

# しょくいくだより

令和5年2月  
京田辺市学校給食委員会

## そうだったのか！「地産地消」

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。  
京田辺市の学校給食では、地元産の野菜や加工品を使うように取り組んでいます。

### <地産地消のいいところ>

- 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 配達する距離が短いので、車の燃料が少なく済み、環境への負担を減らすことができます。
- ③ 作った人がわかるので安心です。



## 給食で使っている地元の野菜・加工品

### ～はる～

たけのこ・さやえんどう豆  
キャベツ・ほうれん草  
青ねぎ など



### ～なつ～

じゃがいも・ピーマン  
なす・トマト・オクラ・玉ねぎ  
万願寺とうがらし・冬瓜 など



### ～あき～

もち米・さつまいも  
など



### ～ふゆ～

里芋・海老芋・白菜  
大根（正月大根）  
人参・水菜 など



### ～かこうひん～

抹茶・玉露粉  
一休みそ・一休納豆



給食では、京田辺市で作られたお米を使っているよ。



## まるごときょうとのひ

京田辺市の学校給食では年に2回、給食で使う米や肉・魚・野菜をすべて京都府産のもので作る取り組みを行っています。その取り組みが「まるごときょうとのひ」です。地元の新鮮な食材を使った給食を出しています。

ポスターを作成し、子どもたちにも知らせています。12月には、「ごはん・はまちとれんこんの甘辛和え・えびいもの豚汁」が登場しました。



### 楽しく食育クイズ

## レッツ！ しょくいクイズ



何の野菜かわかるかな？ぎょくろマンからのヒントをもとに考えてみましょう。

ふゆ しゅん  
冬が旬だよ

なま た やさい  
生でも食べられる野菜だよ

むかし きょうと  
昔から京都で栽培されているよ

① みずな



② こまつな



③ キャベツ



みずな ①【キャベツ】