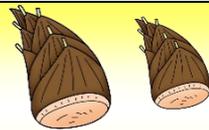


# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~ 筍 ~



毎月19日は  
**食育の日**

19

メイドインみやこプロジェクト 2021年4月 No.1 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。

## たけのこめいじん いちおか きよみ 筍 名人 市岡 清美さん

つち なか かお だ たけのこ  
土の中から顔を出した 筍



たけのこ  
とてもやわらかい 筍



りっぱ たけのこ  
立派な 筍



いちおか たけのこ やま  
市岡さんの 筍 の山はどこ？

まちかつやまうらかわ ち いさやましようがっこう くるま ふん  
みやこ町勝山浦河内 (諫山小学校から車で5分くらいのところ)

ことし たけのこ  
今年の 筍 について

ことし うらどし たけのこ さいきん  
今年は裏年で 筍 がとれていません。最近 はたくさんとれる  
おもてどし うらどし さ おお  
表年とあまりとれない裏年の差が大きいです。



たけのこづく  
筍 作りについて

おいしい 筍 のためには、竹の管理が大切。古い竹を切って、山の管理をします。また、筍は重たいので、運ぶのが大変です。

いちおか たけのこ た かた  
市岡さんのおすすめの 筍 の食べ方

わかたけじる たけのこ わかめ すまし じる てん  
若竹汁 (筍と若布のすまし汁) や天ぷら (煮た 筍 を冷まして天ぷらにする) がおすすめです。



いちおか しょうがくせい ちゅうがくせい  
市岡さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

じもと た ちさん ちしょう じもと しんせん  
地元のものを食べて地産地消してほしい。地元のは新鮮でおいしいですよ！

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。みやこ町でできた産物を児童生徒の方に味わってもらうため、今年度「みやこ町給食地場産農産物等利用促進事業」を実施しています。学校給食でも、これまで以上に地産地消に取り組んでいきます。