

ちさんちしょう 地産地消について

ちさんちしょう
「地産地消」とは、ちいき つく
地域で作られたものを、ちいき しょうひ
地域で消費すること
です。6月は豊中市で作られたたまねぎも 給食 で使っています。

ちさんちしょうよ

地産地消の良さとは？



<p>しん みかく 新せんなしゆんの味覚を あじ 味わうことができる</p>	<p>はこ みじ 運びきよりが短くなり、エネ ルギーやCO2はいしゅつりょう シオーツー 量が さくげん でき、かんきょう やさ しい</p>	<p>エスディージーズ しぞくかのう SDGs (持続可能な かいはつもくひょう たっせい 開発目標) の達成に けん こう 献できる SDGs</p>
--	---	--

たべものクイズ

たまねぎをほうちょう
包丁でたくさん切っていくと、切っている人が
ちよつとこまります。さて、切っているうちにどうなるか
らこまるのでしょうか??

- ① はらがた
立ってくる
- ② なみだが
で
出てくる
- ③ わらえてくる

