

中学校

1月25日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん(金芽米)
- お茶
- 大阪産里芋コロッケ
- 松波キャベツのごまみそ鍋
- 大阪産小松菜のミネラル炒め

今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪産もん」です！

松波キャベツ

「松波キャベツ」は、泉州地域で作られているブランド野菜のひとつです！



泉州地域は水はけがよく、キャベツの栽培に適しています！よく肥えた土で育てられるので、栄養も豊富でとてもおいしいキャベツです！

冬に旬をむかえ、寒くなるにつれて甘みが増し、加熱するとさらに甘くなります！

お好み焼きの材料としてもとても人気が高く、有名店がこぞって使用しているそうです！

今回の給食では、松波キャベツの甘みを生かした鍋にしました！

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「おおさかもん大阪産」といいます！

大阪産里芋

泉州地域で作られた里芋を特に「泉州里芋」といいます。



きめが細かく、もちもちとした食感が特徴です！

コロッケで、もちもち感を味わってください！

大阪産小松菜

大阪府の中でも、堺市が生産量が一番多いです。

「なにわの特産品」のひとつに「大阪

こまつな」が選ばれています。

