12月 給食だより

令和６年 12月
池田市立学校給食センター

細河大根ができるまで

池田市の細河地域で育った**「細河大根」**が 11月から給食に登場しています。
細河大根が育つ様子や、畑作業の紹介をします。

今年の細河大根のメニューは、池田市内の小学生対象に募集した
「池田産（もん）メニューコンテスト」から、選ばれたものが採用されています。
たくさんのご応募ありがとうございました！
学校名や料理名は献立表で紹介しています。
12月も引き続き、楽しみにしていてくださいね！

8月中旬
「土の準備」
肥料などをまいて
トラクターで耕します。

8月下旬
**「畝づくりと
マルチ(黒いシート)かけ」**

畝

9月中旬
「種まき」
ほそごう学園と五月丘小学校の
３年生が種を３粒ずつ
まきました。

10月上旬
「土寄せ」
茎が折れないように土を寄せます。
「間引き」
栄養を与えて、より成長させるために
３本から１本にします。

10月中旬
すくすくと育っています。

１１月下旬
「収穫」
葉が倒れたら
収穫の合図です。

給食を通して地産地消の良さを知ろう！

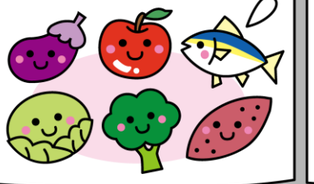
感謝の気持ちをこめていただきましょう！

地産地消とは、地域で生産された食べ物をその地域で消費する（食べる）ことです。給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することを大切にしています。

細河地域の方々

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を味わうことができる



作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域経済の活性化につながる

自然の景色が守られ、洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、環境に優しい

SDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる