

まるごときょうとの日

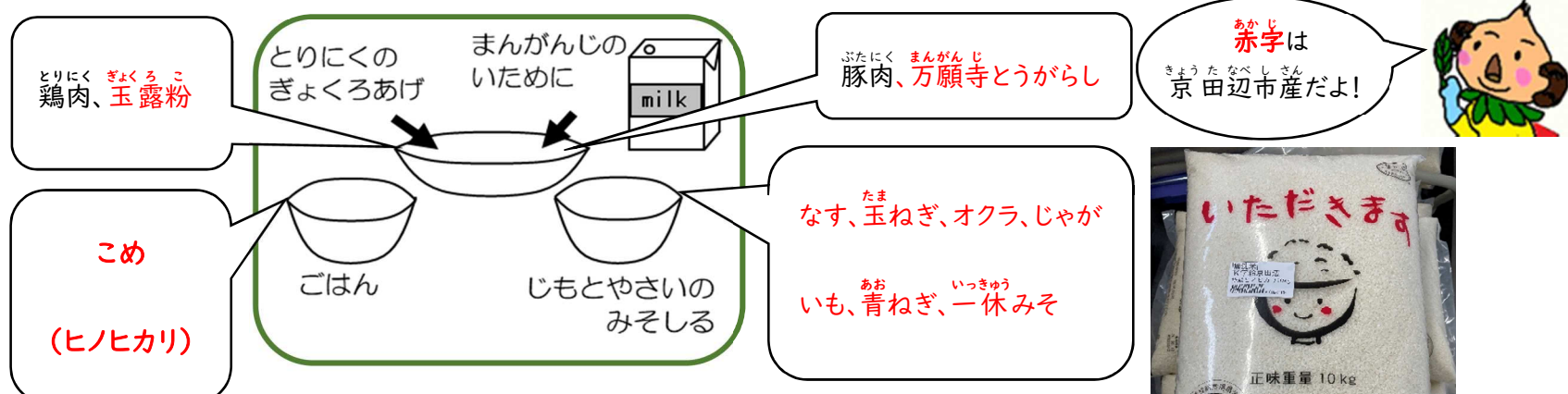
「まるごときょうとの日」の給食に使う食べものは、すべて京都府でとれたもので地産地消につながります。

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。



9月5日(木)

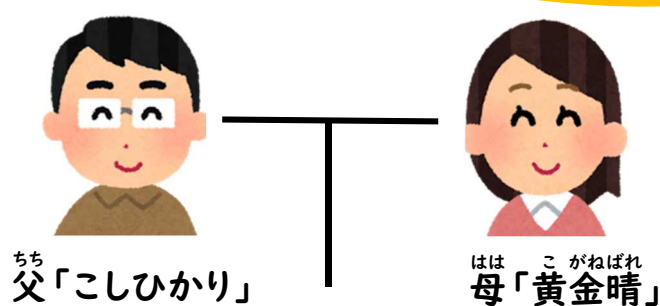
牛乳・ごはん・鶏肉の玉露あげ・万願寺の炒め煮・地元野菜のみそ汁



とくべつさいばいまい
特別栽培米「おいしさ」のひみつ

とくべつさいばいまい
特別栽培米(ヒノヒカリ)とは?

使用する化学肥料や化学農薬を、基準よりも半分以下にして栽培された環境にも、人にも安心・安全なお米です。



ちち
父「こしひかり」

はは
母「黄金晴」

こ
子「ヒノヒカリ」

とくべつさいばいまい
(特別栽培米)

みんなが給食で食べているお米は
とくべつさいばいまい
特別栽培米(ヒノヒカリ)です

お米のおいしさを数値化した『食味値』が
なんと!! 80.7点の結果に!!

国産のお米では65~75点が標準なので
給食のごはんはおいしいんだね。