

いただきますいむ

がつ にち すい きゅうしよく な よろ とうじょう
8月18日(水)の給食には、名寄でとれたメロンが登場します
ふうれん のうか けんかく い
～**風連のメロン農家さんへ見学に行ってきました**～



ぜんぶ
**全部で
たま
136玉!**



こばやし きよみ
小林 清美 さん

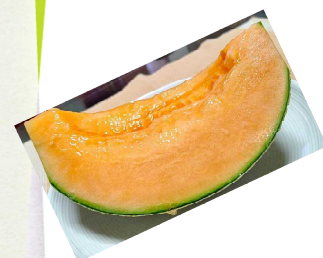
なよろ しふうれん
名寄市風連でメロンを作っています。

ひんしゅ
★**品種：ティアラ**

★**特徴：果肉が皮の隣まであり、とても
肉厚。**

★**大変なこと：”楽しいから大変じゃない”**

★**小林さんのお家では、メロンの他にも麦
ともち米を作っています。**



たね がつげっしん
★**種まき：3月下旬**

★**定植(苗を畑に植えること)：4月下旬**

※小林さんは、おひとりりで4つのハウスに植えて
いるそうです!(1つのハウスで約189株)

★**受粉(実をつけるために必要)**

：ハウスに蜂を放します。

★**収穫：受粉してから55日～57日くらい。**

朝の3:30～2時間程度。

1日に200～300玉。

★**天敵：アブラムシ、ハダニ**

食べごろのサインは・・・?

収穫してから3日～4日後が食べごろのようです!
ということは・・・

収穫してお店に並ぶことを考えると、名寄でとれた
メロンならお店で買ってから3日～4日後がおいし
く食べられるかもしれませんね😊

メロンのお尻の部分を押して、やわらかくなってきたら
冷蔵庫に入れて食べるのがおすすめ★のようですよ!



小林さんからみなさんにひとこと

「おいしく食べてくれたらうれしい。じっくり味わって食べてね!!」

