

しょくいくだより

令和2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

地産地消という言葉を知っていますか。自分たちが住んでいる地域（地元）でとれたもの（産物）を地元で食べること（消費すること）を「地産地消」といいます。

なぜ地産地消がいいの？

① とれたてだから新鮮

遠くの地域でとれた食べ物は、運んでくるのに時間がかかるので、鮮度（新鮮さ）が落ちてしまいますが、地元でとれたものは新鮮です。



とれたての
野菜は新鮮
だよ。

② 作ってくれた人がわかるから安心

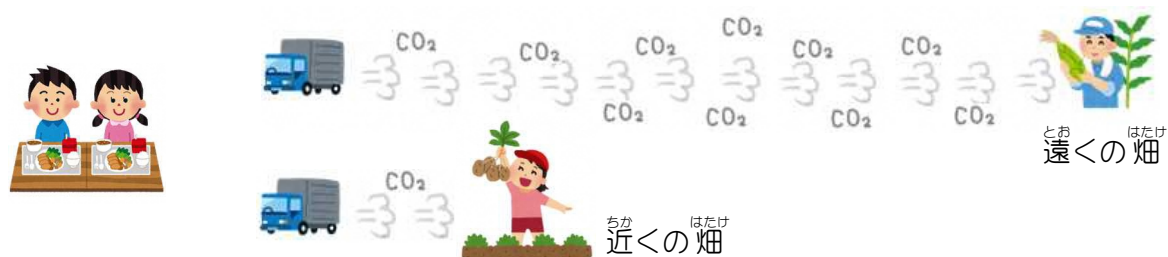
作った人の名前、作られた場所、食材の名前がシールに書いてあるよ。



田辺 太郎
京田辺市産
えびいも
1234 5678
300円

③ 環境にやさしい

遠くから食べ物を運ぶときには、トラックや船、飛行機などを使うので、それらの乗り物を動かすための燃料をたくさん使います。そうすると、空気の汚れや、地球温暖化（地球の気温が上がってしまうこと）の原因にもなります。



一方、自分たちが住んでいる地域でとれた食べ物は、運ぶ距離が短いので使う燃料は少なくてすみ、環境に良いといえます。

きょう たなべし 京田辺市でとれる食べ物



みなさんが住んでいる京田辺市では、いろいろな食べ物が作られています。給食にも京田辺市でとれるおいしい食べ物をたくさん使っています。その中でも、特に有名なものを紹介します。

ちゃ ぎよくろ 茶（玉露）



日本で一番優れたお茶を決める品評会で何度も受賞している。

えびいも



さといもの仲間。えびのようにしま模様があり、くると曲がっている。

たなべ 田辺なす



色、つやがよく、みずみずしくて、皮がやわらかい。

たけのこ



竹の若い芽のこと。春になると竹林の土の中から出てくる。

きゅうしよく 給食ではこのような献立で登場しました



ぎよくろ
玉露
ポテトビーンズ



えびいもの
からあげ



なすびずし



たけのこ
ごはん



ほかにも、米、じゃがいも、たまねぎ、きゅうり、ピーマン、ねぎ、水菜、はくさい、ほうれんそう、小松菜など、京田辺市でとれるたくさんの食べ物が給食に使われているよ！