

「食育の日」の地場産物紹介

ほうれんそう

ほうれん草のおいしい季節になりました。給食で10月中旬から使っているほうれん草は、すべて安芸高田市産です。今回は、高宮町でほうれん草栽培をされている、有馬さんの畑を取材させていただきました。

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かきたま汁
- ・さばのゆずみそかけ
- ・ほうれん草のおひたし



やっぱりほうれん草は寒い時期が一番美味しいよ!!



クイズ

10月20日に種をまいたほうれん草。こんなに大きく育ちました。

Q. ほうれん草を収穫したあと、有馬さんは、ほうれん草の根元について砂を一株一株、“はけ”を使って落としていきます。

では、給食で使った75kgのほうれん草の砂を落とすために、どのくらいの時間がかかるでしょう?

- ① 2時間
- ② 4時間
- ③ 6時間

有馬 圭子さん 有馬 哲さん



青いコンテナ1箱
⇒約5kgのほうれん草



お店に出すためには、さらに200gずつはかってから、袋詰めをする作業が加わります。

こたえ A. ③

75kgのほうれん草の砂を落とすには、6時間かかります。12月は9日のナムルに99kg、今日のおひたしには101kgも使っています。子ども達が食べる料理に砂が入らないようにと、とても丁寧な作業をしてくださっています。