

# 中学校

5月25日の  
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん
- お茶
- たけのこのみそ汁
- 味付のり
- 泉だこのから揚げ
- 泉州玉ねぎの炒め物

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

## 大阪産

地域で育てられた農産物や畜産物、水産物などを、そこで暮らす地元の人たちで消費することを「地産地消」と言います。

生産者と消費者との距離が近いことなど、様々なメリットがあります。

## 泉だこ

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豊富で、潮の流れが穏やかなことから、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”もその一つです。平成22年5月にJF大阪漁連では、大阪湾の泉州沖でとれる真だこを“泉だこ”として地域団体商標として登録したことで、より知名度が上がりました。

栄養面では体を作るもとになるたんぱく質をはじめ、疲労回復・血圧・コレステロール値を下げる働きのあるタウリンや、血行を促進する亜鉛が豊富です。



## 泉州玉ねぎ

大阪でのたまねぎの栽培は明治18年に始まったと言われています。

その後、最盛期の昭和35年には4,000畝を越えるほど栽培面積が増加していきました。

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、大阪府下で1番の出荷量です！水分が多く甘みがあり、肉厚で柔らかいのが泉州たまねぎの特徴です。

