



ちさんちしょうこんだて

とうきょうと

しょくざい



地産地消費立～東京都の食材～



ちさんちしょう

ちいき

せいさん

のうさんぶつ

すいさんぶつ

「地産地消」とは、地域で生産された農産物や水産物を、

ちいき しょうひ

い

ちさんちしょう

その地域で消費することを言います。地産地消をすること

うんそうじ

で

はいき

さくげん

しんせん

で、運送時に出る排気ガスの削減や、新鮮でおいしいもの

た

よ

が食べ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

こまつな

にんじん

やさい

今日の給食のムロアジ、小松菜や人参などの野菜、みそ

しる

だいこん

えどあまみそ

とうきょう

つく

汁の大根や江戸甘味噌も東京で作られたものです。ぜひ

あじ

た

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、いそ和え、^あ江^えど^どあ^あま^まみ^みそ^その^{しる}み^るそ^る汁