

令和6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6年9月5日（木）

献立：ごはん、鶏肉の玉露揚げ、万願寺の炒め煮、地元野菜のみそ汁、牛乳

今回使用した食材のうち、特別栽培米、万願寺唐辛子、なす、たまねぎ、オクラ、じゃがいも、青ねぎ、玉露粉については、京田辺市でとれたものを使用しました。

