

中学校

11月10日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん
- お茶
- なにわ黒牛のすき焼き
- じゃことピーマンの甘辛炒め
- お豆腐と野菜のナゲット

こんかい

今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪産（もん）地産地消推進月間」

大阪産（もん）地産地消推進月間

大阪府では、野菜や果物、水産物、畜産物などさまざまな「大阪産（もん）」が生産、収穫されています。11月はその大阪産（もん）の豊富な食材の魅力を発信する月間です！

地産地消とは、「地→地域の・産→産物を・地→地域で・消→消費する」ことです。輸送時間がかからないため新鮮で、生産者の顔が見えることにより安全安心な食材が手に入ります。また、輸送に伴うCO₂等の排出が少なくなるため環境にもやさしい取り組みです。

地産地消で食への意識を高めて良いものを選ぶことで、食べることの大切さや命の尊さを身につけるきっかけになってもらえればうれしいです！



なにわ黒牛



なにわ黒牛は、大阪で一つしかない牧場（阪南市）で、こだわった飼料やストレスを与えない生活環境づくりに気を付け、手間ひまかけて育てられた黒毛和牛です。

市場にはあまり出回らない、生産者の自信と思いが詰まった和牛をこの機会にぜひ味わってください！

