

# ふるさと給食だより

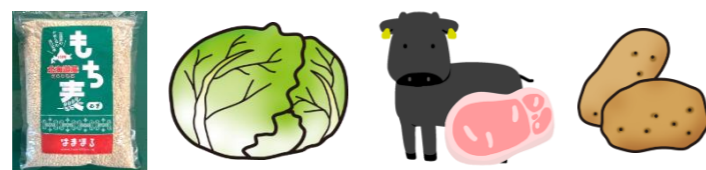
令和3年11月  
佐呂間町学校給食センター  
第5号

11月のふるさと給食は、  
11月19日(金)です。

- \*もち麦いりごはん
- \*キャベツのみそ汁
- \*サロマ牛のステーキ
- \*スパイシーポテト



今回使用する佐呂間産は、  
『もち麦・キャベツ・牛ヒレ肉・じゃがいも』です！



## キャベツ特集

今回はキャベツ農家さんの山前さんご夫婦に  
取材してきました！



### どんなキャベツを育てていますか？

佐呂間では冬でも働くことができるように、冬(寒玉)キャベツを  
育てています。どれくらい作っているか札幌ドームで例えると、  
札幌ドーム3個分の広さを作っています！(ランド面積)



ちなみに、冬キャベツは夏の太陽をたっぷり浴びて育っているため、ビタミンCが最も多く、  
寒い中でもじっくり育つため、甘みが強いことが特徴です！

### 収穫した後はどうなってるの??



外の葉をむききれいにして…袋につめて全国へ！

大手コンビニの焼きそばパンの具に使われていたり  
様々なものに使われています！



色んなことに気をつけていますが、今回は3つ紹介します！

### キャベツ栽培で気をつけていることはありますか？

#### 一つ、水やりをしっかりと行うべし！

キャベツの苗は暑い7月に植えます。暑い時期から育てる  
ので、水やりをしっかりと行うように気を付けています。暑い  
時期では夜中の1時頃まで枯れないように何度も水やりをし  
ています。



↑左右:山前さんご夫婦、真ん中:JA サロマ桃井さん

#### 二つ、使った畑は7年以上あけるべし！

キャベツが病気にならないように使った畑は7年以上使わないようにしています。また、植えてい  
る時も虫や病気がつかないように10日~2週間に1回は消毒をしています。

JAさんがいなければ仕事が成り立たない！

#### 三つ、愛情をこめて作るべし！

キャベツはサラダなど生で食べることが多く、育てたものが  
直接口に入ります。安心・安全・美味しいを  
心がけて、愛情をこめて作っています。

全部キャベツ！！



かぼちゃと同じく、重労働・・・！

### 最後に山前さんからひとこと！

キャベツの収穫は秋から冬にかけて収穫します。雨の日も時には雪が降っている時  
にも1つ1つ手作業で収穫しています。

寒さと重労働で大変なことはありますが、  
キャベツ作りはとても楽しいです。

今年も甘くておいしいキャベツができた  
と思うので、みなさんにたくさん食べてほしいです！

