



なごやさい レシピ



地産地消

memo

「地産地消」
とは？

地域で生産された農産物を
地域で消費しようとする取組のこと。



例えば
どんなこと？

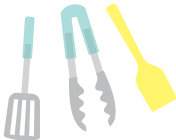
直売所で地場産農産物やその加工品を買う。
学校給食や社員食堂で地場産農産物を使う。
地域で収穫などの農作業を体験する。

どんな
よいことがある？

生産者の顔が見え、地域が活性化する。
運ぶ距離が短くなり、環境にやさしい。

「なごやさい」
とは？

なごやの生産者が
作った野菜。



Contents

- 1 大根の酢漬け | 大根の塩こんぶ漬け
- 2 大根のキムチ漬け
- 3 ブロccoliの蜜漬け | ブロccoliの蜜漬けを使った洋風どら焼き
- 4 ほうれんそうのナムル
- 5 トマトの冷製スープ
- 6 きゅうりのビール漬け
- 7 とうもろこしの電子レンジ茹で
- 8 柿ようかん
- 9 生しいたけの電子レンジ蒸し