

中学校

9月25日の
ときめき給食

- ごはん（金芽米）
- 大阪産みつばのみそ汁
- 泉だこのたこ焼き風コロッケ
- 泉州産ねぎと豚肉の甘辛炒め

今回のときめきポイント

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消費することを「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ます。

泉だこ

大阪湾は、魚庭（なにわ）の海といわれるほどエサとなるエビやカニなどがたくさんいて、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。柔らかくて食べやすいことが特徴です。



大阪ねぎ

泉州地域でよく作られている大阪ねぎは、昔から大阪で作られている野菜のひとつです。葉の繊維が柔らかく、加熱すると甘くなるので、炒め物や煮物に入れるとおいしくなります。

