

中学校

5月22日の
ときめき給食

- 発芽玄米入りごはん(金芽米)
- 大阪しろなのみそ汁
- 泉州玉ねぎのしょうが焼き
- 大阪なすと里芋のそぼろあん
- お茶

今回のときめきポイント



今回のテーマは「大阪産の食材（地産地消）」です！

地産地消

地産地消とは、地域で育てられた農産物や畜産物、水産物などをその地域で消費することです。

環境にやさしく、食材を身近に感じられるなど、メリットが

いっぱいです！



大阪の食材

大阪しろな

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。



泉州玉ねぎ

泉州地域では昔から玉ねぎが栽培されており、「日本のたまねぎ栽培の発祥の地」とも言われています。大阪府の中で1番の出荷量です。



今日の給食は、大阪しろな、泉州玉ねぎ、大阪なす、里芋が大阪産です！