

令和4年度第1回目「まるごときょうとの日」を実施しました。

---

「まるごときょうとの日」とは？

学校給食では、食の安心・安全のため、地域で生産された新鮮なものを地域で消費する地産地消を進めています。「まるごときょうとの日」では、その日の給食で使用する農林水産物（牛乳を除く）を京都府産の食材で調理します。

○第1回目

実施校：京田辺市内全小学校

実施日：令和4年9月2日（金）

献立：なすと豚肉の甘味噌丼、五目汁、きゅうりの甘酢炒め、牛乳

今回使用した食材のうち、米、なす、オクラ、たまねぎ、きゅうり、じゃがいも、青ねぎについては、京田辺市でとれたものを使用しました。

