

令和7年度第1回「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、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

実施校：京田辺市立小学校

実施日：令和7年9月4日（木）

献立：ごはん、鶏肉と揚げじゃがの炒め物、なすのみそ汁、牛乳

今回使用した食材のうち、特別栽培米、なす、玉ねぎ、かぼちゃ、オクラ、じゃがいも、青ねぎ、ピーマンについては、京田辺市でとれたものを使用しました。

