



れいわ ねん がつ きゅうしよく
令和5年4月の給食から



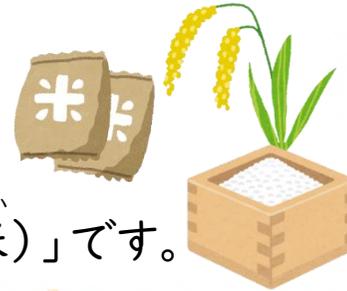
まい とくべつさいばいまい
「オーガニック米」や「特別栽培米」として

しゅうかく こめ しょう
収穫されたお米を使用しています！

げんざいしやう こめ
現在使用しているお米は

いずみおおつしさん
泉大津市産の

まい めぐ とくべつさいばいまい
「ECO米いずみの恵み(特別栽培米)」です。



「ECO米いずみの恵み」とは、JA いずみの管内の山間部から海までつづく農業エリアで
「大阪エコ農産物」として生産された環境に配慮されたお米です。

今回使用する「ECO米いずみの恵み」は、泉大津市でお米を栽培している生産者さんが
丹精込めて育てたお米です。



いねか ふうけい
稲刈りの風景



JA いずみの管内では、エコ米の「キヌヒカリ」「きぬむすめ」、
「ヒノヒカリ」、「にこまる」という品種が栽培されています。

泉大津市の給食に使用するお米は「ヒノヒカリ」、「にこまる」です。
「ヒノヒカリ」は、粒がやや小粒で光沢もよく、厚みがある食感と
食味が人気です。

「にこまる」は、光沢がよく、粘りが強いのが特徴です。

このお米の取り組みは、市が連携する農山村地域などから
「オーガニック米」や「特別栽培米」として収穫された質の高い
お米を泉大津市が購入し、さらに体によりよい栄養価やうま味を
残した特別な「金芽米加工」をして給食に提供する取り組みです。

おおさか のうさんぶつ 大阪エコ農産物とは？

大阪府内で、化学合成農薬と化学肥料の使用を
通常の半分以下に抑えて栽培された農産物のこと。
大阪府では、安全・安心で、環境に配慮した
これらの農産物を、大阪エコ農産物として
認証しています。



減農薬・エコ栽培米



JAいずみの

「ECO米」は、お米の山間部から