

しょくいくだより

令和7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

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。給食では、地元でとれた食材を、積極的に使っています。

ちさんちしょう 地産地消のよいところ

① とれたてで新鮮

遠くの地域で生産されたものは、運ぶ時間がかかるため、その間に鮮度が落ちてしまいます。しかし、地元で生産されたものは、とれたてをすぐに届けられるため、新鮮です。



② 作ってくれた人がわかるため安心

作る人と食べる人の距離が近く、顔が見れたり、話ができたりするので安心です。食材に貼られたシールを見ると、作ってくれた人や作られた場所がわかります。



③ 環境にやさしい

遠くの地域で生産されたものは、トラックや船、飛行機などを使って、長い時間をかけて運ばれます。そのため、それらの乗り物を動かすための燃料がたくさん必要になります。

一方、地元でとれたものは、運ぶ距離が短く、必要な燃料が少なくてすみます。また、二酸化炭素などの排出されるガスも少ないため、環境にやさしいです。



きょうたなべし 京田辺市でとれる食べもの



みなさんが住んでいる京田辺市では、たくさんの食べものが生産されています。給食でも、京田辺市でとれたものを多く使っています。毎月ある食育の日には、特産品のひとつである「お茶」を使った料理を出しています。（6月はまごわやさしい献立）また、年2回実施している「まるごときょうとの日」に使用する食材は、すべて京都府産のものです。

京田辺市でたくさん生産されている食べものをいくつか紹介します。

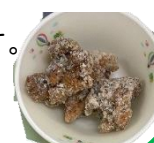
たけのこ

土から出てきた竹の若い芽を「たけのこ」と言います。春になると、土から顔をだします。給食では、「たけのこごはん」として登場します。



玉露

春ごろに、黒いシートのかかった玉露の茶畑をたくさん見ることができます。給食では、「玉露のからあげ」などとして登場します。



えびいも

さといもの仲間です。えびのようなしま模様が、曲がった形が特徴です。給食では、「えびいものからあげ」などとして登場します。



しょくいクイズ

お米は、日本各地で育てられています。京田辺市の学校給食で使っているお米は、どこで作られているでしょうか。

- ① 京田辺市
- ② 八幡市
- ③ 城陽市



給食では、京田辺市産のヒノヒカリを使っています。お米も地産地消です。

【こたえ】①京田辺市