

# 小学校

1月25日の  
ときめき給食

- ごはん(金芽米)<sup>きんめまい</sup>
- 松波キャベツのごまみそ鍋<sup>まつなみ なべ</sup>
- 大阪産里いもコロッケ<sup>おおさかさんさと</sup>
- 大阪しろなのミネラル炒め<sup>おおさか いた</sup>

今回のときめきポイント



今回のテーマは「<sup>おおさかもん</sup>大阪産」です！

## まつなみ 松波キャベツ



「松波キャベツ」は、泉州<sup>せんしゅう</sup>地域<sup>ちいき</sup>で作られているブランド<sup>つく</sup>野菜<sup>やさい</sup>のひとつです！泉州地域<sup>せんしゅうちいき</sup>は水はけがよく、キャベツの栽培<sup>さいばい</sup>にあります。またよい土<sup>つち</sup>で育てられるので、栄養もたっぷりです。とてもおいしいキャベツです！冬が旬<sup>ふゆ</sup>で、寒くなるにつれて甘<sup>あま</sup>くなります！今回の給食<sup>こんかい</sup>では、松波キャベツの甘<sup>あま</sup>みを生<sup>い</sup>かした鍋<sup>なべ</sup>にしました！

## 大阪産 (おおさかもん)



大阪府<sup>おおさかふ</sup>で収穫<sup>しゅうかく</sup>・生産<sup>せいさん</sup>された農産物<sup>のうさんぶつ</sup>、海産物<sup>かいさんぶつ</sup>やその加工品<sup>かこうひん</sup>のことを「大阪産<sup>おおさかもん</sup>」といいます！

## おおさかさんさと 大阪産里いも



泉州地域<sup>せんしゅうちいき</sup>で作られた里いも<sup>さと</sup>を特に「泉州里いも<sup>せんしゅうさと</sup>」といいます。きめが細<sup>こま</sup>かく、もちもちとした食感<sup>しょっかん</sup>が特徴<sup>とくちょう</sup>です！

## おおさか 大阪しろな

大阪<sup>おおさか</sup>で古くから作られている野菜<sup>やさい</sup>です。「なにわの伝統野菜<sup>でんとうやさい</sup>」のひとつに選ば<sup>えら</sup>ばれています。

