



Maidoin Miyako Project 2021年2月 No.8 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。

ほうれん草名人 草野 弓子さん

新鮮なほうれん草



ビニールハウスの様子



収穫の様子



ほうれん草だけでなく、小松菜・白菜・チンゲン菜などいろいろな野菜を作っています。

草野さんのほうれん草畑はどこ？

みやこ町勝山のいろいろなところ



ほうれん草の栽培期間など

残暑が過ぎてから植えて、2カ月半ほどで収穫。ビニールハウス14棟分栽培。

ほうれん草作りについて

ミネラル分の多い肥料を使って、こだわりの土づくりをしています。今年の冬は暖かいので、ほうれん草がすぐに大きくなってしまいます。

種を植えたばかりの畑



草野さんのおすすめのほうれん草の食べ方

さっとゆでて、しょうゆやポン酢をかけて食べる。

温野菜にして食べるとたくさんほうれん草が食べられます。



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

家でも学校でも野菜をたくさん食べて、免疫力をあげてください!!

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。