

# 12月 駒っ子給食だより

カゼやインフルエンザが流行る季節になりました。給食を食べる前には、石けんで手を洗って、感染症予防を心がけましょう。



## 教室掲示用 すずらんキッチン

今月の駒っ子給食は「ごぼう」を紹介します。寒くなるにつれて、給食での登場回数もふえてきたごぼうも、地元で作られている、地場産です。

### 12月25日(水)の献立

- ・ごはん
- ・おもてなし牛乳
- ・ぶりの柚子みそ焼き
- ・土佐マヨ和え
- ・年越し汁

夏のごぼう畑



お掃除部隊

### 12月のごぼう畑



重盛 千冬 さん

今年は、5月と6月の2回に分けて種まきをして、11月から収穫をしています。雨もあって天気にも恵まれて大きく育った「ごぼう」ですが、9月も涼しくならず、秋になっても成長を続けたため、とても太いものができたそうです。いつもの年だと、ここまで太くならないと教えてもらいました。こんなに太く成長した「ごぼう」は、お店ではなかなか買ってもらえないそうですが、給食で使うのには、ぴったり!太くてもやわらかくて、みずみずしい「ごぼう」をいただいています。



切ったごぼうは、とてもきれいです。

ひとつの畝がだいたい90メートル。1300本くらいのごぼうが植わっていて、畝が13本あるそうです。全部で17000本くらいのごぼうを作っている計算になります



びっくり!

冬の冷たい風が吹く寒い中での作業。夏でも冬でも農作業は過酷ですね。

伊那市西箕輪でいろんな野菜を作っている、重盛さん。8月にはおいしい「とうもろこし」をいただきました。今回は、ごぼうの収穫作業を見させていただきました。

## ごぼうの収穫

ガンバシ!!



機械を使って、ごぼうの近くまで土を掘っていきます。



ごぼうの頭が見えたら、長い棒を使ってごぼうのまわりの土をほぐしていきます。



寒くて凍えそう...

最後はかがんで手作業での収穫です。ごぼうが折れないように慎重に抜いていきます。

1本ずつ折れないように丁寧に...機械と手作業で...かがみながら...ごぼうの収穫って大変!!



いいね!!



収穫したごぼうは、畑に穴を掘って保存しています。

