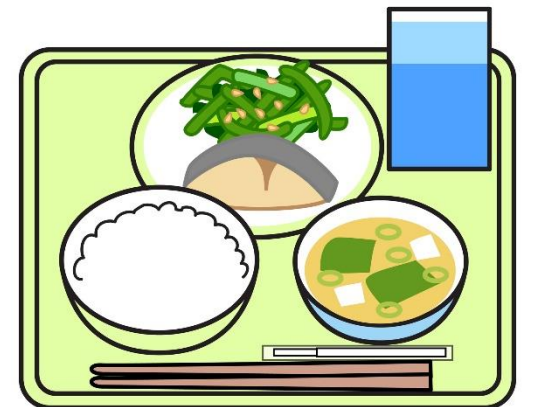
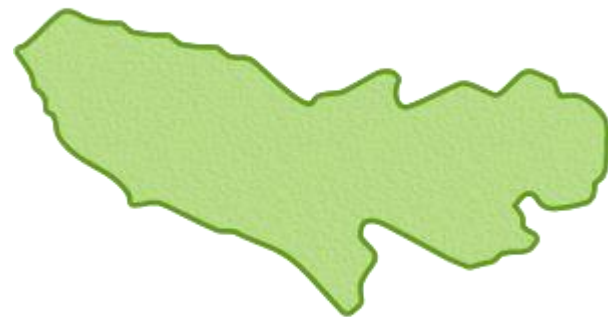


今月は、  
東京都産の食材が  
給食に登場します！



# 給食に登場する

# 東京都産の食材

16日（月）	19日（木）	31日（火）
<p>江戸東京野菜</p> <p>しんとい菜</p>	<p>江戸東京野菜</p> <p>かめいぞ</p> <p>亀戸大根 </p>	<p>島の食材 </p> <p>八丈（はちじょう）</p> <p>フルーツレモン</p>

その地域でとれる食材を  
その地域で食べることに

ちさんちしょう

= 地産地消

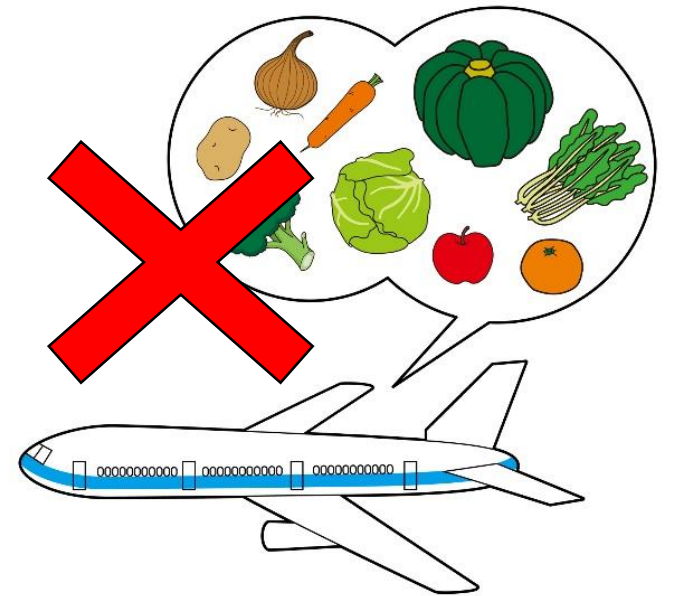
といひます

# 地産地消はこんないいこと！

①新鮮でおいしい！

②環境にやさしい！

輸送距離が短いため、  
CO<sub>2</sub>の排出量が少ない



# 地産地消はこんないいこと！<sup>⑤</sup>

③地域の生産者を  
応援できる！



④地域の食文化を守り、  
受け継ぐことにつながる！

# <今日の東京都産の食材>



しんといな  
芯取菜

おみそ汁に  
はいつています



# しんとい菜 とは？



江戸時代から、現在の東京都周辺で  
つくられていた伝統野菜のひとつ。

(=江戸東京野菜) かつしか

江戸川区、足立区、葛飾区  
などで栽培がさかんに行われています。

# しんとい菜 の特徴は？

葉の部分にこまかい  
しわがあります。  
「ちりめん白菜」  
とも呼ばれます。





# 名前の由来 は？

芯（しん）の部分まで  
おいしく食べられることが  
名前の由来と言われています。

現在の荒川区には農地はほとんどありません。  
農産物の生産を身近に感じることは  
少ないかもしれませんが、都内でも  
農産物の生産をしている地域があります。  
この機会に、東京都産の食材を  
味わってみてはいかかでしょうか？

参考・画像引用：とうきょうの恵み TOKYO GROWN  
(公益財団法人 東京都農林水産振興財団)