

学童期版

しょくいく

泉大津

食育ひろば



令和7年

2月

No.40



～みんなに伝えたい 食のおはなし～

おおさかふ せいさん しゅうかく しょくひん
大阪府で生産・収穫される食品は「大阪産（おおさかもん）」と呼ばれ、その中でも優れた栽培技術で、またまった生産量のある21品目を「なにわ特産品」として選定しています。

泉州でも生産！なにわ特産品の巻

ふゆ しゅん むか やさい さむ こお
冬に旬を迎える野菜は、寒さで凍らないよう糖分を蓄えているため、甘くておいしいんだよ。
ビタミン・ミネラルも豊富で、免疫力を高め、風邪などの予防にもつながるんだって。



ちさんちしょう ※って聞いたこと

あるけど、泉州地域でも冬野菜は栽培されているのかな？



ちさんちしょう
※地産地消・地域で生産されたものを、その地域で消費すること

3 もちろん、栽培されているわよ。

せんしゅう おおさか
「泉州きゃべつ」「大阪こまつな」「しゅんぎく」などは泉州地域で栽培される代表的な冬野菜で、「なにわ特産品」にも選定されているの。



4 これらの野菜は、地産地消の取組みとして、給食にも登場するよ！

こんだて なか さが
献立の中から探してみてね。



*つぎの「食育ひろば」は、5月です。

発行元：いずみおおつ健康食育計画推進委員会

問合せ：泉大津市健康づくり課 ☎33-1131