



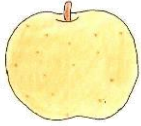
きゅうしょくだより



令和5年10月 かんのみん町保育園

旬の食材

梨



日本の梨は丸い形で、みずみずしくシャリシャリした食感

なのに対し、ヨーロッパ原産の

西洋梨は、上が細く、お尻が大きいひょう

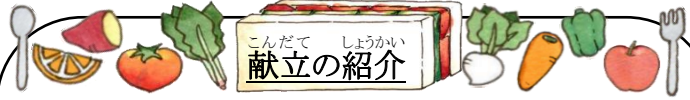
たんのよう形で、ねっとり甘く、香りも

フルーティーです。川崎では、江戸時代

に大師河原周辺が長十郎の産地だった

そうです。現在は、中原区、高津区、

宮前区、多摩区、麻生区で栽培されています。



● 日本各地の郷土料理を子ども向けにアレンジして取り入れました。

・ごんじゅう(千葉県)

豚バラ肉と油揚げを甘辛く煮てご飯に混ぜたおにぎりで、千葉県館山市地域で古くから食されてきた郷土料理です。

・しっぽくうどん(香川県)

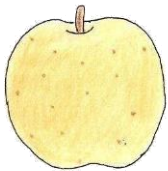
数種類の野菜と油揚げを出汁で一度に煮込み、ゆでうどんの上から具材と汁をかけてつくる香川県の郷土料理です。

「かわさきそだち」を知っていますか？

「かわさきそだち」は川崎市内でとれた農産物の総称です。

川崎市は住宅地が多いイメージですが、実はたくさんの農産物が生産されています。農地の面積を合わせると東京ドーム66個分になるそうです。大切に育てられた農産物は、畑にある個人直売所や、JAのファーマーズマーケット等で販売されています。

【ぜひ食べて欲しい「かわさきそだち」】



多摩川梨(たまがわなし)

- ・実は品種は様々
- ・中原区～麻生区で広く栽培
- ・8～9月にとれる



禅寺丸柿(ぜんじまるがき)

- ・日本最古の幻の甘柿
- ・麻生区柿生地区で栽培
- ・9～10月にとれる



のらぼう菜(のらぼうな)

- ・川崎の誇る伝統野菜
- ・多摩区菅で主に栽培
- ・2～4月にとれる



菜果ちゃん

かわさきそだちPRキャラクター



シンボルマークは、多摩川の青、大地の緑、朱色は生産者と市民が「かわさきそだち」を育てていくことを表しています。

©かわさき地産地消推進協議会

他にもキャベツ、大根、赤たまねぎ、トマト、メロン、いちご...美味しいものたくさん!

SDGsの観点からも、住んでいる地域(川崎市、神奈川県、大きくは国内)で採れたものを選ぶことが、持続可能な社会への一歩となります。このような地産地消の取組は、新鮮な食品を手に入れることや配送のコストを抑えるばかりではなく、都市に農地があることで環境保全や景観の維持、次世代への教育の側面からも良いことがたくさんあります。