

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て、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

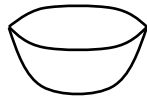
とりにく、じゃがいも、

たまねぎ、青ねぎ、

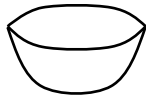
ピーマン

こめ (ヒノヒカリ)

とりにくとあげじゃがの
いためもの



ごはん



なすのみそしる

赤字は京田辺市産、
青字は京都府産、
だよ!

なす、たまねぎ、
かぼちゃ、オクラ



京都田辺茄子(田辺なす)のひみつ



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と伸ば
します。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!