

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て、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



万願寺とうがらし



牛肉



たまねぎ



トマト



豚肉

京都府産

京田辺市産



じゃがいも



オクラ



たまねぎ



鶏肉

オクラ生産者の方へインタビュー!京田辺市のやさしい畑から



生産者の
こみなみ
小南さん



オクラは花が咲いて実ができて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。