

1月26日(水)

～ できることから始めよう! ～

ちいき しょくざい た 地域の食材を食べよう!

今日の給食は貝塚市でとれた「米」と「春菊」を使っています。春菊は『すき焼き風煮』に使っています。地域で生産されたものを地域で消費することを「地産地消」といいます。近くで作られた野菜や米を使うと、新鮮なものを食べることができます。また、運ぶ距離が短いので、車を使うときに出る排気ガスの量が減って環境にも優しいです。

給食では貝塚産の「米」、「春菊」、「水なす」、「みつ葉」など地域の食材を使うようにしています。給食で貝塚産の農産物を使うときには、献立表に「つげさんマーク」をつけています。

みなさんも地域の新鮮な食材を選んで、おいしくいただきましょう。



こめ
米



しゅんぎく
春菊



こんだてひょう
献立表の
「つげさんマーク」