

小学校

11月9日の
ときめき給食

- ごはん (金芽米)
- なにわ黒牛の肉吸い
- しらすのかき揚げ ●小松菜の煮びたし



今回のときめきポイント



今回のテーマは「地産地消 (大阪産)」です!

地産地消

「地産地消」の、「地」→「地元」・「産」→「作ること」・「消」→「食べること」のことです。

地元で生産した農産物や海産物を、地元で消費することをいいます。

地産地消のメリット

- 産地が近いので、運ぶ時間も短くなり、新鮮な食材が手に入る
- 運ぶ距離が短いので、環境にやさしい
- いつ、どこで、誰がつくったものなのかがはっきりとわかるので、安心 などがああります!



大阪産 (おおさかもん)



大阪府で収穫・生産された農産物、海産物やその加工品のことを「大阪産」といいます!

なにわ黒牛

大阪府で一か所しかない阪南市の牧場で育てられています。

お肉の質や味をよくするため、飼料やストレスを与えない生活環境作りに特に

気をつけ、手間ひまかけて育てられています。



しらす

しらすは体が細長く、透明で、生まれて間もないイワシのこどもです。旬は春と秋で、大阪で漁獲されるのはカタクチイワシのこどもです。今回のしらすが獲れたのは、近くにある岸和田市地蔵浜です!



小松菜

大阪府で収穫された小松菜です!

