



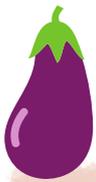
豊中市

廃校となった旧野田小学校の空き教室を活用して、栽培している「きのこ」や全国のホテルや学校給食などでも使われている「バター」、地元農家さんが栽培されている「玉ねぎ、ジャガイモ、レモン、イチゴ」はどれも本市イチオシの食材です！

高槻市



水稻栽培でつくられる“お米”、味と風味のある“しいたけ”、糖度の高い“トマト”、伝統産業の“寒天”、富田の酒粕と“しろり”でつくる奈良漬、白く柔らかく甘みのある“たけのこ”、どれもが高槻の魅力がたっぷりの美味しい食材です。



摂津市

平成17年度に大阪府の「なにわ伝統野菜」として選ばれた鳥飼なすは、京都の賀茂なすによく似たソフトボール大の丸なすの一種です。皮が柔らかく、肉質は甘みがあり緻密で、煮くずれしにくいことから田楽や煮もの、焼きもの等の料理に向いています。



池田市

池田市の豊かな自然が育んだ新鮮野菜と、花々から採れた香り高いはちみつ。そして、池田が誇る銘酒「呉春」など、池田ならではの食材をご用意しました。

茨木市



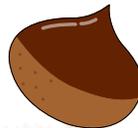
龍王味噌は、茨木市北部地域の米麴と大豆、塩のみで作られた香り高いお味噌。見山の郷のスタッフの皆さんが手作りしており、市内全小学校給食のお味噌汁にも使われています。



島本町

離宮の水は、大阪府内で唯一「全国名水百選」に選ばれた水で、その味は連日多くのかたが取水に訪れるほど。また、町内には豊かな竹林があり、府内有数のタケノコの産地としても知られています。ジビエ肉はハンターシェフが町内で狩猟・解体をして提供しています。

能勢町



本町の特産品である「栗」や、府内第2位の収穫量を誇る「米」に加え、「さつまいも」と「黒枝豆」は「道の駅能勢(くりの郷)」のブランド野菜としてPRしています！能勢町を代表する秋の味覚を選びましたので、ぜひ素敵なお弁当にしてください！

吹田市



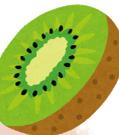
その味の良さからかつては京都御所にも献上された唯一の日本原産「吹田くわい」のほか、吹田で育てた「吹田バナナ」とユニークな食材があります。コーラやコーヒー、ベジスイーツは調味料としてもぜひ活用ください！



箕面市

実生ゆずは接木ではなく種から15~16年もの時をかけて育てられ収穫できる希少なゆずで、接木で育てる一般的なゆずに比べ、香りが高く大粒で高級品とされており、箕面市は日本の「三大実生ゆず」の産地とされています。

豊能町



きれいな水・空気・昼夜の気温差が大きい環境で育った豊能町産の野菜は、甘みと本来の香りが楽しめます！また、直売所「志野の里」では、美味しいお米をはじめとする、豊能町内の安全・安心な食物を、数多く取り揃えています。