

まきお食育ニュース

令和6年5月号

その土地でできたものを、その土地で消費することを「地産地消」といいます。地元で生産されたものは安全性を確認しやすく、流通コストも安くすみます。また、自分たちの地域を深く知ることもつながります。和泉市はいろいろな農産物が収穫され、食品も作られています。給食でも和泉市でできたものを、たくさん使用しています。

和泉市でできた物いっぱい



牛乳（小田町）
北海道や近畿地方の牛乳を小田町の工場でパックにつめています。

お肉（青葉台）
給食で使うお肉は宮崎県産が多いです。



野菜（唐国町・仏並町）
八百屋さんは月で交代しています。野菜は市場で一番品質がよく安価なものを選んでもらっています。また、みそなどの調味料も仕入れています。玉ねぎや大根、白菜や小松菜、ねぎなどは、できるだけ地元や近郊（堺市など）で栽培されたものを給食で使えるようお願いしています。



ごはん・パン（黒鳥町）
和泉市すべての学校のパンを焼き、ごはんを炊いています。



とうふ（府中町）
給食の豆腐は前日に大豆を水につけて、その日の朝早くに作っています。



みかん（坪井町）
給食のみかんは校区の農家の方が栽培しています。



和泉いちごジャム（小川町）
小川町のいちごから和泉いちごジャムができます。

