

# まるごときょうとの日

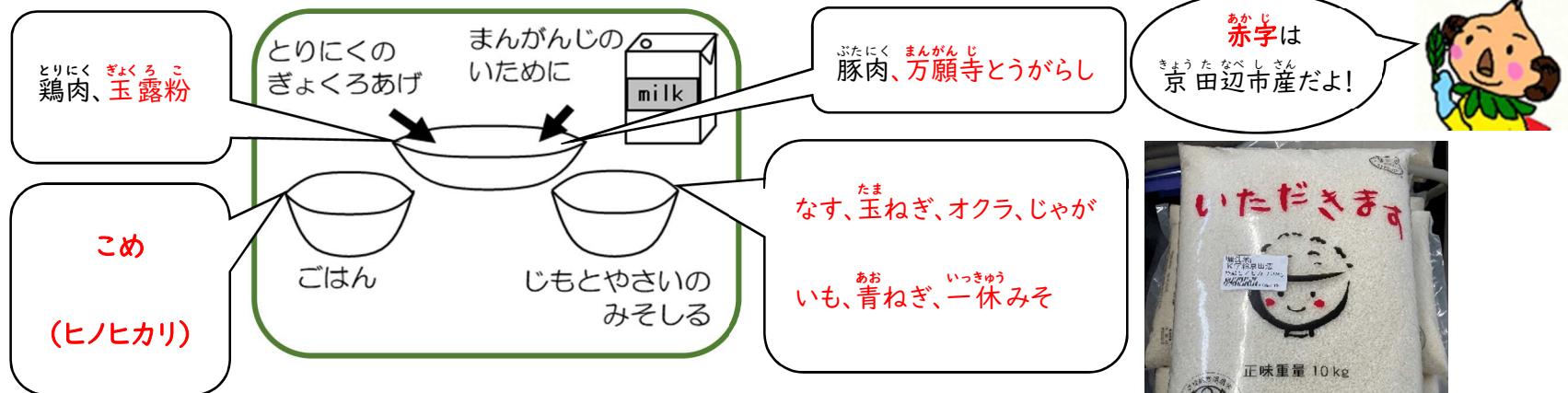
「まるごときょうとの日」の給食に使う食べものは、すべて京都府でとれたもので地産地消につながります。

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。

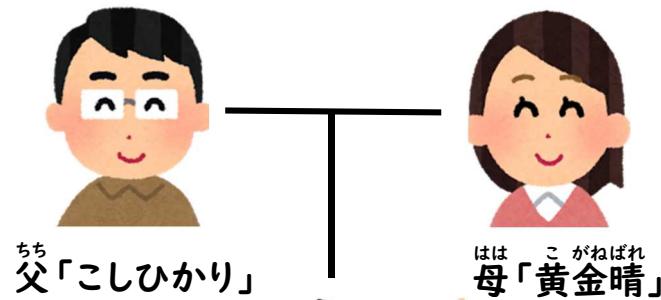
9月5日(木)



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



みんなが給食で食べているお米は  
特別栽培米（ヒノヒカリ）です

とくべつさいばいまい 特別栽培米（ヒノヒカリ）とは？

しょく かがくひりょう かがくのうやく  
使用する化学肥料や化学農薬を、基  
じゅん はんぶんいか さいばい  
準よりも半分以下にして栽培された  
かんきょう ひと あんしん あんぜん こめ  
環境にも、人にも安心・安全なお米  
です。

こめ すうちか しょくみち  
お米のおいしさを数値化した『食味値』が

なんと！！ てん けっか  
80.7点の結果に！！

こくさん こめ てん ひょうじゅん  
国産のお米では65~75点が標準なので  
きゅうしょく 給食のごはんはおいしいんだね。