

学校給食では、食育月間の食育の日（６月１９日）と秋の食材を味わえる時期の１１月、全国学校給食週間のある１月の３回、愛知県内全市町村で「愛知を食べる学校給食の日」を実施している。給食に地場産物や地場産物を活用した料理を取り入れ、地産地消を推進している。

[illegible]

給食や地場産物に対する関心が高まるように、
たよりで献立を紹介した。

瀬戸市では、地元食材を学校給食に積極的に取り入れようと、米や野菜の栽培を進める地産地消の取組を推進している。米・なす・里芋・さつまいも・たまねぎ・白菜など年々、給食用に栽培される農産物が増加している。給食に提供された米の生産者と児童が給食を一緒に食べて交流する「会食会」が催されたり、「道の駅・瀬戸しなの生産者の会」の方が給食用に栽培されたたまねぎで児童対象の収穫体験指導を行ったりする活動も進んできた。農業を知ること、感謝して食べることにもつながっている。

A male teacher with glasses and a blue apron is standing in a classroom, holding up a book to show it to a group of young children. The children are seated at a table in the foreground, looking towards the teacher. A green chalkboard is visible in the background.

【給食の様子】

さつまいもは、本当は嫌いだったけど、今日好きになりました。瀬戸市産だったので味わって食べました。

瀬戸市産のさつまいもはあまくてふわふわでおいしかったです。