



大東市の食育  
キャラクターの  
トマッピーです

2月は一段と寒いが厳しくなり季節です。空気が乾燥し、低温のため風邪やインフルエンザ、ノロウイルスによる感染症が流行しやすくなります。日頃から手洗い、うがいなどともに、睡眠を十分にとり、栄養バランスのよい食事をするなど、風邪に負けない体づくりを心がけましょう。3年生は受験シーズン本番となります。試験で自分の力を発揮できるよう、体調管理に気をつけましょう。

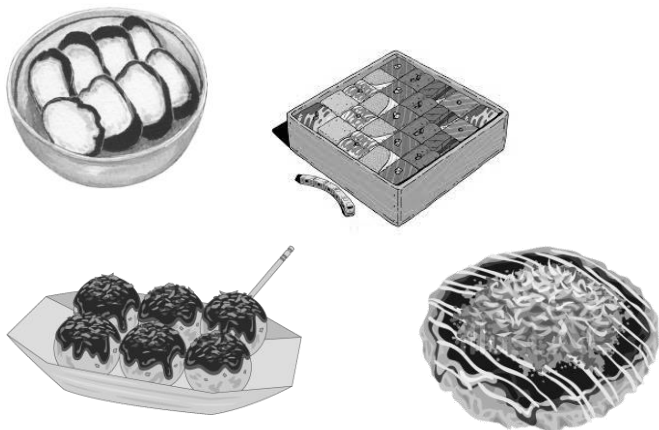
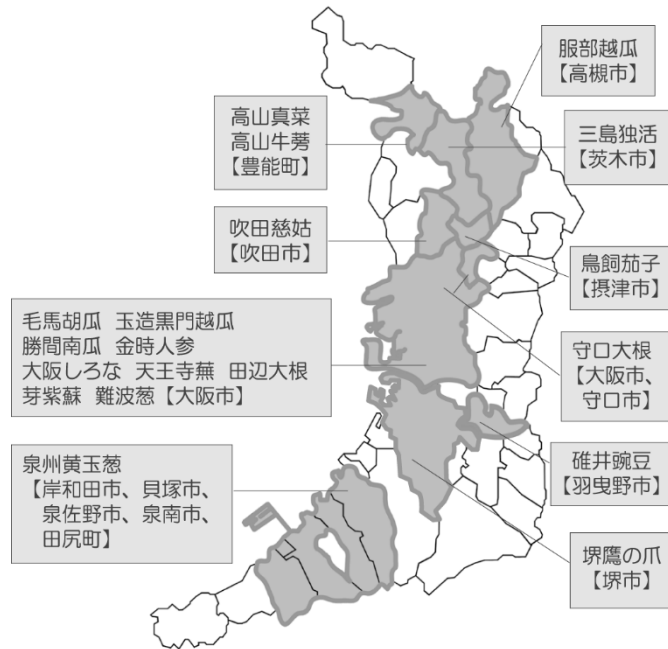
## 大阪の食文化について知ろう！

大阪は、江戸時代「天下の台所」と呼ばれたように、古くから食文化が栄え、その食文化を支える大阪独自の野菜が多数ありました。

しかし、戦後、農産物の生産性を上げるための品質改良や農地の宅地化、食生活の洋食化が進み、地域独自の歴史や伝統を有する品種が次々に店頭から消えていきました。

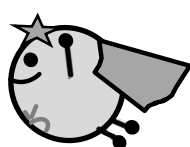
近年、こうした伝統ある野菜を見直そうという機運が高まり、昔ながらの野菜を再び味わってもらえるよう、大阪府では関係機関と協力して「なにわの伝統野菜」の発掘と復活に取り組んできました。現在19種類の野菜が登録されています。

- ・堺鷹の爪（堺市）
- ・碓井豌豆（羽曳野市）
- ・守口大根（大阪市、守口市）
- ・鳥飼茄子（摂津市）
- ・三島独活（茨木市）
- ・服部越瓜（高槻市）
- ・高山真菜、高山牛蒡（豊能町）
- ・吹田慈姑（吹田市）
- ・毛馬胡瓜、玉造黒門越瓜、勝間南瓜、大阪しろな、天王寺蕪、田辺大根、芽紫蘇、難波葱（大阪市）
- ・泉州黄玉葱（岸和田市、貝塚市、泉佐野市、泉南市、田尻町）

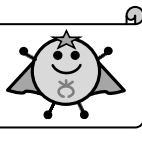


大阪には郷土料理もたくさんあります。大阪府泉州南部で栽培された水なすを加工した「水なす漬」や、大阪寿司と呼ばれる箱寿司や堺市の土産物で定番の「くるみ餅」などの他にもいろいろあります。大阪人はだしの味を大切にしており、汁物はもちろん、たこ焼きやお好み焼きなどの「粉もの」にもだしが入ります。

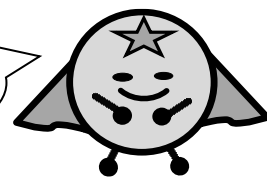
大阪は食材を大切にし、無駄を出さず、極力捨てることをしない「始末の精神」と、食への熱い情熱によって、「食い倒れのまち」といわれるほど豊かな食文化が育っています。 私たちもこの精神を受け継いでいきたいですね。



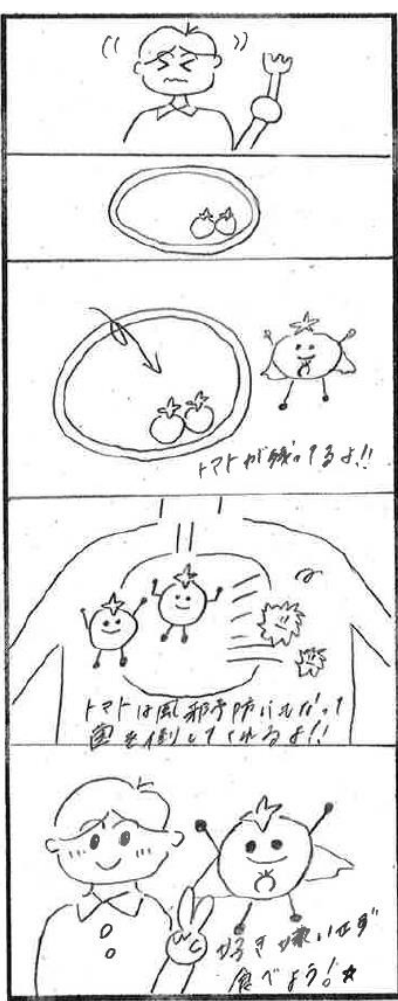
## トマッピー4コマ劇場



たくさんのご応募ありがとうございます。ご応募いただいた素敵な作品を順番にご紹介します。



ペンネーム りんか(住道中学校)



ペンネーム おにぎり(住道中学校)



ペンネーム M.M(住道中学校)



ペンネーム ゆっぴー(住道中学校)



ペンネーム ねむすや(谷川中学校)