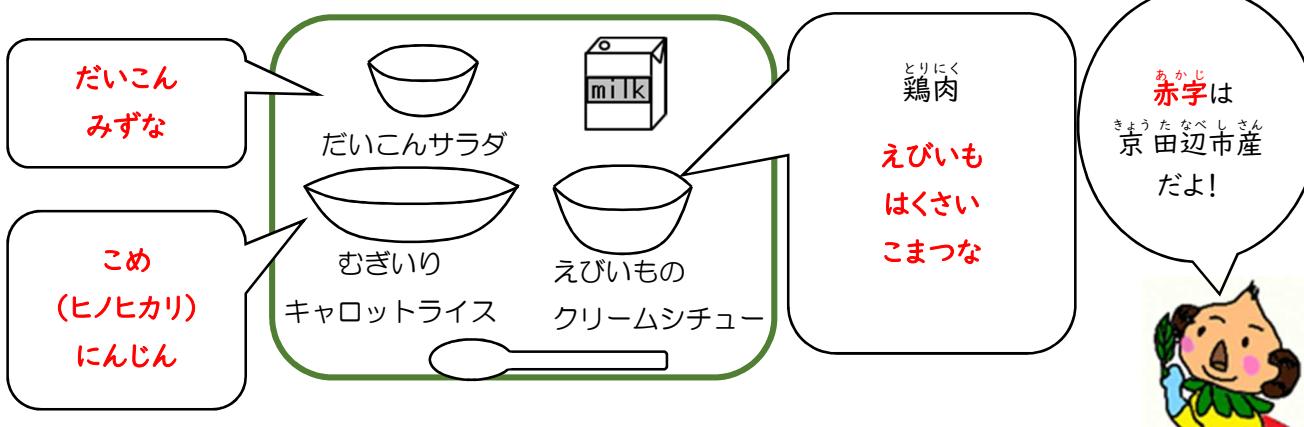


# まるごときょうとの日

「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で、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



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てきたよ!



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、20~25cm間隔でまいていきます。これは、土の

なかでだいこんが、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さん含みます。だから、寒

い冬のだいこんは甘くておいしいのですよ。