

毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年6月19日(水)

【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・赤鶏のマーマレード焼き
- ・アスパラサラダ
- ・ポトフ

「食育の日」の地場産物紹介

玉ねぎの収穫 はじまったよ！

★今月の食育の日は、広島北部農協と連携し年間を通じて安芸高田市内産を使う取組みを始めた「玉ねぎ」について紹介します。

安芸高田市給食センター



写真とるなら
背広とかわぐつで
くるんじやったのお～

クイズ

きょう きゅうしやく つか たま
Q.今日の給食～ポトフに使った玉ねぎは、

やくなんこ
約何個でしょう？

- ①約100個
- ②約300個
- ③約400個

いただきます！

こたえ

A. ③

きょう たま つか
今日は129kgの玉ねぎを使ってポトフを
つく いったやく おお たま
作りました。一個約300gの大きめの玉ねぎ
こぶん ひと ひと ていねい かわ
430個分になります。一つ一つ丁寧に皮をむき、
ちょうりいん りょうり へんしん
調理員さんがおいしい料理に変身させます。



今月から、安芸高田市内産の玉ねぎの収穫が始まりました。



”給食に使える玉ねぎを作ろう”

『農事組合法人ふかせ』の皆さんが、年間を通して給食で市内産の玉ねぎを
使えるよう取り組んでくださっています。

取材した日も暑い中、朝8時から夕方
5時まで収穫作業をされていました。

「子どもたちにもぜひ体験してもらい
たい」「話だけでなく、体験を通じて食
べ物を育てる苦労・楽しみを知ってら
いたい」と、代表の浅井澄夫さん。

お話を伺うと「一番大変なのは収穫
後」とのこと。出荷するまでの管理が
難しく、苦労されているそうです。

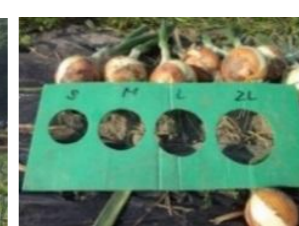
自分たちが作った玉ねぎを、給食で
食べてもらう事をとても楽しみにされ
ていました。



☆とっても広い畑です。



←まずは土から掘り起こして
根と葉の部分を切っていきます。→



↑サイズを
測って…



収穫完了！→