



再 発 見 !
地 域 の
魅 力



きゅうしょく た こめ ゆうき
みなさんがいま 給 食 で食べているお米は、「有機
米」といいます。

ゆうきまい ゆうきのうぎょう かがくてき つく
有機米とは、有機農 業という、化学的に作られた
のうやく ひりょう つか ほうほう そだ こめ
農 業や肥料を使わない方法で育てられたお米です。

かめおかしな いけん のうか きゅうしょく つか
亀岡市内の21軒の農家さんが、給 食 で使われ
ていゆうきまい つく
ている有機米を作っています。



たう
田植え



いなか
稲刈り

ゆうきのうぎょう かんきょう 有機農業は環境にやさしい

つち びせいぶつ こんちゅう
土には微生物やミミズ、昆虫などたくさんの
い もの す い もの お ば
生き物が住んでいます。それらの生き物は落ち葉
どうぶつ ぶんかい えいよう つち
や動物のフンを分解し、栄養のある土をつくる
てだす
手助けをしてくれます。

かがくてき つく のうやく ひりょう つか つち なか
化学的に作られた農薬や肥料を使うと、土の中
い もの い かんきょう
の生き物が生きにくい環境になることがありま
す。

ゆうきのうぎょう い もの す
有機農業はたくさんの生き物が住みやすい
かんきょう さっちゅうざい じょそうざい つか
環境をつくることで、殺虫剤や除草剤を使わず
つち ちから い じぞくかのう ほうほう
土の力を活かす持続可能な方法です。

し ゆうき 知ってる? 有機JAS マーク



のうやく かがくひりょう いでんしく か ぎじゅつ つか せいさん
農 業や化学肥料、遺伝子組み替え技術を使わずに生産された
のうさんぶつ かこうしょくひん しりょう ちくさんぶつ つ
農産物、加工食品、飼料および畜産物に付けられるマークです。

しよくひん かんきょう はいりよ つく あかし
このマークがある食 品は環 境に配慮して作られている証で
もあります。



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

万願寺とじゃこのたいたん

【材料:中学年4人分程度】

- ・竹輪...40g (5ミリの輪切り)
- ・万願寺とうがらし...140g(ヘタとって2cm)
- ・ちりめんじゃこ...12g
- ・鰹節...4g
- 調味料○
 - ・三温糖...0.8g
 - ・濃口醤油...8g
 - ・みりん...1.2g
 - ・炒め油...1.2g
 - ・水...28g

亀岡(宮前町神前)で育てられた万願寺とうがらしを使った献立が
A 献立:9月12日(金)、B 献立:9月5日(金)の給食に出ます。

<作り方>

1. フライパンに油を熱し、竹輪を炒める。
2. 万願寺唐辛子・ちりめんじゃこを加え炒める。
3. 水、調味料を加えて煮る。
4. 最後に鰹節をパラパラと入れて混ぜて出来上がり。

今年は、高温と日照りそして雨不足で例年よりも収穫量が
少ない中、苦勞して可能な限り使用しています。

