

「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！

トマトのこと

トマトの
トマちゃん



「かわさきそだち」の トマトのひみつを探してみよう！

給食でも多く使われるトマト。実はトマトって、川崎市で収穫される野菜の中で、トップクラスの収穫量だって知っていますか？今回は、そんなトマトのひみつを深掘りしていくよ！



生産者の持田さんの畑を
見せてもらったよ！



▶トマト生産者
持田さん

ハウス栽培で育てているよ！



▲ハウス栽培は、ビニールハウスの中で育てる方法です。天気の影響を受けにくく、温度や水の管理がしやすいので、安定して育てることができます。

ハウス栽培で育てるために
どのような工夫をしているのかな？



かわさきそだちの
トマトのひみつ！

▲クロマルハナバチの力を借りて
受粉します。



かわさきそだちの
トマトのひみつ？

▲近くに出荷するため、赤くなってから収穫でき、味がのっていて美味しいトマトが新鮮なまま食べられます！

トマトの赤い色と 栄養のひみつ

トマトの赤い色はリコピンという色素で血管や肌などを守ってくれる働きがあります。他にも、カリウム・ビタミンA・ビタミンCなどがたっぷり含まれているよ。

新鮮な 「かわさきそだち」のトマトが 給食で提供されています。

給食でも、パスタやスープなどいろいろな献立に使われています。



▶ペンネアラビアータ



▲素材の味を生かしながら給食を作ってくれているよ。



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：トマト生産者 持田裕輝さん／JAセレサ川崎



動画を
みてみよう！