



いただきます～す

今日の給食は

今年できた“赤じそ” & “朝採り抜き菜”が入っています!!

～ “牧中の恵み給食” ～

今年の梅干しづくりは、赤じそを植えるところから始まりました。7月に大きく育った赤じそを収穫しました。



赤じそをきれいに洗い、塩もみを3回繰り返して梅に漬け、8月の土用干して、梅と一緒に干して乾燥させて作りました。

9月30日に、総合文化部で、赤じそと落花生の収穫が終わった畑に、じゃがいもと大根を植えました。



3週間が経ち、じゃがいもと大根が大きく育ってきました。大根は大きく育てるため、3本ある苗を1本にします。これが抜き菜です。

植物を育てやすくする“マルチ”の穴に、大根の種を3粒植えました。

