

1月の地場産物

次のヒントから、1月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

①この野菜のアップの写真です。

葉も芯もあざやかな緑色で、
芯の部分がくっきりと
しています。



②日本の「三大漬け菜」といえば、「高菜」と「野沢菜」、
そして、この「〇〇菜」です。

漬け物を作るのに
ぴったりの、菜っ葉のこと

(〇〇には、ある県の名前が入ります！)

③10月の初めに、苗を植えた時の写真です。植えてから
およそ2カ月で、収穫時期を迎えます。

一株が約2～3kgにまで大きくなります。



小さな苗を、
優しく植えました。



2か月たつと、こんなに
大きくなります。

もうわかったかな？答えはめくってみてね！

こた ひろしま な
答え：広島菜

えいご
英語では Hiroshimana

みどりしょうがっこう ねんせい ことし ちいき
美土里小学校3年生は、今年も地域の

かたがた きょうりょく ひろしま な
方々の協力をいただきながら、広島菜の

さいばい がつ はじ しゅうかくさぎょう
栽培をしました。12月の初めに収穫作業

があり、ずっしりと重く、大きく育った

ひろしま な ひとかぶ はたけ ひ め
広島菜を、一株ずつ畑から引き抜いていきました。



しゅうかく ひろしま な つ もの かこう がつ
収穫された広島菜は、漬け物に加工されて、1月の

きゅうしょく とうじょう たの
給食にも登場します。楽しみにしててください。

みどりしょうがっこう ねんせい
「美土里小学校3年生のみなさん。ありがとう！」



みどりしょうがっこう ねんせい さいばい しどう
美土里小学校3年生のみなさんと、栽培の指導をして
くださった、地元のJA営農指導員と女性部の方たち

はたけ め
畑から抜いたばかりの
ひろしま な いっしょ
広島菜と一緒に
きねんさつえい
記念撮影！

つ もの
「おいしい漬け物に
なりますように…」