

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。

9月4日(金) 牛乳・夏野菜丼・きゅうりの即席炒め・かぼちゃスープ



赤字は京田辺市産、青字は京都府産、だよ!



むらくもさんが、教えてくれた
～ピーマンのひみつ～



花が咲いて、15日～20日くらいで、ピーマンがそだつよ!

ピーマンが一番おいしい時期はいつ?

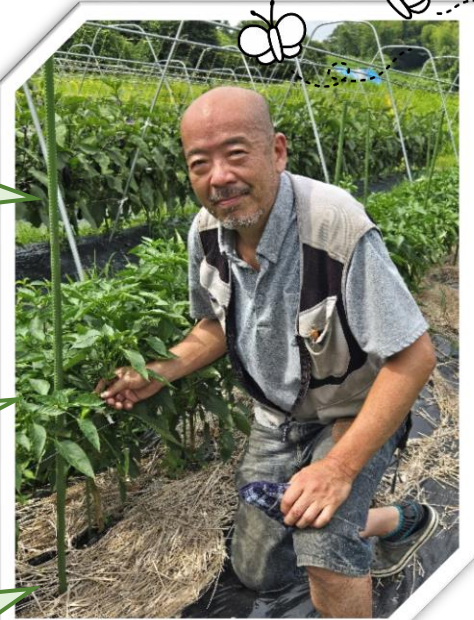
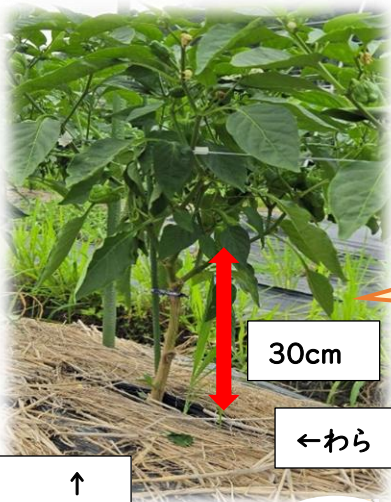
5月上旬に苗を植えると、6月の終わり頃から収穫ができ、10月くらいまでおいしくたべられます!

地面から30cmの高さまで葉を摘み取っているのは、どうして?

病気になるないように、株の根元の風通しをよくしています!

どうして、土の上に、「黒いビニール」と「わら」を敷いているの?

土の「黒いビニール」を敷くと草が生えにくくなります。その上に敷いた「わら」は雨の水を土にとおし、土がかわくのを防いでくれます!



生産者のむらくもさん

