

いただきますいむ

がつ か きゅうしょく なよろ どうじょう
9月2日の給食には名寄でとれたミニトマトが登場します
ちえぶん のうか けんかく い
～智恵文のミニトマト農家さんに見学に行ってきました～

とうじつ
当日の
きゅうしょくぶん
給食分
4320個!



おいかわ
及川 さん
ちえぶん でミニトマトをつく
智恵文でミニトマトを作っています。
★品種：純あま
★特徴：リレー栽培がされている品種
(沖縄から北海道まで時期をずらして年間を通して栽培されている)
★及川さんは他にもとうもろこしやかぼちゃ、水なす、カラーピーマン、オクラなどを栽培しています。

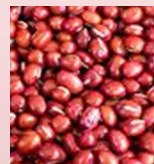
おいかわ
及川さんからみなさんにひとこと
いっしょうけんめい ま か えら
「一生懸命真っ赤なものを選んで
みんなに届けます」



ていしょく なえ はたけ う
★定植(苗を畑に植えること)：5月の中旬～中旬
※計125m(50m×2棟、25m×1棟)のハウスに
900株を2日間かけて植えます。
★収穫：7月の後半から9月 毎日収穫します。
あさ じ
朝の5時～
★今年大変だったこと：温度管理
きおん たか ため、くき うえ
気温が高かったため、茎の上のほうについた花は
すべてとんでいってしまい実がなかったそう
です…。また、あつ すいぶん ぶ ぞく み おお
暑いと水分不足で実が大きくな
らなかったり、食べられなくなってしまうたりする
そうです。

がつ にち おしょうていきょう
～9月29日には、無償提供された「あずき寒天」が出ます～

のうぎょうきょうどうくみあいれんごうかい
ホクレン農業協同組合連合会さんから「あずき寒天」が無償提供されます。
コロナウイルス感染症の感染拡大が続き、海外からの観光客や、外食をする人の減少が
続いているために、北海道産の小豆と砂糖の在庫が急激に積みあがっているそうです。
そこで、ホクレン連合会さんでは北海道産の小豆とてんさい糖を使用したおいしく
安心安全なデザートを道内の給食へ無償提供することに決定してくださいました。
提供して下さったホクレン連合会さんに感謝の気持ちで味わいながら食べましょう！



1個体当たり約1kgの根菜。
糖分は約16%なので
1個体に約160gの砂糖。

ほか しゅん なよろさんしょくざい きぞう こんだて しょう
※この他にも旬の名寄産食材が寄贈され、献立にたくさん使用する

なよろきゅうしょく ひ どうほく せいねん ぶへん みっかかんよてい
「名寄給食の日」～JA道北なよろ青年部編～を三日間予定しています。

