

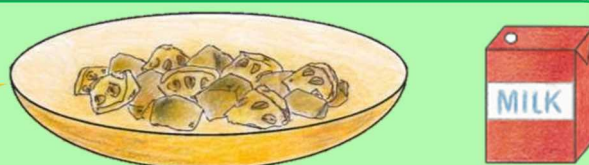
まるごとときょうとの日

「まるごとときょうとの日」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、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。

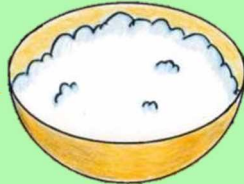
★12月8日(木)のこんだて★

はまち
れんこん



はまちとれんこんのあまからあえ

こめ
(ヒノヒカリ)



ごはん



えびいものぶたじる

赤字は
京田辺市産
だよ!

ぶたにく
えびいも
だいこん
にんじん
あおねぎ

えびいもとは?

京都府の伝統野菜のひとつです。サトイモの一つ「唐のいも」を曲げて大きくする特別な方法で栽培します。地図にマークで示した市町村で、たくさん生産しています。

とくちょうは?

えびのように曲がった形としま模様が特徴です。ねっとりとした独特の食感とあま味があります。

おいしいのはいつ?

寒くなる11月から2月が旬で、おいしさが増します。

みんなも えびいもはかせ!

きょうたんごし

ふくちやまし

まいづるし

えびいも
マップ

かめおかし

きょうとふ

きょうとし

きょうたなべし

せいちちょう

きづがわし

