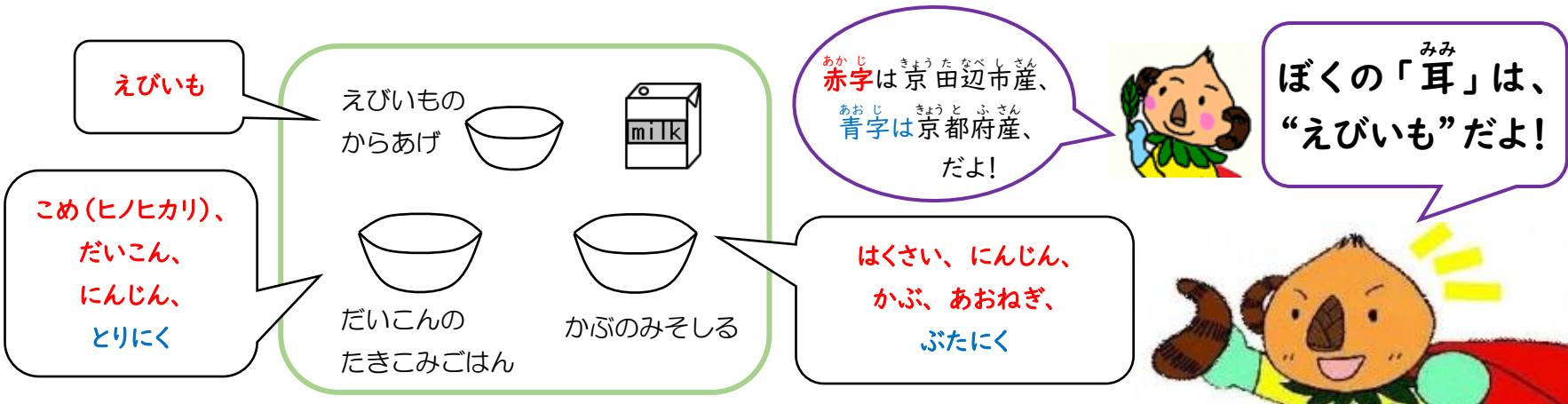
まるごときょうとの日

「まるごときょうとの日」の給食に使う食べものは、すべて京都府でとれたものです。

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。地元の野菜は収穫してすぐに手に入るので、新鮮でおいしいです。また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。

12月11日（木）　牛乳・大根の炊き込みごはん・えびいものからあげ・かぶのみそ汁



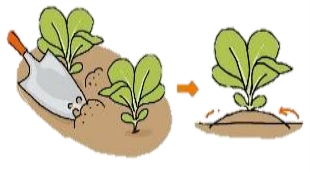
秋・冬の京都を味わう　えびいも

形や模様がえびに似ていることから、「えびいも」と呼ばれるようになりました。

ねっとりとして、あまみのある里いもの仲間です。京都で作られている、むかしからの野菜で、京田辺市の特産品です。

そり返った独特なえびいもの形をつくるために、「土寄せ」という作業を夏に何度も行います。

土寄せ…えびいもの株のまわりに土を盛ることです。土の量や盛り方にコツが要り、とても手間がかかります。



えびいもの畑