

8月17日(木) はふるさと食材の日「カットコーン」です！



中富良野町にある田井農園さんで収穫されたとうもろこしをカットして提供します。とっても甘くてジューシーなとうもろこしをこの機会にぜひ楽しんでください♪

とうもろこしの成長の様子

カラスに食べられてしまうことも・・・。

とても大きくなりました！
中身は給食までのお楽しみに☆



このひげ一本一本が
とうもろこしの実になります。



少し大きくなりました。
これがヤングコーンです！



今回提供していただくとうもろこしの品種「おおもの」はその名の通り大きく、ごろんとした実なのが特徴です。一般的なとうもろこしの糖度は約16度と言われているのですが、「おおもの」はなんと糖度20度にもなります！これは北海道ならではの昼と夜の寒暖差のおかげです。また、大きなものでは500グラムになるものもあるそうですよ。さすが、おおものですね！毎日雑草を抜き、成長に合わせて肥料をあげています。そんな手間ひまがかかったとうもろこし「おおもの」、生産者さんに感謝していただきましょう。

動画でも紹介しています。QRコードを読み取ってみてね！

