

11月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

チリビーンズライス

いたばしだいこん 板橋大根とツナのサラダ

りんごゼリー ぎゅうにゅう 牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ 米粒麦：はくばく
- バター：国産 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 豚ひき肉：千葉 大豆：国産
- ツナ油漬：タイ 粉チーズ：多国籍
- ソフト削り：うつぼや
- にんにく：青森
- しょうが：高知
- セロリー：長野
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：北海道
- マッシュルーム水煮：インドネシア
- ポイルトマト缶：イタリア
- ☆大根：東京都板橋区【ふれあい農園会】
- きゅうり：福島
- 粒コーン缶：タイ
- りんごジュース：近藤乳業

きょう 今日「**いたばし のうえんかいぎゅうしょく ひ** 板橋ふれあい農園会給食の日」です。

いたばし く はたけ しんせん だいこん つか いたばしだいこん つく
板橋区の畑でとれた新鮮な大根を使って「板橋大根とツナのサラダ」を作ります。

〈ぱくぱくクイズ〉

だいこん なか あま ふぶん
「大根」の中で、甘みのあるのはどの部分でしょうか？

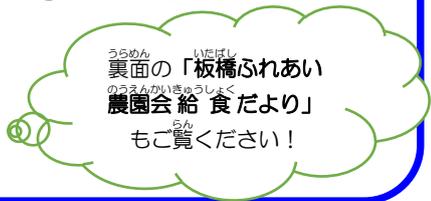
- だいこん 大根の
- ① うえ ふぶん 上の部分
- ② まんなか ふぶん 真ん中の部分
- ③ した ふぶん 下の部分

(こたえ) ① 上の部分

きょう 今日、板橋区の畑でとれた新鮮な大根が24kg届きました。



だいこん うえ ふぶん あま つよ した ふぶん から つよ
大根の「上の部分」は甘みが強く、下の部分は辛みが強いです。



うらめん いたばし
裏面の「板橋ふれあい
農園会給食だより」
もご覧ください！

いたばし く ざんさい ちょうさ きかん のこ
11/17~11/21 は板橋区残菜調査期間です。残さずいただきます！



11月
大根

板橋ふれあい農園会給食だより

「板橋ふれあい農園会」とは、板橋区で農産物を作っている区内の農家の方の会です。学校に新鮮で安全な野菜を届けてくださいます。前列左から、木村繁夫さん、春日喜一さん、山口賢治さん、田中耕太郎さん、後列左から富永悠さん、染宮利章さん、石井規弘さん、君島典子さん、濱中洋子さん、田中將浩さん(写真なし)です。



板橋ふれあい農園会の方々

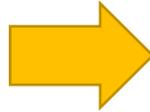
●大根の栽培方法について●

【8～9月】

ビニールシートの穴に3粒ずつ種をまきます。その後、約3日で芽が出始めます。

【種まきから1か月後】

育った苗のうち、1番よい苗を選び、それ以外の苗を抜きます(間引き)。競争させることで強い苗が育ちます。



今年の品種:「夏つかさ快」「冬自慢」

10月8日の田中耕太郎さんの畑の様子

これから大きくなっていく大根を見ることが出来ました！畑は、雑草が生えておらず、田中さんが丁寧に手入れをしているそうです。

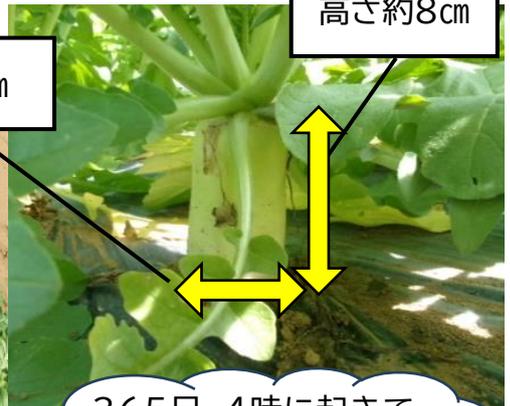
【11月】

芽が出た後、約2か月で収穫します。1本、2kgほどまで大きくなったら、手作業で収穫します。



幅約4.5cm

高さ約8cm



365日、4時に起きて、早朝に畑を見に行っているそうです。



田中耕太郎さん

～みなさんへメッセージ～

今年、8月の降雨の少なさや酷暑の影響で栽培は難しかったですが、みなさんに良い野菜をお届けし、喜んでもらえるよう心がけて日々頑張っています。