

小学校

5月22日の
ときめき給食

今回のときめきポイント



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
やさしい 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 みづか
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！



きんめまい
●ごはん(金芽米)

おおさか

●大阪しろなのみそ汁

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



こんかい

今回のテーマは「地産地消・大阪産」です！

ちさんちしょう

おおさかさん

おおさかさん 大阪産

おおさか

大阪しろな

おおさか ふる

大阪で古くから作られて
いる野菜です。「なにわの
でんとうやさしい
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

せんしゅうちいき

泉州地域では

むかし

たま

昔から玉ねぎが作られていま
す。「日本のたまねぎ栽培の
にほん さいばい
発祥の地」と言われています。



きょう

きゅうしよく

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！