

きゅうしょくニュース

令和4年9月 池田松川学校給食センター

“地域ってすごい!”



はたけ

畑をのぞいてみよう!



コリンキーは完熟させず、若取りすることでクセが少なく生食できるかぼちゃです。皮は鮮やかなレモン色で柔らかく、包丁も一般的なかぼちゃに比べるととてもすんなりと切ることができ、皮ごと食べる事ができます。果肉も適度な歯ざわりでかぼちゃの臭みも少なく、薄切りにすると生のまま味付けしてサラダとして食べることができます。

これから地域で育ち、収穫される野菜の紹介



ねぎは根元の土を何度も盛り直し、白い部分を長くしていき、秋から冬に旬を迎え収穫します。

何の葉っぱでしょうか?...

答えは★さつまいも★

秋に旬を迎え収穫します。

きゅうしょくニュース

令和4年9月 池田松川学校給食センター

“地域ってすごい!”



畑をのぞいてみよう!



知ってますか?



コリンキーは完熟させず、若取りすることでクセが少なく生食できるかぼちゃです。皮は鮮やかなレモン色で柔らかく、包丁も一般的なかぼちゃに比べるととてもすんなりと切ることができ、皮ごと食べる事ができます。果肉も適度な歯ざわりでかぼちゃの臭いも少なく、薄切りにすると生のまま味付けしてサラダとして食べる事が出来ます。

これから地域で育ち、収穫される野菜の紹介



ねぎは根元の土を何度も盛り直し、白い部分を長くしていき、秋から冬に旬を迎え収穫します。

何の葉っぱでしょうか?...

答えはさつまいも★

秋に旬を迎え収穫します。