

12月 給食だより

令和5年 12月
池田市立学校給食センター



ほそかわだいこん 細河大根ができるまで

池田市の細河地域で育った「細河大根」が11月から給食に登場しています。

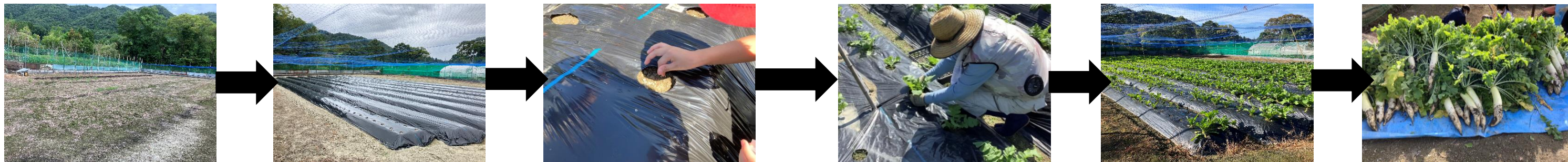
細河大根は、池田市の細河地域の方々が育てている地場産物です。

地場産物とは、地域でとれた食材のことをいいます。

5日と12日に登場します!



細河大根のメニューは、対象校に実施したアンケートで投票が多かったメニューが5日(火)、12日(火)に登場します。アンケートの集計結果から決定したメニューをお知らせします。食卓では、「細河大根の豚汁」が、小バットでは、「豚肉と細河大根の角煮」が1位に輝きました。当日のメニューを楽しみにしていただきね!



8月中旬 「土の準備」
肥料などをまいてトラクターで耕します。

8月下旬 「畝づくりとマルチ(黒いシート)かけ」
畝

9月11日 「種まき」
ほそごう学園と五月丘小学校の3年生が種を3粒ずつまきました。

9月29日 「土寄せ」「間引き」
茎が折れないように土を寄せます。栄養を与えて、より成長させるために3本から1本にします。

10月中旬 すくすくと育っています。
植物のイラスト

11月下旬 「収穫」
葉が倒れたら収穫の合図です。

ほそかわだいこん 細河大根を育てている農家さんのQ & Aコーナー

感謝の気持ちをこめていただきましょう!



細河大根のメニューアンケートの中に、「細河大根を育てている農家さんに伝えたいこと、聞きたいことはありますか?」という質問がありました。「伝えたいこと」は、細河地域の方々に伝えます。「聞きたいこと」の回答をもらったので、紹介します!



細河地域の方々

Q. 「どのような気持ちで育てていますか?」
A. 収穫の時の子どもたちの笑顔を楽しみに育てています。

Q. 「なぜ細河大根を育てようと思ったのですか?」
A. 地域活性化(細河地域を盛り上げる)のためです。

Q. 「大根を作っていて一番困ったことは何ですか?」
A. 虫が多かったり、天気や温度に左右されて大根がうまく育たなくなることです。

Q. 「猛暑が続きましたが、大根に影響はありましたか?」
A. 暑さの影響で、種まきの時期が遅れました。また、気温が下がってきてからは虫が多くて困っています。

Q. 「一番大きい細河大根はどのくらいですか?」
A. 重さは3kg、長さは1mくらいです。

Q. 「肥料は何ですか?」
A. 鶏糞、有機石灰、バークたい肥(植物からできた肥料)

Q. 「水はどのくらい使っていますか?」
A. 天気にもよりますが、1回の水やりで2000~3000Lほどです。

Q. 「一番大変な作業は何ですか?」
A. 畝づくり

Q. 「毎年何本作っていますか?」
A. 平均800本