

10月 駒っ子給食だよ!

食欲の秋!



こんげつ こま こきゅうしょく
 今月の駒っ子給食は「にんじん」と「キャベツ」を紹介します。
 どちらも、給食づくりに欠かせない野菜ですね。

- 10月28日(月)の献立
- ・ごはん
 - ・とり肉のカレーチーズ焼き
 - ・キャロットサラダ
 - ・キャベツのスープ
 - ・おもてなし牛乳



こばやし さだもと
小林 貞元さん

やさい 野菜づくりは、自分の工夫しだい。
 よい 野菜を作るのは、難しいけれども
 そこがおもしろい。
 やさい 野菜にとって良い環境は、人にとっても良い
 環境です。人の都合ではなく、野菜にとって良い
 とはどんなことか、考えて育てています。
 おいしく食べてくれるとうれしいです。



キャベツは暑さに弱いので、暑すぎるとよい
 キャベツができないんだ。25℃くらいがちよ
 うよい。毎年暑くなっているの、夏場から秋
 にかけての野菜作りが難しくなっています。



にんじんは、種をまいてから100日くらいで
 収穫できるようになります。
 種まきの後、芽を出すためには水が必要だか
 ら、天気の様子を見ながら種まきをするよ。

こばやし 小林さんは、駒ヶ根市の3つの給食センター
 に、「にんじん」と「キャベツ」を届けるため、
 毎年たくさん育ててくださっています。



この畑に5,000個のキャベツがあるの
 だって。この畑にキャベツの苗を植えた
 後、雨が少なかったの、1本1本に、水
 やりをして育ててくれたそうだよ。

こばやし 小林さんのにんじんは、今年4月から9月まで
 で1,064kgも使わせていただきました。
 1本200gとすると5,320本になります。



竜東給食センターでは、中沢の野溝さん
 からにんじんを届けていただいています。
 ほかに「たまねぎ」もたくさん作ってくださ
 っています。



のみぞ たけき
野溝 健喜さん

おいしい野菜ができるよう
 に、工夫しながら野菜作りをし
 ています。
 地元の野菜をたくさん食べて
 くださいね。

