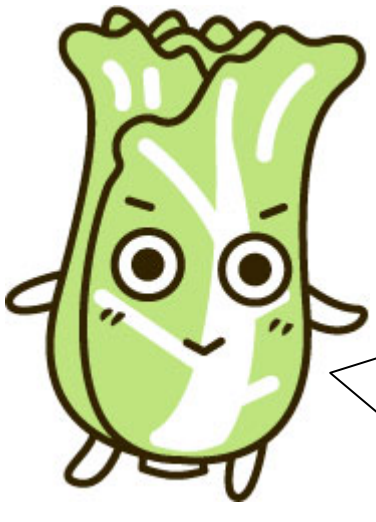
地産地消だより

光市立光学校給食センター　　H22．11　発行



11月24日の「白菜の煮びたし」は光市で作られた白菜を使って作ります。
11月9日に、三井地区藤谷で高村重信さん愛子さんご夫婦が大切に育てておられる「白菜」の畑の様子を見に行きました。

はくちゃん（白菜）山口県農産物キャラクター

白菜は、11月から2月が旬の冬野菜です。
高村さんは、9月に植えつけを行い、これから収穫の時期を迎えるそうです。
今年は夏が暑かったので、5000～6000個植えた苗がたくさん枯れて、3000個しか白菜ができなかったそうです。
高村さんが一生懸命作ってくださった白菜です。感謝の気持ちをもっていただきましょう。

給食用なので、農薬を少なくして作っています。
心をこめて作りました。おいしい白菜なので、食べて下さい。

「黄ごころ」という品種です。
中の葉が黄色で、やわらかくみずみずしい風味があります。
1個の重さが3Kg～4Kgくらいあるそうです。

いのしし避けのさくです。いのししから野菜を守るためにあります。