



食育だより

伊丹市教育委員会
伊丹市立小学校給食センター
令和7年11月発行

食欲の秋、そして芸術の秋。秋も深まり、田んぼでは稲刈りが終わり、店頭にはさつまいもやれんこんなど、秋の味覚が並ぶ季節になりました。

「地産地消」とは、「地元でとれた食べものを地元で食べること」です。近くでとれた食べものは、新鮮でおいしく、栄養分もたっぷり。また、運ぶ距離が短いので、環境にもやさしいです。さらに、地元の農家さんや生産者の仕事を応援することにもつながります。これからも、伊丹市や兵庫県 naturally のめぐみに感謝して、しっかり味わって食べましょう！

ちさんちしょう ひろ
地産地消で広がる“おいしい”と“やさしい”の輪

みつけてみよう！！お家でもやってみよう！！地産地消

地元生産者のマルシェ・イベント開催。作った人から、直接買うことができる。

スーパーに行くと、「地元の野菜コーナー」や、「伊丹市産」「兵庫県産」と書いているところがある。



伊丹市産、兵庫県産のものを食べてみよう。お家の人と話してみよう。

学校給食や地域施設との連携。伊丹市で作った野菜を給食センターで使う日がある。

いたみし ちさんちしょう とく 伊丹市の地産地消の取り組み

伊丹市では、普段の給食に使用する食材について国産のものをなるべく多く取り入れる他、兵庫県産・伊丹市産を積極的に活用しています。今年度1学期の給食に使用した、伊丹市産の食材について紹介します！それぞれの生産者からお話を聞きました。

たまねぎ

生産者の山中さん

たまねぎが乾燥しないように、お米のもみがらを畑にまく工夫をしているよ！



焼きビーフンと夏野菜のトマトペンネで玉ねぎを使いました。



トマト

生産者の辻さん

1つのハウスに約290本の苗を植えていて、ハウスは全部で4つあるよ。トマトを作るために欠かせない受粉は「くろまるはなバチ」というハチがしているよ。



ラクトウイユと夏野菜のトマトペンネでトマトを使いました。



なす

生産者の野村さん

全部で180本苗を植えていて、1本の苗から約100本のなすができるよ。へたが黒く、まっすぐのび、ツヤが出ていているものおいしいなすだよ！



なすのピリ辛炒め、なすのみそ汁でなすを使いました。

