



がつ

じ

ば

さん

ぶつ

6月の地場産物

つぎ がつ きゅうしょく どうじょう じ ば さんぶつ み
次のヒントから、6月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

① 前の年の11月ごろに植えつ
けされたあと、畑の中で冬を
過ごし、次の年の6月ごろに
収穫時期を迎える野菜です。



はたけ ようす
畑の様子です。ずらーっと遠くまで
並んでいますね。この畑だけでも、
2,000本以上植えられています。

② ピンと立っていた葉が倒れてき
ました！ これは、収穫時期が
来たことを知らせる野菜からの
サインです。



③ 私たちが食べているのは、
葉の部分にあたります。
(葉の付け根が、ふくらんで
大きくなったものを、食べて
います。)

④ 給食では、ほとんど毎日
使われている、おなじみの
野菜のひとつです。



もうわかったかな？
答えはめくってみてね！

こた 答 え： たまねぎ

たまねぎは、^う ^つ ^{しゅうかく} 植え付けから収穫まで、
^{はんとし} ^{なが} ^{じかん} ^{おお} およそ半年という長い時間をかけて、大き
^{やさい} ^{なえ} ^{じょうたい} ^{きおん} ^{ひりょう} くなる野菜です。苗の状態や気温、肥料を
あげるタイミングなど、^{じょうけん} いろいろな条件
によって^{できぐあい} ^か 出来具合も変わってくるそうです。



^{こんかいしゅざい} ^{なかむら} ^{ながねんやさいづく} 今回取材させていただいた中村さんは、長年野菜作りをされ
^{きゅうしょく} ^{つか} ^{まいとし} ^{つく} ていて、給食に使うたまねぎも、毎年たくさん作ってくださ
っています。また、たまねぎの^{ほか} 他にも、じゃがいも・かぼちゃ・
^{はたけ} ^{だいじ} ^{そだ} なすなどが、畑で大事に育てられていました。

「いろいろなものを工夫しながら育てるのが楽しいんよね。」

「^{だいじ} ^{そまつ} ^{つく} ^{やさい} 大事に、粗末にならんように作りたいよね。」という、野菜
^{づく} ^{あいじょう} ^{はなし} ^き 作りへの愛情たっぷりのお話もたくさん聞かせていただきま
した。



なかむら みつのり
中村 光範さん

なかむら たすこ
中村 田鶴子さん

みずみずしい今の時期は、
サラダや炒め物にしても
おいしいよ♪

乾^{かわ}かすことで、
一本^{いっぽん}ずつ手^てで引き^ひ抜^ぬいた後^{あと}、
長^{なが}持ち^{もち}します。



たくさんなたまねぎを運^{はこ}ぶ
時には、「トップカー」が
大活躍^{だいかつやく}！
🍅🍅🍅

