

# まるごときょうとの日

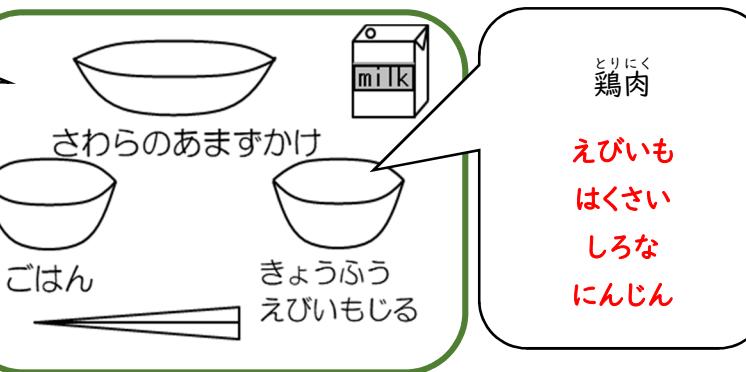
「まるごときょうとの日」の給食に使う食べものは、すべて京都府でとれたもので地産地消につながります。

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。

12月7日(木)

牛乳・ごはん・さわらのあますかけ

牛乳・ごはん・さわらの甘酢かけ・京風えびいも汁



京田辺市産のしろな

しろな生産者の方へインタビュー! 京田辺市のやさい畑から



佐野さんに質問です。しろなの旬はいつですか?



しろなは10月~3月が旬ですが、1年中栽培しています。

冬は種まきから2ヶ月ほどで収穫できます。

しろなを作る時に一番大変なことはなんですか?



水やりです。水をあげすぎても育たないので、夏は3日に1回、冬はあまり水をやらないようにして

います。また日光があたりすぎると大きくなりすぎるので規格外で出荷できなくなります。

12月の給食用に作っているしろなです。しろなのおいしさをみんなに知ってもらえたうれしいです。