





まるごときょうとの日

「まるごときょうとの日」の給食に使う農林水産物は、すべて京都府でとれた食べ物です。

12月8日（水） こんだて

えびいも (Ebiimo)  

えびいものからあげのりしおあじ

こめ (ヒノヒカリ) (Coke)  

ぎゅうにく だいこん (Beef and Daikon)

ぎゅうにくと だいこんのごはん (Beef and Daikon Rice)

じもとやさいの みそしる (Miso Soup)

ぶたにく はくさい にんじん みぶな (Pork, Bokchoy, Carrot, Miso)

太字は 京田辺市産だよ！ (Large characters are from Kyoto Tanabe City!)

生産者の方へインタビュー！ 京田辺市のやさい畑から



えびいも



親芋のまわりには、子芋や孫芋の姿がありました。そり返った独特なえびいもの形をつくるためには、8月に行う土寄せが重要です。太陽の光が強くあたる暑い中での作業は特に大変だそうです。

肥料や手間、愛情をたっぷりかけて育てられていました。



土寄せ…土をかぶせて株（ここではえびいものこと）が出ないようにすること