれる野菜を 食べてみて!

1. ケチャ  
2. しょうが  
3. ?

1. 土の中  
2. 畑が  
3. きんぎょ

1. やきそば  
2. あぶりなす  
3. きんぎょ

1. 緑  
2. つま  
3. 香がよい

1. 無花果  
2. ジャム  
3. しもぎれ

1. ラクセーボル  
2. 冬の炒  
3. 白

おいしいを食べる

6月19日 学校給食の日

おいしい 愛知 の味 学校給食で発見!!

キャベツのサラダ  
りんごサンドイッチ  
野菜たっぷりみそ汁

野菜たっぷりみそ汁

おいしいを食べる

6月19日 学校給食の日

6月19日 「愛知を食べる」学校給食の日です。

おいしいを食べる

キャベツ  
キャベツは、7月〜9月にかけて収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

トマト  
トマトは、7月〜9月にかけて収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

大豆  
大豆は、4月〜6月にかけて収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

チンゲンサイ  
チンゲンサイは、1年中収穫されます。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。

学校給食の日

6月19日 愛知を食べる学校給食 給食ま研究会

6月19日は「愛知を食べる学校給食の日」とし、地域の産品を味わい、地域の産品を知り、地域を大切にする心が持てる人になってほしいと願い、愛知で行われた産品を使用した給食を実施します。

キャベツの主な調理方法  
・生で食べる  
・煮て食べる  
・炒めて食べる  
・スープにする  
・揚げにする  
・焼く  
・蒸す  
・漬ける  
・干す  
・冷凍する

今日の献立 やきそば

「愛知産地産高 全国1」  
愛知産地産高は、愛知県の産品を高く評価する制度です。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。最近ではミニトマトの品種がいろいろあります。



