

# 「かわさきそだち」で美味しい給食②

## ～教えて！“大根”的こと～

### 1 新鮮な「かわさきそだち」の大根が給食で提供されています

新鮮な「かわさきそだち」の大根が給食で提供されます。



### 2 「かわさきそだち」の大根は農家さんの熱い気持ちと共に大事に育てられています



種まき～収穫まで  
3か月かかります。

### 3 産地から近いため 新鮮で美味しい大根が食べられます

産地から給食センターまでの距離が短いので新鮮で美味しい大根を食べることができます。CO<sub>2</sub>の削減など環境への負荷も少なくなります。



JAセレサ川崎から  
届いた新鮮な大根を  
給食センターで調理

新鮮で美味しい大根を  
生産しています。

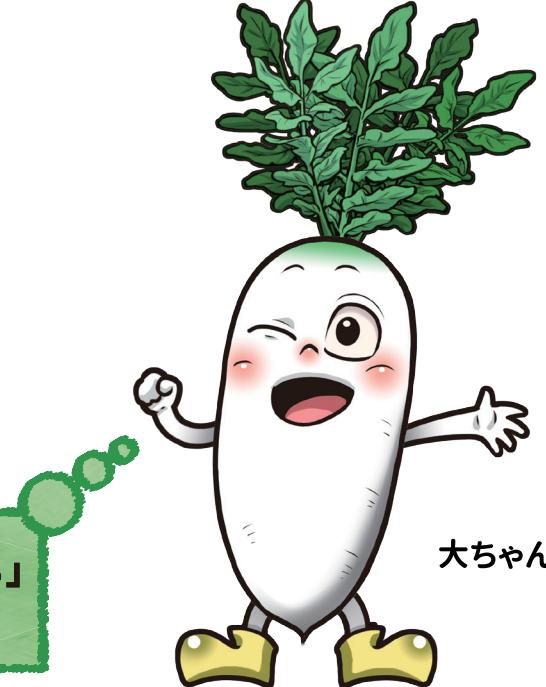


収穫された大根は丁寧に  
洗って納品されます。

「かわさきそだち」の大根を使った  
大根ときゅうりの中華づけ



新鮮でとってもおいしい「かわさきそだち」  
の大根をしつかり味わってね！！



Colors, Future!  
いろいろ、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：有限会社フラップ  
協力：持田高弘さん / JAセレサ川崎

学校給食で使われている「かわさきそだち」の大根生産農家さんの様子や  
地産地消のメリットを、詳しく動画で  
紹介しています。是非ご覧ください！

