しょくいくだより

令和５年２月

京田辺市学校給食委員会

そうだったのか！「地産地消」

地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。京田辺市の学校給食では、地元産の野菜や加工品を使うように取り組んでいます。

＜地産地消のいいところ＞

① 地元でとれた野菜は、収穫されて農家から直接運ばれてくるので新鮮です。

② 配達する距離が短いので、車の燃料が少なくてすみ、環境への負担を減らすことができます。

③ 作った人がわかるので安心です。

給食で使っている地元の野菜・加工品

～はる～

たけのこ・さやえんどう豆
キャベツ・ほうれん草
青ねぎ　など

～なつ～

じゃがいも・ピーマン
なす・トマト・オクラ・玉ねぎ
万願寺とうがらし・冬瓜　など

～あき～

もち米・さつまいも
など

～ふゆ～

里芋・海老芋・白菜
大根（正月大根）・
人参・水菜　など

～かこうひん～

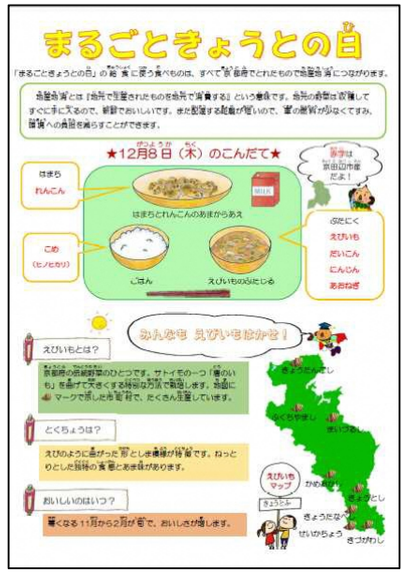
抹茶・玉露粉
一休みそ・一休納豆

給食では、京田辺市で作られたお米を使っているよ。

まるごときょうとの日

京田辺市の学校給食では年に２回、給食で使う米や肉・魚・野菜をすべて京都府産のもので作る取り組みを行っています。その取り組みが「まるごときょうとの日」です。地元の新鮮な食材を使った給食を出しています。

ポスターを作成し、子どもたちにも知らせています。１２月には、「ごはん・はまちとれんこんの甘辛和え・えびいもの豚汁」が登場しました。



食育×クイズ　レッツ！　しょくいクイズ

何の野菜かわかるかな？ぎょくろマンからのヒントをもとに考えてみましょう。

冬が旬だよ

生でも食べられる野菜だよ

昔から京都で栽培されているよ

① みずな　② こまつな　③ キャベツ

【こたえ】① みずな