



まるごと!
やまぐちの農水産物
YAMAGUCHI's
Agriculture, Fisheries, Stockbreeding
http://www.marugoto-y.net



ち さん ち しょう 地産地消だよい

光市立学校給食センター

H27. 2 発行

1月・2月の給食では、光市で作られたキャベツを使っています。

2月3日に、光市東荷で「農事組合法人つかり」のみなさんが栽培している「キャベツ」の畑の様子を見に行きました。

キャベツには、4月から6月にかけて収穫される春キャベツと、11月から3月にかけて収穫される冬キャベツがあります。

「農事組合法人つかり」のみなさんは、冬キャベツを栽培しています。8月下旬から9月中旬にかけて苗の植え付けを行い、今が収穫期です。

1シーズンで約40トンものキャベツを収穫しているそうですよ！



給食には「彩音」という品種のキャベツを使っています。

キャベツの育ち具合をこまめに確認し、なるべく農薬を使わないように心がけているそうです。

「愛情を込めて育てたキャベツが大きく成長し、それを収穫するときがとても嬉しくやいがいを感じます。」と言われていました。

今回収穫されたキャベツは、2月4日の「キャベツしらすごま炒め」に使用しました！



一生懸命、心を込めて育てました。甘みのあるキャベツなので、みなさんしっかり味わって食べてください！

