

<有機野菜の取組み>

学校給食で使用する野菜の一部で「有機野菜」を使用

野菜の種類：にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、小松菜、さつまいも、生姜等

有機野菜とは

化学的に合成された肥料や農薬を使用せず、
遺伝子組み換え技術も利用しない栽培方法で
育てられた野菜

(※写真は12月使用分)



有機野菜を使用した給食の提供

毎年12月8日は『有機農業の日（オーガニックデイ）』

有機農業推進法が2006年12月8日に成立したことを記念し2016年に制定

<12月9日提供の給食>

- 献立
- ・ごはん
 - ・牛乳
 - ・味噌汁
 - ・厚揚げのオイスター炒め

今回使用した有機野菜は
小松菜・玉ねぎ・にんじんの3種類
ごはんは吹田市米を使用



※本日ご説明させていただきました内容について、こちらの
二次元コードからもホームページにも掲載しておりますので、
ご覧ください。



保健給食室ホームページ