中学校
１１月９日の ときめき給食

- ●発芽玄米入りごはん（金芽米）
- ●なにわ黒牛の肉吸い　●お茶
- ●しらすのかき揚げ
- ●大阪産小松菜の煮びたし

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(もん)）」です！

地産地消

「地産地消」とは、「地域生産」＋「地域消費」のことで、その地域で生産した農産物や海産物を、その地域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、輸送に時間がかからず、新鮮な食材が手に入る
- 輸送費用を抑えることができる。また、距離が短いので環境にやさしく輸送することができる
- 地域の経済が循環し、活性化する　など

SDGs 目標の 12「つくる責任つかう責任」、14「海の豊かさを守ろう」、15「陸の豊かさも守ろう」にも関わっています！

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(おおさかもん)」といいます！

なにわ黒牛

なにわ黒は大阪府で一か所しかない牧場（阪南市）で育てられています。

そのため、なにわ黒牛は大阪産で唯一の純粋黒毛和牛で、農林水産省から認定されています。

肉質や味を左右する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、黒い色素がまだ発達していない、生まれて間もない仔魚（しぎょ）と呼ばれる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仔魚です。

今回の水揚げ地は、近くである岸和田市地蔵浜です！

小松菜

大阪府下で収穫された無農薬（オーガニック）の小松菜です！