

# しょくいくだより

令和6年2月  
京田辺市学校給食委員会

きょう たなべし  
京田辺市

せいさんしゃ さいばい ようす しょうかい  
生産者の栽培の様子を紹介

せいさんしゃ かた  
～生産者の方へインタビュー～



## えびいも



おやいものまわりに、こいもがついています。そり返った独特なえびいもの形をつくるためには、8月に行う土寄せが重要です。太陽の光が強くなる暑い中での作業は特に大変です。

## 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夕の2回です。9月に給食で使ったきゅうりは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。



※畝…作物を植えるために、土を盛り上げたもの

広くとった畝と畝の間は収穫用の荷車の通り道があり、色々な工夫をしています。

## オクラ

あたまうえ  
頭の上ぐらいで伸びるよ



オクラの花

オクラは花が咲いて実ができてからも茎がどんどん伸びていき、身長よりも高くなります。

収穫したところから葉っぱも一緒に取っていき、次の収穫の為の栄養が行き渡るようにしています。



## しろな



しろなは10月～3月が旬ですが、1年中栽培しています。冬は種まきから2ヶ月ほどで収穫できます。



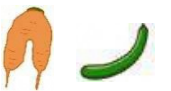
しろなを作るときにいちばん大変なことは、「水やり」です。水をやりすぎても育たないため、夏は3日に1回、冬はあまり水をやらないようにします。また、日光があたりすぎないように注意しなければなりません。大きくなりすぎて、規格外で出荷できなくなるためです。

## 食育×クイズ レッツ！ しょくいクイズ



農家の方が作っている野菜には、キズがあったり、曲がっていたり、大きさが小さすぎたり、大きすぎたりして、お店に並べることのできない野菜があります。このような野菜をなんとよんでいるのでしょうか。

- ① 店外野菜 ② 規格外野菜 ③ 不良野菜



お店に並べて売るのは、きれいな野菜がそろっている方がかっこよく見えます。キズがあったり、曲がっていたり、大きさがバラバラだとお店には並べてもらえない場合がありますが、形や見た目が悪くても、味やおいしさには変わりはありません。

【こたえ】② 規格外野菜