だいこん ば さんぶつ 場産物だより~大根





メイドインみやこプロジェクト 2021年12月 No.9 みやこ町学校給食小委員会

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 掘りたての大根

らうために、地場産物だよりで紹介していきます。

だいこんめいじん ふるかど 大根名人





だいこん あら ようす 大根を洗う様子

^{たいこんはたけ} 古門さんの大根 畑 はどこ?

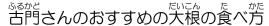
まちかつやまうえ だ みやこ町勝山上田(みやこ町役場の近く)



う年の大根作りについて

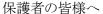
おいしい大根作りのコツについて

だいこん ね えいよう きゅうしゅう りっぱ だいこん そだ つち 大根は根から栄養を吸収するので、立派な大根を育てるには土づくり たいせつ たね はんとしまえ っち が大切。種をまく半年前から土づくりをしています。酸素や肥料を入れ、 ふわふわの土になるように、何回も土を混ぜている。



大根入りのがめ煮。また、大根の煮物もおすすめです。

ふるかと 古門さんから 小 学生や 中 学生のみなさんへのメッセージ 野菜を残さず食べてほしい。特に、大地の恵みたっぷりの根菜類を たくさん食べてほしい。



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。





