



メイドインみやこプロジェクト 2021年10月 No.7 みやこ町学校給食小委員会

まちがっこうきゅうしょくしょう い いんかい

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。



## サイ めいじん くさの ゆみこ チンゲン菜 名人 草野 弓子さん



ビニールハウスにチンゲン菜や小松菜を作っています。

せいいくとちゅう さい  
生育途中のチンゲン菜



しゅうかく まちか さい  
収穫間近のチンゲン菜



くさの さいばたけ  
草野さんのチンゲン菜畑はどこ？



まちかつやまうえだ まちやくば ちか  
みやこ町勝山上田(みやこ町役場の近く)

すこ ひ う  
ビニールハウスに少しずつ日にちをずらして植えてあります。

さいづく  
チンゲン菜作りについて

たね う にち しゅうかく まいにちあさゆう かい みず  
種を植えてから20~25日で収穫できます。毎日朝夕2回、水やりをしています。

さい ねんじゅうさいばい やさい  
チンゲン菜は1年中栽培できる野菜です。

ことし さいづく  
今年のチンゲン菜作りについて

ことし むし ひが い おお さい しゅうかく あんしんあんぜん  
今年は、虫の被害が多く、チンゲン菜がたくさん収穫できていません。安心安全な  
やさいづく しょうどく かいすう かぎ へ  
野菜作りのため、消毒の回数をできる限り減らしています。

がっこうきゅうしょく あ  
学校給食では、ごまえやナム  
ル、中華スープなどにチンゲン菜  
つか  
を使っています。

くさの さい た かた  
草野さんのおすすめのチンゲン菜の食べ方

さい た おお き かねつ  
チンゲン菜を食べやすい大きさに切り、レンジで加熱し、  
さらにその上に肉団子などをのせてレンジで加熱して食べる。



くさの しょうがくせい ちゅうがくせい  
草野さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

まち やさい た げんき にほん つく  
みやこ町でとれた野菜をたっぷり食べて、元気いっぱいの日本を作りましょう！

保護者の皆様へ

みやこ町では、おいしいお米や野菜・果物などがたくさん作られています。学校給食では、「みやこ町給食地場産農産物等利用促進事業」を活用し、地産地消に取り組み、みやこ町でできた産物を児童生徒の方に味わってもらっています。