

1月の地場産物

1月の給食には、地場産の野菜がたくさん登場します。今回は、大根とパセリの紹介です。この大根とパセリの生産者の福田さんにインタビューをしました。福田さんは農薬を使わないで野菜を育てています。虫などがつかないように、手をかけて、おいしく安心安全な野菜を育てています。

大根



今月の給食に登場するのは、「冬みね」という品種です。9月の中ごろに種をまいて育てます。冬が旬の大根は12月～2月くらいまでが収穫の時期です。今の時期の大根は、みずみずしく甘みが強いのが特徴です。汁ものやサラダに入っています。

大根は芽が出たときに、虫がつかないようにするのが大変なんだって！



パセリ

福田さんの育てたパセリは、とってもやわらかいのが特徴です。スープやソースなどに入れて登場します。



ビニールハウスの中でパセリを育てています

《生産者の福田 靖さん》



わたしは1年をとおして、いろいろな野菜を育てています。わたしが大事に、思いを込めて育てた安心安全な野菜を残さずにたくさん食べて、大きく成長してくださいね。

本庄上里学校給食センター