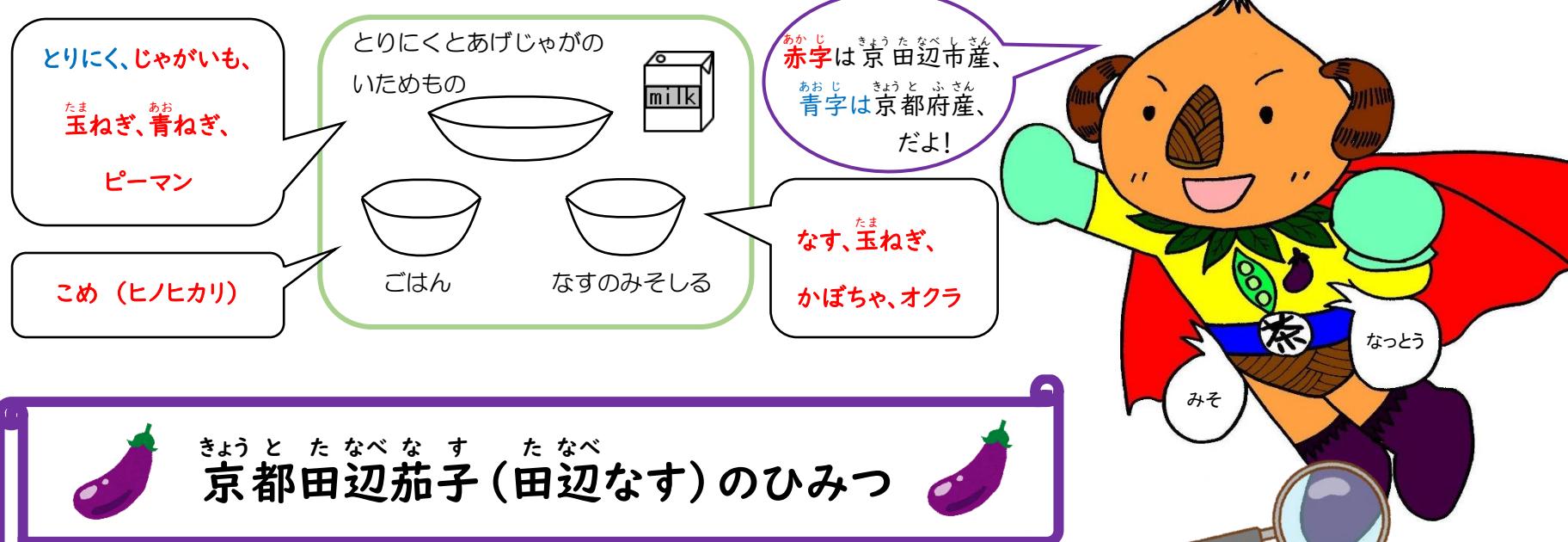


まるごときょうとの日

「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4日(木) 牛乳・ごはん・鶏肉と揚げじゃがの炒め物・なすのみそ汁



荷車が通れるくらいの
広い道で、
なすの
お世話が
しやすいよ。



ぎょくろマンの
「バッチ」と
「ブーツ」は
“田辺なす”
だよ！

道が広いから、なすは根をのびのびのばせ
ます。粘土質の土と豊富な地下水もあって、
“田辺なす”は、おいしく育ちます。

皮が柔らかくてツヤツヤの
「千両二号」という品種です。
肉厚で、みずみずしいのが
特徴です！