

まるごときょうとの日

「まるごときょうとの日」の給食に使う農林水産物は、すべて京都府でとれた食べ物です。

9月2日（木） こんだて

とりにく
にんにく
トマト
たまねぎ
きゅうり

あげどりのなつやさいソースかけ

MILK

ふじは
きょうたなべしさん
だよ！

なす
たまねぎ
じゃがいも
オクラ

こめ
(ヒノヒカリ)

ごはん

なすのみそしる

生産者の方へインタビュー！ 京田辺市のやさい畑から



きゅうり



きゅうりの花



どんどん大きくなるため収穫は朝と夕方の2回です。9月に給食で使っているきゅうりは7月に種をまきました。

なす

中腰での作業は大変です。発砲スチロールのイスが活躍します。



広くとった畝と畝の間は収穫用の荷車の通り道です。色々な工夫がされています。

(畝…土を盛り上げた細長い山のことで)