



みんなが食べている学校給食の食材には、香美町でとれた野菜、魚、飼育された牛肉などがたくさん使われています。香住・村岡・小代の3つの学校給食センターでは地元産物をたくさん取り入れた給食メニューを調理しています。



今回は香住区長井の生産者さんが

心をこめて育てた玉ネギを紹介します！



土を耕し肥料を混ぜた畑に、

昨年11月、玉ネギの苗を植えました。今年2月、追肥(もう一度肥料をあげる作業)と中おこし(畑の土をやわらかくする作業)をしました。

こうして大切に育てられた玉ネギを6月に収穫し、香住学校給食センターへ運びました。

子どもたちにおいしい野菜を食べてほしくて、心をこめて作りました！



玉ねぎを提供してくださった

長井ふれあい朝市グループのみなさん



コンテナに入れてつぎつぎに運び込まれるたくさんの玉ネギ。

全部で250キロありました！この玉ネギは7月の給食に使います。



のこさずたべようね！