



### 今回のときめきポイント



こんかい ちさんちしょう おおさかさん  
今回のテーマは「地産地消・大阪産」です！

### ちさんちしょう 地産地消

ちさんちしょう ちいき そだ  
地産地消とは、地域で育てられた  
やさい にく さかな ちいき す  
野菜やお肉、魚などをその地域に住  
んでいる人が食べることです。  
かんきょう しょくざい みぢか  
環境にやさしく、食材を身近に  
かん 感じられるなど、いいこと  
がいっぱいです！



### おおさかさん 大阪産

おおさか  
大阪しろな  
おおさか ふる つく  
大阪で古くから作られて  
いる野菜です。「なにわの  
伝統野菜」の  
ひとつに選  
ばれています。



### せんしゅうたま 泉州玉ねぎ



むかし たま つく  
昔から玉ねぎが作られています  
にほん さいばい  
泉州地域では  
はっしょう ち い  
昔から玉ねぎが作られています。  
日本のかつらねぎ栽培の  
発祥の地」と言われています。

きょう きゅうしょく おおさか と おおさか  
今日の給食は、大阪で採れた大阪  
しろな、泉州玉ねぎ、たけのこ、し  
いたけを使っています！

きんめまい

### ごはん(金芽米)

おおさか

### 大阪しろなののみそ汁

おおさかさん

### 大阪産たけのこのがんもどき

せんしゅうたま

### 泉州玉ねぎのしょうが焼き

や