

しょくいくだより

平成 26 年 2 月
京田辺市学校給食委員会

ち さん ち しょう 地産地消ってなんだろう？

『地産地消』とは地元でとれたものを地元で食べることです。
地元のものを使うと新鮮でおいしい食材が使えます。反対に遠いところの食材を使うと運ぶために、船や車などを使うため、たくさんの二酸化炭素がでて、環境に良くありません。そこで給食では京都の食材だけを使った『まるごときょうとの日』や地元の旬の食材を使った献立の工夫をしています。



今年度(25年度)も米やみそをはじめ、いろいろな地元食材使っているの、その食材や献立をいくつか紹介するよ。

4月

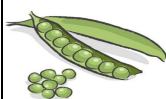
たけのこ



たけのこごはん

5月

えんどう豆



豆ごはん

5月

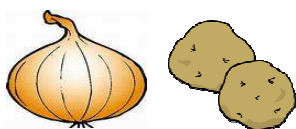
お茶



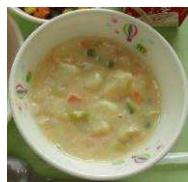
新茶のかきあげ

6～9月

たまねぎ、じゃが芋

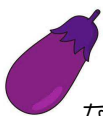


肉じゃが、
キャベツのクリームシチューなど



7～10月

なす



なすのシチューなど

11～1月

えび芋



えび芋の
からあげなど

11月

里芋



筑前煮など

1年中

ねんじゅう



一休寺納豆入り
マーボー豆腐など

2月26日には地元の『黒豆』を使った黒豆ごはんが登場する予定です。

きょうたなべし じもとやさい だいこん はくさい
京田辺市の地元野菜「大根」「白菜」



大根は9月の中旬ごろに種をまいて、12月から1月の間に収穫します。京田辺市で育てている大根の多くは『くらま』とよばれる種類で、たいへんおいしいです。また、大きくて、見た目にも良い大根です。



白菜は8月ごろに種をまいて12月から1月の間に収穫します。収穫する時間は昼ごろです。朝に収穫すると、葉っぱが凍っていることがあるので、とけてから収穫します。



野菜農家の田宮照久さん

野菜を育てるには、天気や土の状態が大きく影響します。また、虫などにも注意しないといけないので目が離せません。しかし、苦労をすればするほどかわいく見えるので、とても楽しく育てています。

1月は地元で育てた大根や白菜を使ってこんな献立がだよ。

1月21日



一休寺
なっとうい
マーボー大根

1月16日



白菜
スープ

今月5日には『まるごときょうとの日』があるよ。

