

ことし ぜん かい
今年のいしかりデーは全5回!!

だい かい
第4回

いしかりデー 9月11日

いしかり しょくざい つか きゅうしよく
「いしかりデー」は、石狩の食材をたくさん使った給食です。



きょう 今日メニュー



いしかりさん やさい くだもの
石狩産 野菜・果物 の いいところ!

しんせん しんせん えいよう つく ひと かお み あんしん
★とれたて新鮮でおいしい! ★新鮮だから栄養がたくさん! ★作った人の顔が見えて安心!



こんかい ちゅうもく しょくざい
今回 注目する食材は... **メロン**



なえ う やく にち しゅうかく
メロンは、苗を植えてから約90日で収穫
されます。給食のメロンは 6月13日に苗植
えをし、9月11日(水)の「いしかりデー」に
間に合うように育てていただきました。



なが やく
メロンのビニールハウスの長さは、なんと約100
メートル! 1つのビニールハウスで約1,000玉収穫される
そうです。苗1株から4玉できるように調節して、栄養
を集中させておいしいメロンを作ります。



あみめもよう 網目模様のヒミツ

あみめ かわ せいちょう
網目は皮が成長するときにできたキズを治すた
めにできます。きれいな網目をつけるには寒暖差
が重要だそうです。気温が高い日が続くとうまくで
きないことも…。きれいな網目づくりには生産者さ
んのコツがあるそうです。

メロンを食べると
きは、網目にも注目
してみましょう!



おいしく食べるポイント

- ・常温で保存します。
- ・ヘタが細くしおれてきます。
- ・メロンの下の部分に弾力がでたら食べごろのサインです。
- ・食べる前に冷蔵庫で冷やすと、おいしく食べられます。

せいさんしゃ かわい 生産者の河合さんより メッセージ

