

「食育の日」の地場産物紹介

だいこん

・ごはん

・牛乳

・小松菜のみそ汁

・鶏肉の梅焼き

・煮ごめ

こんげつ みどり ちよう ほうじん みな はなし うかが
今月は美土里町の「法人ほととぎす」の皆さんにお話を伺いました。
ほうじん みな がつ しゅざい う
「法人ほととぎす」の皆さんは、7月にじゃがいもの取材を受けてくださっています。
こんかい おし
今回は、だいこんについて教えていただきました。

しゅざい うかが とし はたけ にはこんなにゆき！！
この日、給食センターには、118kgの
だいこんがとどいていました。
ゆき なか さきよう
雪の中で、作業をしてくださっていたこと
をしりました。

いま じ き だいこん すいぶん おお
今の時期の大根は、水分が多く
あまみ
甘味があります。
あじ た
しっかり味わって食べて
ください。

ほうじん
「法人ほととぎす」のみなさん



みかみ まさひろ
三上 正浩さん

いのうえ かずよし
井上 一義さん

ろくはこ しすお
六箱 静夫さん

まつかさ みのる
松笠 稔さん



どうぶつ ゆき だいこん まも
動物や雪から大根を守る
ために、空気や水が通る
シートをかけています。



こんかい だいこん がつ たね
今回の大根は、10月に種まきをされたそうです。
おいしい大根を育てるためのポイントは、種まきを
するまでに、ふかふかの土を作ることだそうです。
み 見えなところまできをつか だいこん そだ
見えないところまで気を使って、大根を育ててくだ
さっています。

しゅうかくさぎょう ようす 収穫作業の様子



ゆき
雪をとる



シートをとる



だいこん
大根をぬく



はき
葉を切る

この後
みず
水できれいに
あら
洗います