

4月の地場産物

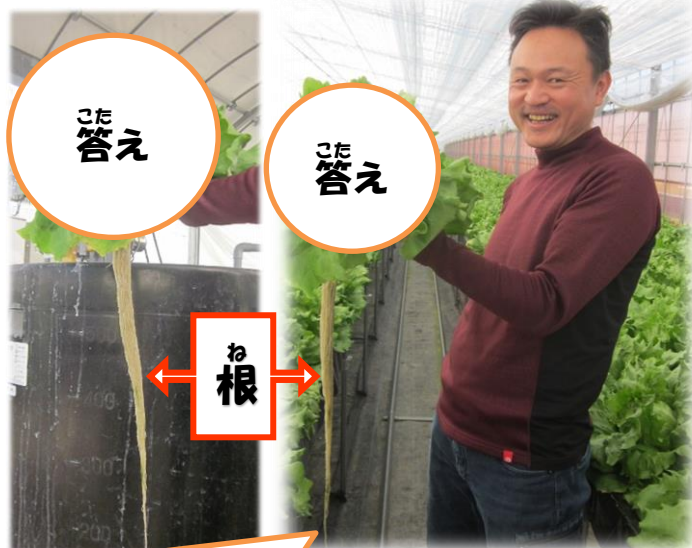
次のヒントから、4月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

① 水耕栽培をされています。大きいタンクから、ハウスの中を張り巡らされたパイプをとおって、水が運ばれます。



循環式になっています。

② この野菜の根っこです。とても長く、しっかりと根を張ります。



これが「根」です。細い根がたくさん集まって、ごぼうのような太さになっています。

③ 空から見たハウスの様子です。

9,700平方メートルという、広大な敷地の中で育てられています。

虫が入らない工夫をされている

ので、農薬も使わず、

安心して食べられます。



④ サラダでよく食べられる野菜です。



もうわかったかな？
答えはめくってみてね！

こた 答 え： レタス

きゅうしょく 給食のレタスは、こうだちょう 甲田町の
はたけ つく 畑で作られたものです。すいこうさいばい 水耕栽培



のレタスはつち ふ 土に触れていないので、
いちばんそと は 一番外の葉まできれいな状態じょうたい た で食べることができます。

やく げつ 約3か月かけて、しっかり日ひ あ そだ は あおあお
を浴びて育てた葉は、青々
としてえいようまんてん 栄養満点！ みずみずしく、にが すく 苦みが少ないのが

とくちょう 特徴です。にち しゅうかくりょう やく 1日の収穫量は約1,200株。かぶ きゅうしょく 給食では
いちど やく 一度に約100株（約50 kg）つか なましよく 使います。生食だけ

でなく、ゆでたり、きゅうしょく 給食のようにスープにしてもおい
しくた 食べられますよ。「レタスがにがて ひと 苦手な人も、このレタ

スをきっかけにた 食べられるようになってくれたらうれし
いです。」とせいさんしゃ やまもと はな 生産者の山本さんは話されていました。



やまもと あきひろ
山本 章博さん



とってもひろいので、しゅうかくした
レタスを入れたコンテナは、
列車のようにレールの上を
転がして運びます。