



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

しる

えどあまみそ

とうきょう

つく

そ汁の江戸甘味噌もすべて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、いそ和え、江戸甘味噌のみそ汁