

# 小学校

2月27日の  
ときめき給食

- ごはん(金芽米)<sup>きんめまい</sup>
- 大阪産野菜のスープ<sup>おおさかさんやさい</sup>
- 鶏肉の香草焼き<sup>とりにく こうそうや</sup>
- 大阪産小松菜とベーコンの炒め物<sup>おおさかさんこまつな いたもの</sup>

今回のときめきポイント



こんかい

今回のテーマは「地産地消！」です<sup>ちさんちしょう</sup>



ちさんちしょう

## 地産地消とは??

ちさんちしょう

ちいき せいさん

ちいき しょうひ

地産地消とは、その地域で生産したものをその地域で消費すること。

おもに野菜やお肉などの農畜産物や魚や海藻などの海産物といった食べ物に使われている言葉です！  
<sup>やさい</sup> <sup>にく</sup> <sup>のうちくさんぶつ</sup> <sup>さかな</sup> <sup>かいそう</sup> <sup>かいさんぶつ</sup> <sup>た</sup>

ちさんちしょう

地産地消には、いいことがたくさんあります！！



いつ、どこで、どんな人がつくったものなのかが  
はっきりとわかるので、買う人が安心できます！  
<sup>ひと</sup> <sup>か</sup> <sup>ひと</sup> <sup>あんしん</sup> <sup>す</sup>

食べ物をつくったその土地で食べるので、運ぶき  
よりが短くてすみ、輸送中に出る排出ガスが  
少なくなります！  
<sup>た</sup> <sup>もの</sup> <sup>と</sup> <sup>ち</sup> <sup>た</sup> <sup>は</sup> <sup>こ</sup>  
<sup>みじか</sup> <sup>ゆ</sup> <sup>そう</sup> <sup>うちゅう</sup> <sup>で</sup> <sup>はいしゅつ</sup>  
<sup>すく</sup>

もともと日本には、地元でとれたものを旬の時期に食べるのが  
健康によいという考え方がありません！その土地にあった農産物  
は、安全で栄養価が高いです！  
<sup>にほん</sup> <sup>じもと</sup> <sup>しゅん</sup> <sup>じき</sup> <sup>た</sup>  
<sup>けんこう</sup> <sup>かんが</sup> <sup>かた</sup> <sup>と</sup> <sup>ち</sup> <sup>のうさんぶつ</sup>  
<sup>あんぜん</sup> <sup>えいようか</sup> <sup>たか</sup>

こんかい

きゅうしょく

おおさかふ

こまつな

今回のときめき給食では、大阪府でとれた「小松菜」  
「さといも」「きゃべつ」を使っています！  
<sup>つか</sup>