

「かわさきそだち」を
いただきます！

給食×農業 を学ぼう

教えて！
白菜のこと



白菜の
ハックン

冬野菜の代表格！ 白菜の美味しさのひみつ

白菜は、冬場に鍋に入れて食べるイメージが強く、家庭でおなじみの野菜だけど実は給食でもたくさん使われているって知っていますか？今回は、生産者さんにお話を聞きながら、白菜の美味しさや魅力を発信していくよ！



白菜生産者
越畑さん



生産者の越畑さんの畑を
見せてもらったよ！

生産者さんの
知恵と工夫がつまっているよ



かわさきそだちの 白菜のひみつ①

白菜をまく時期は、8月の20日過ぎ～30日頃まで。この時期は白菜の成長に関わるとっても大事な時期なんだ！

かわさきそだちの 白菜のひみつ②

冬場に収穫した白菜は凍ることがないよう細胞に糖を蓄えるため、甘くて美味しくなります。ビタミンCやカリウム、食物繊維などの栄養素も含まれているよ。



「かわさきそだち」を 体感しよう！

川崎市の中学生在が職業体験に来てくれました。こうした取組は、生産者さんのご協力のもと、定期的に行われています。



▼食べるだけでなく、地元の野菜に触れる機会があるのも「かわさきそだち」のいいところだね！

新鮮な「かわさきそだち」の白菜が 給食で提供されています。

地元で採れた白菜は新鮮なまま、給食に使われています。生産者さんおすすめの食べ方や、栄養士さんが考えた給食の献立についても聞いてみたんだ。たくさんの人の想いを、少しでも感じてもらえたらうれしいな。

▼とり肉と白菜のスープ



▼白菜のスープ煮



Colors, Future!
いろいろって、未来。
川崎市

制作：川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室

委託制作：株式会社押田印刷

協力：白菜生産者 越畑幸作さん／JAセレサ川崎



動画を
みてみよう！