



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

今回のときめきポイント



こんかい ちさんちしょう  
今回のテーマは「地産地消！」です



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！

たもの 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！

### ちさんちしょう 地産地消とは？？

ちさんちしょう 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！

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！！

にほん 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  
けんこう 健康によいという考え方があります！その土地にあった農産物  
あんせん えいようか たか は、安全で栄養価が高いです！

こんかい きゅうしょく  
今回のときめき給食では、大阪府でとれた「小松菜」  
つか こまつな 「さといも」「きやべつ」を使っています！

