きゅうしょくだより

令和８年１１月　６日
川崎市立片平小学校
１１月号

９月の長雨の影響で野菜が高いというニュースがありましたが、これは冬野菜にまで影響しています。今月は、野菜の成長についてお知らせします。



・野菜はすぐに成長しない

野菜は植えてから収穫まで大体２～３ヶ月かかります。ラディッシュ（二十日大根）のようなものもありますが、この地域の郷土野菜のらぼう菜は、秋に植えたものの収穫が３月頃と半年かかるものもあります。

・長雨の影響

雨が降るということは太陽の日差しが無いということなので、植物が成長しません。成長しないのは大きくなるというだけでなく、根を張ったり葉が増えたりすることも遅れます。つまり、９月に植えられなかった種や苗を１０月に植えればその分収穫が遅れますし、満足に成長できなかったものは小さかったり、収穫前に枯れてしまったりすることもあります。

・農家さんの工夫



長雨で野菜の成長が遅れている分、農家さんは肥料をあげる量やタイミングを変えたり、シートを使って雨よけや泥はねを防いだりして工夫しています。この地域には畑が多いので、長雨に負けずに育てた野菜が売られ始めたら買って応援したいですね。

栄養教諭　佐藤法敏の　アレンジレシピ

給食レシピの大学芋を、家庭向けの作り方にアレンジしました。



〈材料４人分〉

揚げ油・・・適量　　さつま芋・・・中１本　　水・・・大さじ２

砂糖・・・大さじ４　　しょうゆ・・・小さじ1/３　　酢・・・小さじ1/３



①さつま芋を洗い、乱切りか１ｃｍ厚の半月切りにする。

②揚げ物用鍋にさつま芋を入れ、冷たい油を注いで中強火にかける。

③きつね色になるまで１０～１５分揚げる。

④さつま芋を揚げている間に、別の鍋に水と調味料を入れて中火にかける。

⑤砂糖が溶けたら火を止める。

⑥⑤に揚げたさつま芋を入れ、絡めたら出来上がり。好みでごまを振りかけます。

主食にも主菜にもならないので、給食ではあまり登場しなくなった料理です。

さつま芋は掘りたてよりも２週間以上寝かせた方が甘い芋になるので、掘りたてのものは甘味を加えた料理に、寝かせたものは芋の甘味を生かす料理に使いましょう。スーパーで売られている物は寝かせたものが多いですが、自分で掘ったり、直売所で売られている物を使ったりするときは覚えておくとおいしく仕上がります。

・雨の影響が少ないものもある

野菜は植えて１から育てる必要がありますが、果実の木は実がなるくらいまで成長すれば毎年同じ時期に収穫することができます。今の時期は柿が例年通り実っていて楽しむことができています。



そんな自然と向き合っている農家さんですが、年に数回の品評会に向けて作物を作ることがあります。今年は１１月１５日（日）にJA各支店で農業まつりが開催され、その中の催しの１つに農産物品評会があります。農家さんがその時収穫できる一番良い出来の作物を持ち寄る会なので、興味のある方はぜひ参加してみてください。柿生支店でも開催され、品評会の出品物は買うこともできますよ。