



ちさんちしょう
学校給食では「地産地消」に取り組んでいます！



地元でとれたものを地元で食べることを「地産地消」といいます。

ちさんちしょう
地産地消は



資料提供：鳥取県学校栄養士協議会

地産地消のよいところは・・・

- ①とれたてだから「新鮮」
- ②旬の食べ物だから「おいしい」
- ③生産者の顔が見えるから「安全・安心」
- ④運ぶ距離が短いから「環境にやさしい」

ふるさと鳥取の味で、
心も体も元気な
子どもを育てましょう！



倉吉市の地産地消レシピ ～ホンモロコのマリネ～

つくってみてね！



材料（4人分）

- ホンモロコ・・・80g
 - 酒・・・少々
 - 小麦粉・・・12g
 - 揚げ油・・・適宜
 - 三温糖・・・8g
 - 濃口醤油・・・8g
 - 酢・・・6g
 - 一味・・・少々
- } ㊟

作り方

- ① ホンモロコは酒少々をふり、小麦粉をつけて油で揚げる。
- ② ㊟の調味料をあわせる。
- ③ ②の調味液に①を漬け込む。

