

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地産地消につながります。

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。

9月7日(木)

牛乳・なす入りドライカレー・じゃがいものスープ

京都府産

京田辺市産



こめ



なす



たまねぎ



トマト

ぎゅうにゅう
牛乳

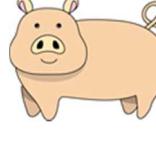
なす
なす

い
ドライカレー

じゃがい
じゃがいものスープ



ぎゅうにく
牛肉



ぶたにく
豚肉

京田辺市産



じゃがいも



オクラ



たまねぎ



とりにく
鶏肉

オクラ生産者の方へインタビュー！京田辺市のやさい畠から



オクラは花が咲いて実ができるからも茎がどんどん伸びていき、最終的には身長よりも高くなるよ。

収穫したところから葉っぱも一緒に取っていき、次の収穫の為の養分が行き渡るようにしているよ。