

小学校

9月25日の
ときめき給食

- ごはん (金芽米) きんめまい
- 大阪産みつばのみそ汁 おおさかさん しる
- 泉だこのたこ焼き風コロッケ いずみ や ふう
- 泉州産ねぎと豚肉の甘辛炒め せんしゅうさん ぶたにく あまからいた

今回のときめきポイント



今回のテーマは「地産地消」です!

ちさんちしょう
地産地消

地域でとれた魚や野菜を、そこで暮らす地元の人たちで食べることを「地産地消」と言います。運ぶ距離が短くなることで、環境への負担が少なくなることや食材を身近に感じることができるなど、いろいろないいことがあります。

いずみ
泉だこ

大阪湾は、魚庭の海といわれるほどエサとなるエビやカニなどが多く、潮の流れが穏やかなことから、昔からたくさんの魚介類が獲れました。やわらかくて風味の良い「真だこ」もそのひとつです。なかでも、大阪湾の泉州沖でとれる真だこのことを「泉だこ」と呼んでいます。



おおさか
大阪ねぎ

泉州地域でよく作られている大阪ねぎは、昔から作られている野菜のひとつです。温めると甘くなるので、炒め物や煮物に入れるとおいしくなります。

