



ちさんちしょうこんだて

地産地消

とうきょうと

東京都の食材

しょくざい



ちさんちしょう

「地産地消」とは、

ちいき せいさん

地域で生産された農産物や水産物を、

のうさんぶつ すいさんぶつ

ちいき しょうひ

その地域で消費することを言います。

い

ちさんちしょう

地産地消をすることで、

うんそうじ

で

はいき

運送時に出る排気ガスの削減や、

さくげん

しんせん

新鮮でおいしいものが食べ

た

られるという良いことたくさんあります。

きょう

きゅうしょく

ぎゅうにゅう

今日の給食の牛乳やムロアジ、

こまつな

にんじん

やさい

小松菜や人参などの野菜、

しる

だいこん

えどあまみそ

とうきょう

つく

みそ汁の大根や江戸甘味噌も東京で作られたものです。

あじ

た

ぜひ味わって食べてみてください。





ごはん、ムロアジのメンチカツ、とうきょうさんやさい しおこんぶ
えどあまみそ する
江戸甘味噌のみそ汁