



きゅうしょくだより

再発見!!
地域の魅力



亀岡市立学校給食センター
TEL 0771-24-3833
亀岡市産業観光部農林振興課
TEL 0771-25-5036

ゆうきのうさんぶつ ~有機農産物ってなに?~

ゆうきのうさんぶつ ゆうきのうぎょう つく こめ やさい
有機農産物は、有機農業で作られたお米や野菜
のことです。
ゆうきのうぎょう した たいせつ まも こと
有機農業には下の3つの大切な守り事があり
ます。

- ① 環境にできるだけ負担がかからないやり
方で作ること
 - ② 化学的に合成された農薬や肥料を使わない
こと
 - ③ 遺伝子組み換え技術を使わないこと
- ちきゅうおんだんか いじょうきしやう せかいてき もんだい
地球温暖化や異常気象が世界的に問題になって
います。日本も今年の夏はものすごい暑さでした
ね。環境をこれ以上悪くしないようにするため
に、農業でできることのひとつが有機農業です。



ゆうきのうさんぶつ きゅうしょく 有機農産物を給食に!

~有機農産物を食べよう~

こんげつ きゅうしょく ゆうきのうぎょう つく
今月の給食には、有機農業で作られた
お米とキャベツとにんじんが使われています。
※有機農産物を使う「有機の日」は12月4日(月)です。

きゅうしょく た かんきやう いま よ
給食を食べて、環境を今よりも良くするた
めにどんなことができるのか話し合っ、一つで
もいいから取り組んでみましょう。

★有機農業クイズ★(答えは下をご覧ください)

- Q. 世界で一番有機農業の面積割合が高い国
は?
A. 日本 B. オーストリア C. フランス D. アメリカ



こわかぶのあったか椀

【材料：4人分】

- にんじん 40g
- 小かぶ 80g
- はたけしめじ 40g
- さつまあげ 40g
- しょうが 1かけ
- A
 - 淡口しょうゆ 大さじ1
 - みりん 小さじ2/3
 - 塩 ひとつまみ
- 片栗粉 小さじ2
- かつお節 8g
- 昆布 2g
- 水 550cc

【作り方】

1. かつお節、昆布でだしをとる。
2. 食材を切る。
にんじん→短冊切り はたけしめじ→いしづきをとる
小かぶ(実)→いちよう切り 小かぶ(葉)→5mmに切る
さつまあげ→短冊切り しょうが→すりおろす(しぼり汁使用)
3. 鍋に定量のだし汁をいれ、にんじんを入れて煮る。
4. 小かぶ(実)、はたけしめじ、さつまあげを加え煮る。
5. 調味料(A)で味をつける。
6. 小かぶ(葉)を加える。
7. 水溶き片栗粉でとろみをつけ、しょうがの
しぼり汁を加えて仕上げる。

きゅうしょく つか こわかぶは
給食で使う小かぶは
千歳町で作られているよ。



保護者の皆さまへ—亀岡市では、地元産食材の利用促進を目的に、給食の食材費の一部を負担しています。「再発見!!地域の魅力」は食べ物と農業のつながりを考える「地元産農産物等利用推進事業」として農林振興課が担当しています。