

「旬！いただきます」(地産地消だより)

三寒四温を繰り返しながら温かい春がやってきます。1年間のまとめの時期でもあります。今年度も東広島市内の地場産物を活用させていただきました。生産者、JA広島中央、流通センター、配送業者の方など多くの関係者のご努力なしでは児童・生徒のところまで届けることはできませんでした。『食べ物、安全でおいしい料理になって、安心して食べてもらえる』ということは、物の流れと人のつながり(連携)なしでは考えられません。感謝！感謝！です。

3月 東広島市内産 地場産物使用日と種類 (予定)

米：東広島市高屋町 あきろまん

1 (月)	白ねぎ(ちゃんこ鍋)	12 (金)	ねぎ (かに玉汁)
3 (水)	ねぎ (すまし汁)	17 (水)	れんこん (きんぴら)
8 (月)	ねぎ (バーベキューソース)	18 (木)	ねぎ (ラーメン)
10 (水)	ねぎ (みそ汁)	19 (金)	ねぎ (ごぼう団子汁)
11 (木)	ねぎ (かやくうどん) はっさく	23 (火)	ねぎ (わかめスープ)

白ねぎ生産者との交流 (H22. 2. 24) 原小学校3年生

白ねぎを収穫されている脇さん



3月：種植え 6月：苗の植え付け
12月から収穫 (6回の土寄せ)



脇さんの白ねぎとスーパーで購入してきた白ねぎの違いを見つけています。



児童からたくさんの質問が出されました。

- ・脇さんの白ねぎはなぜ太いのですか。
- ・なぜ、白ねぎを作り始めたのですか。
- ・なぜ袋に顔写真を貼るのですか。などなど

ねぎの甘さは部位で違うそうです。

糖度計で測定

よい土を作れば、よいねぎができてくれる。



脇さんは、白ねぎ作りへのこだわり、工夫、おもいなどを込めながら、ていねいに答えてくださいました。



14度

15~16度

17度



脇さんと一緒に給食も食べました。韓国風すき焼きの中に脇さんの白ねぎを見つけて、「甘くておいしい」。ちょっと苦手な子も「脇さんの白ねぎなら食べられる」。全部食べたことも見てもらいました。