



「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費することです。
こども園では、こどもたちが地元「堺」でとれた食材を知り、味わうことができるように、毎月19日の「食育の日」に堺産の食材を使用した給食を提供しています。
ご家庭でも、身近でとれる新鮮な堺産の食材を使ってみませんか？

地産地消の いいところ



こまっきー

安心・安全

生産者の顔や
生産状況が
確かめられる

地域の活性化

地元で生産・消費
することで農業や
経済が活性化

環境にやさしい

生産地が近く
運送にかかる
エネルギーや
CO₂を削減できる



新鮮な食材

生産地が近く
新鮮な旬の食材
が手に入る



こども園で使用している堺産の主な農産物

春



キャベツ ほうれん草

夏



なす きゅうり

通年



小松菜

秋



ねぎ

冬



春菊 大根 水菜



米

堺産農産物の地域ブランド

「堺のめぐみ」

地域の農産物を知って、選んで、食べることで、食とくらしと環境を支える農業の多様な価値に共感する、地産地消の推進を目的とした地域ブランドです。



大阪エコ農産物「泉州さかい育ち」

化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で、様々な工夫をしながら手間をかけて栽培され、大阪府の認証を受けた農産物です。



★ハーベストの丘農産物直売所「またきて菜」や市内のスーパーなどで購入できます。

URL : <https://www.city.sakai.lg.jp/sangyo/nosui/nousanbutsu/index.html>

～堺産小松菜を使ったメニュー～ 小松菜パンケーキ



小松菜は堺市でたくさん生産され、1年を通して収穫されます。
朝ごはんやおやつに、作ってみませんか？



材料(こども5人分)

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	4g(小さじ1)
さとう	40g(大さじ4と1/2)
植物油	4g(小さじ1)
水	75ml
小松菜	25g(1/2～1株)

作り方

- ① 小松菜は茹でてからミキサーなどでピューレ状にしておく。
- ② 小麦粉・ベーキングパウダーは合わせて2回ふるっておく。
- ③ ボールに②の粉とさとう・①の小松菜・植物油を入れ、水を加えながら混ぜる。
- ④ 170℃に温めたホットプレート又はフライパンに③の生地を丸く流して焼く。表面にプツプツと穴があいてきたら、裏返して焼く。

5歳児にアンケートを実施し、人気のあったメニューを毎月「リクエストメニュー」として実施します。

9月のリクエストメニューは・・・

給食「豚肉の生姜焼き」

間食「ふのラスク」「ココアトースト」

リクエストメニューの
マーク



＜調理室から＞

給食の時間を楽しみにしてもらえるように、調理しています。
こどもたちの笑顔が増えるようにおいしい給食を作ります。



★堺市ホームページでも公立こども園の食育(給食メニューなど)について情報発信しています★

URL: https://www.city.sakai.lg.jp/kosodate/hughug/kosodatekankyo/yoji_kyoiku/shokuiku.html

