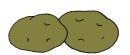
すくうるらんち

6月29日(火)

きせつのあじをめしあがれ

せいかちょう

精華町でとれたじゃがいもが



肉じゃがに入っています。



じゃがいもは、一年を通して給食の 材料としてよく使われていますが、今 が旬の時期です。

いちねん とお きゅうしょく



収穫されたじゃがいもです。

精華町でとれた「じゃがいも」です。 ちいき さいばい ちょうない おお

町内では多くの地域で栽培されていますが、 しゅっか

市場への出荷はほとんどありません。

しゅうかく 収穫したてのじゃがいも



ちょうない のうさんぶつちょくばいしょ

これからの季節、町内の農産物直売所でも はんばい

販売されます。

せいほくしょう かわにししょう

精北小、川西小はフレッシュせいか(メーク やまだしょうしょう

イン)、山田荘小はフレッシュせいかざくろ(だんしゃく ひがしひかりしょう ひがしばた かい 男爵)、東光小は東畑さわらび会(メーク

せいかだいしょう うえだはなやかえん

イン)、精華台小は植田花野果苑 ら届けられます。



ざいりょう

しゅん じき

じゃがいもの 花です。

だんしゃく

くき ぶぶん にほん ほっかいどう いちばんおお せいさん べているのは地下にある茎の部分です。日本では北海道が一番多く生産され ていて、夏の終わりから秋にかけて 収穫 します。 九州 では冬に植えつけて はる しゅっか

じゃがいもには男爵やメークイン、キタアカリなどの品種があります。食 春に出荷します。

- -さんみゃく こうち げんさんち なんべい 南米アンデス 山脈 の高地が原産地だといわれています。16世紀、スペイ つた にほん ン人がヨーロッパに伝えました。日本には1600年ごろにオランダ船でジャ カルタ港より運ばれました。その当時は、観賞用として栽培されていたそう です。