

# 小学校

5月25日の  
ときめき給食

●ごはん

●たけのこのみそ汁<sup>しる</sup>

●泉だこのから揚げ<sup>いずみ あ</sup>

●泉州玉ねぎの炒め物<sup>せんしゅうたま いたもの</sup>

こんかい

今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪産の食材！」です！  
<sup>おおさかさん しょくざい</sup>

## おおさかさん 大阪産

ちいき そだ やさい にく た もの じもと ひと  
地域で育てられた野菜や肉などの食べ物を、そこで暮らす地元の人  
たちで消費（食べる）することを「地産地消」と言います。

せいさんしゃ しょうひしゃ きょり ちか  
生産者と消費者との距離が近いことなど、いろいろないいことがあります。



## いずみ 泉だこ

おおさかわん うみ  
大阪湾は、魚庭（なにわ）の海といわれるほどエサとなるエビや  
カニなどがたくさんいて、潮の流れが穏やかなことから、昔からたく  
さんの魚介類が獲れました。やわらかくて風味の良い“真だこ”もそ  
のひとつです。なかでも、大阪湾の泉州沖でとれる真だこのことを「泉だこ」と呼  
んでいます。

からだ つく  
体を作るもとになるたんぱく質をはじめ、疲れをとって  
くれる働きのあるタウリンや、血の流れを良くする亜鉛が  
たくさん含まれます。



## せんしゅう 泉州たまねぎ

おおさか  
大阪でのたまねぎの  
さいばい めいじ ねん はじ  
栽培は明治18年に始  
まったと言われています。

せんしゅうちいき  
泉州地域のたまねぎ栽培の歴史は古く「日本の  
たまねぎ栽培の発祥の地」とも言われており、大阪



ふか ばん しゅっかりょう  
府下で1番の出荷量

すいぶん おお  
です！水分が多く

あま にくあつ  
甘みがあり、肉厚で  
やわ せんしゅう  
柔らかいのが泉州た  
まねぎの特徴です。

