

# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~白ねぎ~

毎月19日は  
食育の日

19

メイドインみやこプロジェクト 2022年2月 No11 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らうために、地場産物だよりで紹介していきます。

## しろ めいじん すぎもと きぬ こ 白ねぎ名人 杉本 絹子さん

りっぱ しろ  
立派な白ねぎ

ほん しろ  
15000本の白ねぎを  
つく  
作っています!



しろ しゅうかく ようす  
白ねぎの収穫の様子  
折れないように引き抜きます



すぎもと しろ ばたけ  
杉本さんの白ねぎ畑はどこ?

まちかつやまうらかわ ち いさやましようがっこう ちか  
みやこ町勝山浦河内(諫山小学校の近く)



ことし しろ づく  
今年の白ねぎ作りについて

がつじょうじゆん なえ う がつ がつ しゅうかく ことし  
5月上旬に苗を植えて、11月から2月いっぱいくらいまで収穫します。今年は、  
せいいく しろ  
生育がよいので、おいしい白ねぎがたくさんできています。

しろ づく たいへん  
白ねぎ作りの大変なこと

しろ しろ ぶぶん りっぱ つち よ  
白ねぎの白い部分を立派につくるために土を寄せま  
す(かぶせます)。その土を寄せる作業が大変です。



つち  
土をかぶせたと  
ころが白ねぎの白  
い部分です。

すぎもと しろ た かた  
杉本さんのおすすめの白ねぎの食べ方

しろ しろ この や ぶたにく しろ いた もの なべりょうり  
白ねぎチャーハン、白ねぎのお好み焼き、豚肉と白ねぎの炒め物、鍋料理

すぎもと しょうがくせい ちゅうがくせい  
杉本さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

しろ た かぜ げんき べんきょう  
白ねぎをたくさん食べて、風邪をひかずに元気に勉強やスポーツをがんばって  
ください! しろ ま えいよう  
白ねぎにはかぜに負けない栄養がたっぷりです。

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。