

まるごときょうとの日

「まるごときょうとの日」の給食に使う食べものは、すべて京都府でとれたもので地産地消につながります。

地産地消とは『地元で生産されたものを地元で消費する』という意味です。地元の野菜は収穫してすぐに手に入るのて、新鮮でおいしいです。また配達する距離が短いので、車の燃料が少なくてすみ、環境への負担を減らすことができます。

12月5日(木) 牛乳・麦入りキャロットライス・えびいものクリームシチュー・だいこんサラダ

だいこん
みずな

こめ
(ヒノヒカリ)
にんじん

だいこんサラダ

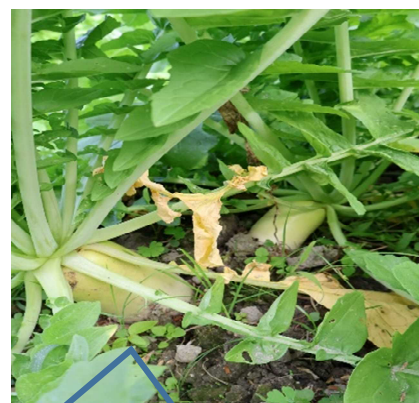
むぎいり
キャロットライス

えびいもの
クリームシチュー

鶏肉

えびいも
はくさい
こまつな

赤字は
京田辺市産
だよ!



土の中のだいこん

まだまだ、これから大きくなるよ。

だいこん生産者の小南さんにインタビューにいったよ!



小南さんに質問です。だいこんはいつタネをまき、収穫しますか?

だいこんは9月のはじめにタネをまき、12月頃から収穫します。

だいこん畑は、だいこんがまっすぐに並んで育っていますね。

だいこんのタネをまくとき、気をつけていることはありますか?

だいこんのタネは、20~25 cm 間隔でまいていきます。これは、土の中でだいこんが、ぶつからないようにするためです。

寒さから身を守るため、だいこんは糖分をたくわえます。だから、寒い冬のだいこんは甘くておいしいのですよ。

