

7月給食だより増刊号

今日のいちごは 鶴ヶ島産です。



今日のいちごのマフィンに
使用している品種

ほしうらら	よつぼし
おいCベリー	紅ほっぺ
やよいひめ	ベリーポップすず



いちごを育ててくれた
生産者の方の紹介

つるがしま観光農園協会

従業員 4 名で 9 種類のいちごを育てて管理
をされています。ビニールハウスは南中学校の
すぐ近くなので、学校の窓からビニールハウス
を見ることができるかもしれません。



給食センターでの調理の様子



今日の給食で使ったいちごは、旬の時期に、真っ赤で栄養たっぷりに育ったいちごを収穫し冷凍し、保存しておいたものを学校給食センターに納品してもらい、使用しています。その後調理員でいちごソースを作り、生地に混ぜ、1つ1つマフィンカップに流し入れ、スチームコンベクションオーブンで焼きました。皆さんの教室に運ばれるまでにたくさんの方が関わっています。鶴ヶ島で育った甘酸っぱいいちごの味をおいしく食べてください。



いちごの成長の様子



春頃

おいしい苺を作るには
まず土づくりからです。水
はけがよく、通気性がよ
く、柔らかい土を好みます。



秋頃

親苗から伸びたランナ
ーからこども苗を育て
ます。大きくなった苗を
秋に植えていきます。



冬頃

いちごはバラ科の植物です。バラ
科の植物の特徴は、花びらとガク
が5枚であることです。苺の実が
なっても傷まないように、全体にビ
ニールやネットが敷かれます。そ
の後花が咲いたら、苺になるよう
に、『クロマルハナバチ』というミ
ツバチによって受粉をします。

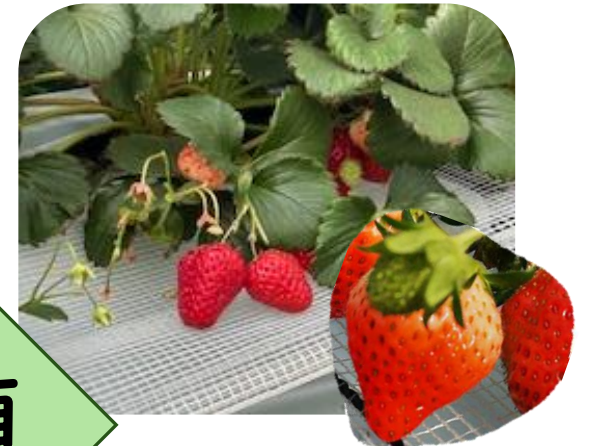


イチゴの栽培は長期間にわ
たり、ダニなどにより病気の
心配があります。そこで、夜
間の紫外光照射を行い、病
気を予防します。



春頃

苺の実がだんだん大きくなっ
てきました。いちごの表面にある
ツブツブは種ではなく、ひとつ
ひとつが果実です。それぞれの
ツブツブの中に種が入っていま
す。一粒のいちごは、200 個か
ら 300 個の果実が集まった
「集合果」です。



おいしそうな苺が実りました。
いちごはビタミンCが豊富で、
みかんの約 2 倍。ビタミンB群
である葉酸も多く含まれていま
す。また、ポリフェノールの一種
であるアントシアニンも豊富
で、目の働きを高める効果も
期待できます。

