

小学校

11月28日の
ときめき給食

- ごはん (金芽米)
- 大阪湾で採れたわかめのみそ汁
- 鶏肉と里いもの照り揚げ
- 大阪産小松菜とハムの炒めもの



今回のときめきポイント



今回のテーマは「地産地消」です

地産地消

地域で育てられた農産物や畜産物、
水産物などをそこで暮らす地元の人たちで
食べることを「地産地消」といいます。

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あります！



大阪湾で採れたわかめ

田尻漁港で水揚げされたわかめ

めです！！田尻漁港のわかめは、

河口付近で養殖されているため、川から流れてくる
栄養分をたっぷり取り込み、身が厚いわかめになります！



また大阪湾の潮の流れが穏やかな
ことから、食感もやわらかく、風味
が良いのが特徴です！！