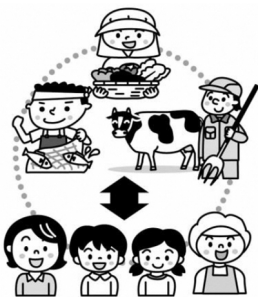


しょくいくだより

令和4年2月
京田辺市学校給食委員会

ち さん ち しょう 地 産 地 消！

みなさんは、**地産地消**という言葉を知っていますか？**地産地消**とは、『**地元**で採れた**産物**を**地元**で**消費**しよう！』ということです。



京田辺市では、学校給食で地元産の野菜や加工品を使うように取り組んでいます。

【地産地消のよいところ】

- ① 地元でとれた野菜は、収穫されて農家から直接運ばれてくるので新鮮です。
- ② 配達する距離が近いので、車に使う燃料が少なくてすみ、環境にもよいです。(地球温暖化を防ぐことができる)
- ③ 作った人がわかるから安心です。



地域で作られているものを、大切にしていけることが大事ですね。

しょくいく 食育×クイズ

レッツ！ しょくいくクイズ



お茶碗1杯のごはんを作るには、どれぐらいの水が必要でしょう？

※種から育ち、米になり、ごはんを炊き上げるまでに使う水の量です。

- ① お風呂1杯分
- ② お風呂1杯半分
- ③ お風呂2杯分

【えええ】 ③お風呂2杯分

きょう た なべ し がっこうきゅうしょく つか 京田辺市学校給食で使っている じもと やさい かこうひん 地元の野菜・加工品



◇ 春

こめ 米
たけのこ
キャベツ
チンゲンサイ、小松菜
ほうれん草
さやえんどう豆
たまねぎ、にんにく
さやいんげん
あおねぎ



◇ 夏

こめ 米
じゃがいも
たまねぎ
きゅうり
なす
ピーマン
トマト
おくら
にんにく
万願寺とうがらし
冬瓜
あおねぎ



◇ 秋

こめ 米、もち米
なす
たまねぎ、にんにく
さつまいも
あおねぎ
とうがん
冬瓜



◇ 冬

こめ 米
さといも、えび芋
白菜、キャベツ
大根(正月大根)、大根葉
にんじん、金時人参
ほうれん草、小松菜



◇ 加工品

まっちゃ 抹茶、玉露粉
いっきゅう 一休みそ
いっきゅうなっとう 一休納豆



こかぶ 小かぶ
みずな、みぶな 水菜、壬生菜
あおねぎ



昔から、一休寺で作られている
ながく 長く保存できる納豆だよ！

