

じ ぼ さんぶつ

地場産物だより ～かぼちゃ～



メイドインみやこプロジェクト 2020年8月 No.2 みやこ町学校給食小委員会

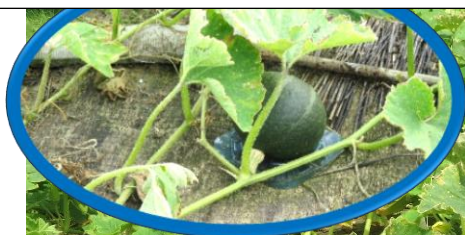
みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。

めいじん ふるかど こうじ かぼちゃ名人 古門 興二 さん



なかはとてもきれいな黄色

つち
土づくりし、わらとごぎをひき、プラスチックの枕も置いて栽培。



しゅっか ま
出荷を待つかぼちゃ

ふるかど
古門さんのかぼちゃ畑はどこ？

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）



さいばい きかん
かぼちゃの栽培期間など

がつ か う がつじょうじゅん がつちゅうじゅん しゅうかく かぶ さいばい
5月2日に植えて、7月上旬から8月中旬まで収穫。200株を栽培。

ふるかど
古門さんのおすすめのかぼちゃの食べ方

かぼちゃコロッケ。（「栗みやこ」というほくほくしている品種を栽培されています）

ふるかど
古門さんのかぼちゃづくりのコツ・こだわり

かんじゅくたい ひ つち おこな たいせつ しょうどく
完熟堆肥でしっかり土づくりを行うことが大切。消毒はしない。

ふるかど
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

きゅうしょく のこ た
給食をいっぱいおかわりして、残さず食べてください。

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。