



ちさんちしょうこんだて とうきょうと しょくざい

地産地消献立～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
あ えどあまみそ しる