

地域でつくられた農産物を
地域で消費する“地産地消”

11月は 地元農家が つくった 農産物を 学校給食に

お米の提供



※6地区: 上半田川・鳥原地区、東明地区、下水野地区、菱野地区、山口地区、本地地区

6地区の農家が
学校給食に提供するため、
丹精込めてつくりました。

給食の写真



瀬戸市産アレッタ
のツナあえ

愛知県産の牛乳

ごはん
(瀬戸市産ゆめまつり)

※画像はイメージです

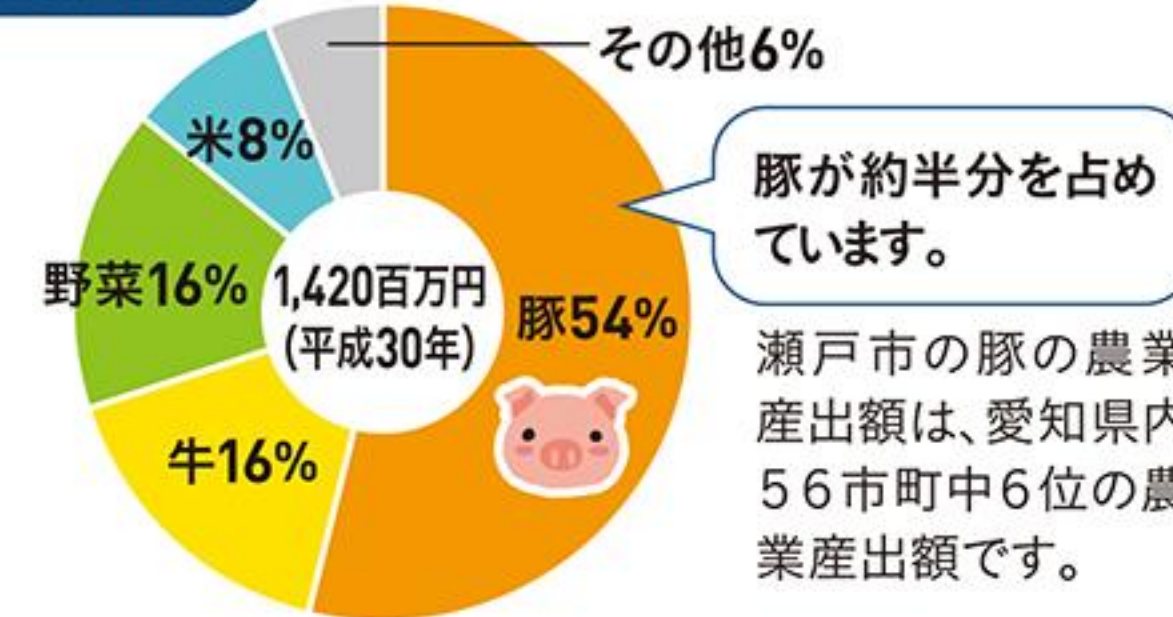
学校給食への地元農産物提供PRポスター



瀬戸市の豚肉を食べよう

市内の養豚場では、飼料や飼育環境の工夫がされ、
おいしい豚肉づくりが進められています。

瀬戸市農業産出額



※農業産出額は、最終生産物の総産出額のことです。農産物の生産量に価格を乗じて算出されます。 ※牛:肉用牛および乳用牛

ご存じですか、瀬戸市推奨農産物「せとのもの」

化学合成農薬と化学肥料を削減してつくられた農産物を「せとのもの」として認証しています。
これまでサトイモ、大根、玉ねぎ、白菜、ヤーコンなどが認証されています。
認証された農産物は、道の駅瀬戸しなのなどで購入することができます。



このシールが
目印です

家庭でも 地産地消

瀬戸市の野菜を食べよう

都市近郊にありながら、豊かな自然に恵まれた瀬戸市。ここ瀬戸市でも多くの農産物が生産されています。

めずらしい野菜も食べてみよう

アレッタ

2月・3月の学校給食で提供される
予定です。

アレッタは、ブロッコリーとケール(青汁の原料として用いられている野菜)を掛け合わせた野菜です。

つぼみ部分から、茎、葉まで、すべて食べられます。



アレッタの
ツナあえ



【材料(4人分)】 ●アレッタ 2株 ●人参 中1本(110g)
●ツナ(缶) 1缶
●塩 少々 ●しょう油 小さじ1

【作り方】

- ① アレッタを一口大に切る。茎の部分は小さめに。
- ② 熱したフライパンに人参・ツナを入れる。
- ③ 切ったアレッタをフライパンへ入れ、塩をふりかけて混ぜ、ふたをする。
- ④ 火が通ったら、しょう油をかけて炒めてでき上がり。

ヤーコン

12月の学校給食で提供される予定です。

ヤーコンは、南米アンデス地帯原産のキク科の野菜(根菜)です。

見た目はサツマイモのようですが、味や食感はまったく違います。オリゴ糖、食物繊維、ポリフェノールを多く含みます。



ヤーコンの
きんぴら



【材料(4人分)】 ●ヤーコン 中2個(450g) ●人参 中1本(110g)
●ごま油 大さじ2 ●白ごま 適宜
●調味料(砂糖…大さじ1/みりん…大さじ1
しょう油…大さじ1/顆粒だし…大さじ1)

【作り方】

- ① ヤーコンの皮をむき、5~6cmの拍子切りにする。
 - ② フライパンにごま油とヤーコン・人参を入れ、火にかけ強火で炒める。
 - ③ 全体にごま油を絡ませたら、残りの調味料を入れる。
 - ④ ③を2分程混ぜ合わせ、白ごまを振りかけてでき上がり。
- *お好みで、薬味・鷹の爪を入れてもおいしいです。

レシピの野菜は
道の駅瀬戸しなので
買えます

瀬戸の農産物を買に行こう

旬の野菜や卵など瀬戸の美味しいものを
ギュギュッと詰め合わせて販売します。

11月27日(土)午前10時~午後3時
道の駅瀬戸しなの(品野町1-126-1)店舗前
100個限定、一箱3,000円(税込)

購入した方に

ヒメクちなシの苗木や、たい肥をプレゼント
(ともに数量限定)



※画像はイメージです