

きょう  
今日は

# 愛媛県で余った真鯛を 使った給食です

## ● コロナで食べ物が余っています ●

新型コロナウイルスが広がったことで、東京オリンピックが中止になったり、外食に行けなくなったりと、色々な影響が出ました。

その影響により、今日本中で肉や魚などの  
食べ物が余って、それを売る人達がとても  
困っています。

そこで、国や東京都が補助金を出して、余った肉や魚を学校の給食に出せるようにしてくれました。

赤坂小では、愛媛県でとれた真鯛を無料でいただき、  
「真鯛のスペイン風」を作りました！

角切りにした真鯛を唐揚げにして、トマトソースをからめると  
出来上がりです。

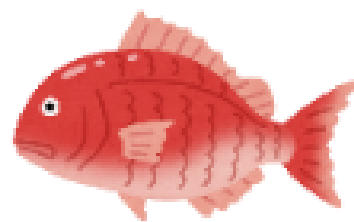
今日の水産業支援の取り組みは、

- 食べ物を無駄にしない(SDGsの目標の1つ)
- 感謝の気持ちで食べる(学校給食の目標の1つ)

この2つの目標につながります。

みなさんもこの2つの目標を意識して

好き嫌いせず食べましょう！



きょう まだい  
今日の真鯛→