

「地産地消」(ちさんちしょう)の取組です。

学校給食用に育てた野菜や肉をたべて
瀬戸の農産物を知ろう。

※「地産地消」(ちさんちしょう)とは..

「瀬戸で作られたものを瀬戸で食べよう」という取組

令和3年度も

もりだくさん

瀬戸の味

味



シャキシャキ

ヤーコン

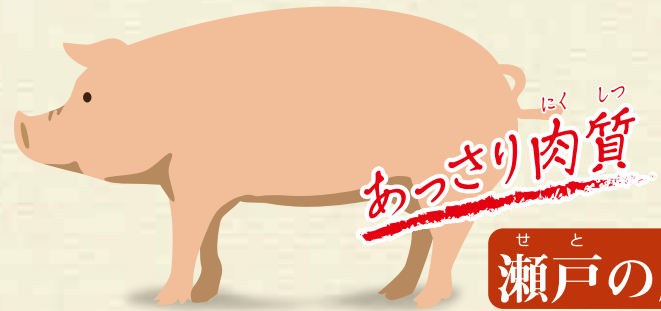
ヤーコンは、南アンデス高原産のキク科の根菜です。見た目はサツマイモのようですが、味や食感はまったく違います。食べるとシャキシャキとした食感と甘さが特徴で、「畑の梨」とも呼ばれています。

さといも

山に自生するいも(やまいも)に対して、“里で栽培されているいも”が名前の由来とされ、その歴史はジャガイモやサツマイモよりもずっと古く、縄文時代にすでに日本に伝来していたといわれています。



食物繊維豊富



あっさり肉質

瀬戸の豚

瀬戸市内3農家で繁殖から出荷まで一貫生産(生まれも育ちもすべて瀬戸市)された豚肉です。各々の農家で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。



まるごとうまい

アレッタ

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、くき、葉まですべて食べられるのが特徴で、ケールに比べて苦味は少なくなっています。



歯ごたえ十分

キャベツ

キャベツは1年中作られている野菜で、春キャベツは葉が柔らかく、夏秋キャベツは甘みがあり水分が多く、冬キャベツは歯ごたえがあるのが特徴です。どんな料理にもよく合います。