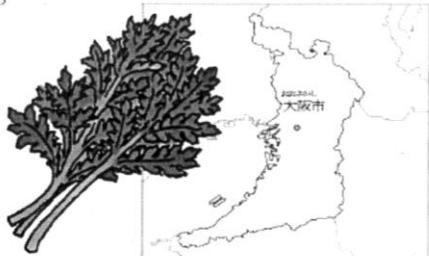


## 12月11日(水)

ちさんちしょうさくもつ  
地産地消の作物

ちいきのうきんぶつちいきかつか  
地域でつくられた農産物を地域で買って使うことを地産地消といいます。

おおさかしきょうしょく  
大阪市の給食では、  
きくなは、大阪市の  
近くでとれたものを  
使ってています。



## きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
ぶたにくのしょうがやき  
さつまいものみそしる  
きくなとはくさいのごまあえ

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん さとう、あぶら さつまいも、いりごま
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ぶたにく、うすあげ あかみそ、しろみそ にぼし
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、しょうが にんじん もやし、あおねぎ はくさい、きくな

クイズ8 「きくな」とは、関西でのよび方です。  
では、全国的に呼ばれているもう一つの名前は何でしょう。

- ① こまつな ② しゅんぎく ③ おおさかしろな

## 一口メモ

○今日の副菜は「きくなとはくさいのごまあえ」です。  
今日のきくなは、大阪府岸和田市で作られたもの

です。

じもと しょくさい じもと しょうひ ちさん  
地元でとれた食材を地元で消費することを「地産  
ちしょう ちさんちしょう しんせん  
地消」といいます。地産地消は、しゅんの新鮮な  
しょくさい か 食材を買ることができます。また、だれが作ったか  
わかるので、安心できます。作ったところから消費  
ばしょ ゆうそう しょうひ ちさんちしょう とく  
する場所までが近いので、輸送にかかるコストが  
おさえられるのと、石油の消費や排出ガスも少な  
くすむので、環境にもやさしい取り組みです。  
今日のきくなは、給食における地産地消の取り組  
みになります。

○きくなは、葉を食べる菊なので、「菊菜」とよびます。大阪府におけるきくなのは生産量は  
全国でも1、2位を争うほどです。冬場のなべ料理に欠かせない野菜です。カルシウム  
やビタミンなどたくさんふくまれています。緑黄色野菜です。



地産地消に取り組みましょう！

たまねぎ	北海道	にんじん	愛知県	しょうが	高知県
はくさい	大分県	さつまいも	徳島県	青ねぎ	徳島県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②