

6月 駒っ子給食だより



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は地域の生産者さんによって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。駒っ子給食で、駒ヶ根市のおいしい「地場産物」について学びましょう。

今月の駒っ子給食だよりは、地場産物の「たまねぎ」と春まきの「だいこん」を紹介します。

6月30日(月)の献立

- ごはん
- おもてなし牛乳
- だいこん大根のみそ汁
- トビウオのかば揚げ
- とさ土佐マヨ和え



佐野さんの
「たまねぎ」と「だいこん」の
畑に行ってきました。

「たまねぎ」と「だいこん」のこと教えてください。



さの 佐野さんご夫妻

この畑には「たまねぎ」が15,000本、植えてあります。すべて2人で手作業で植えています。「大根」は3,500個ほど種まきをしました。こちら2人でまいています。

たまねぎは少し早くとれる早生種と、これから収穫になる数種類のたまねぎ、それから「猩々赤」という赤紫色のたまねぎも少しあります。

大根は、春に種をまく種類の大根です。種をまいてから2か月ほどで収穫ができます。冬の大根とは違う種類で、この季節に合った性質の大根です。

たまねぎの葉が倒れてるよ？

15,000本植えても、とう(花茎)が立ってしまったり、われてしまったり、すべてが収穫できるわけではないそうです。



「とうが立つ」というのは、花茎が伸びてしまうこと。とうが立ってしまうと、たまねぎの中心に芯ができてしまうそうです。

葉っぱが倒れているのは、収穫時期が近づいたサインです。たまねぎは収穫時期が近づくと葉っぱの部分が倒れます。倒れてから1週間くらいすると、収穫ができますよ。



だいこん 大根の収穫も、一本ずつ手作業なんだって！

収穫した大根は、
機械で洗浄します。



冬の大根は「あまみ」をよく感じますが、この季節の大根は「からみ」を感じやすいそうです。
季節ごとの地元の食材を味わっていきたいですね。

【たまねぎ】

9月
たねまき

10月
畑に植え替え

2月ごろ
肥料を与える

6~7月
収穫

野菜栽培カレンダー

【だいこん】

4月
たねまき

6月
収穫

葉っぱはかため、さわるとチクチクします。

葉っぱの下には白い大根。

