

まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は食育の日！

じっしび へいせい もく
実施日：平成25年9月19日(木)

「食育の日」の地場産物紹介

こんげつ しょくいく ひ ねんかん とお
★今月の食育の日は、年間を通して
きゅうしょく とうじょう じ ばさん やさい ひと
給食に登場する地場産野菜の一つ
こまつな しょうかい
「小松菜」について紹介します。

安芸高田市給食センター



- 【今日の給食献立】
- 栗ごはん
 - さんまの塩焼き
 - 茎わかめの酢のもの
 - 月見汁

「おいしかった」という声が届くとうれしくて、
“またがんばろう”と元気がでるよ。
みんなが喜んでたくさん食べてくれるように
心をこめて育てています。おいしく作るからね！！

こまつな 小松菜



今日の月見汁には小松菜を使っています。小松菜は寒さに強い冬の野菜ですが、今では一年中栽培されています。
給食で使う小松菜は、すべて安芸高田市内でとれたものです。
今回は、今年から小松菜栽培が始められた『農事組合法人 星城の里』の皆さんの畑を取材させていただきました。
1年中食べることができるように、2棟のビニールハウスで時期をずらして作られていました。



～水まき後の畑～水は山からの自然な水を使っているそうです。

ちいさな種をまいて。。



やくとおかご
約10日後



やくはつかご
約20日後



やくにちご
約30日後



【種まき機】

クイズ

Q.「こまつな」は、どうして「小松菜」という名前になったのでしょうか？

- ①小松川という場所で作られていたから。
- ②小松さんという人が初めに作ったから。
- ③小さい松の木の下に生えていたから。



新鮮でみずみずしい小松菜は、押さえただけで「ポキッ」と折れてしまうので、茎が折れないよう気を付けながら丁寧に作業を行っています。また、料理をする人のことも考えて、茎に土ができるだけつかないように収穫しています。
シャキシャキとした歯ごたえも楽しみながら食べてみてください。



こたえ A. ①

「小松菜」は、江戸時代に東京の小松川地区(現在の江戸川区)で栽培が盛んだったことからこの名前がつけられたそうです。

