



10月27日(火)は ふるさと食材の日「ほうれん草・玉ねぎ」です！



10月のふるさと食材は奥野農園さんのほうれん草と玉ねぎです。27日の「ほうれん草のクリームスパゲッティ」に使用させていただきます。玉ねぎは、9月のふるさと給食のオニオンスープにも使用されていた、おいしい玉ねぎを使用しますよ★

◎ほうれん草について◎

秋のほうれん草は種をまいてからおよそ40日で収穫となります。ほうれん草は涼しい気候を好む野菜なので、寒くなってきたこの時期のほうれん草はうまみもあり、栄養価も高くなります。また、夏よりも市場に出回る量が増えるため、価格も下がり、まさに旬の食材の良さが感じられる野菜の1つです。

ハウスいっぱいのほうれん草の収穫は、機械で根元を切ったものを手作業で集めるそうです。下の写真が実際に使っている機械で、長さ1メートルほどの刃を土の中に這わせるようにして根元を切りながら進んでいきます。



点線の所に刃があります！

こちら側にはついていません。



↑ほうれん草の根元を切る機械

ぜひ食べてください！

