

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



赤字は
京田辺市産
だよ!

こめ
(ヒノヒカリ)

ごはん

えびいものぶたじる

ぶたにく
えびいも
だいこん
にんじん
あおねぎ

みんなも えびいもはかせ!

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?

えびのようく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。

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

きょうとふ

かめおかし

きょうとし

きょうたなべし

せいかちょう

きづがわし