

「こまつなっとう和え」に使っている小松菜は、西船橋の農家、田中浩之さんが 栽培したものです。八百屋さんから、笛中さんを取材した資料をいただいたので、 裏に印刷しています。ロイロノートでも確認できます。田中さんのおすすめ 「小松菜レシピも掲載されているので、ぜひお家の人と読んでくださいね!

まいつき 毎月13日は「一 汁三菜の日₋

れいわ ねん がつ (にちもくようび 令和7年2月13日木曜日

ねん かんが 6年1組が考えた







「わくわく和食の五点





こんげつ がくしゅう かんが ねんせい かていか こんだて 今月は、6年生が、家庭科の学習で考えた献立が登場します。

「小松菜」を取り入れたスペシャルメニュ・

小松菜を納豆和えにし、「こまつなっとう和え」 いう名前を考えました。デザートは 苺 にし 、季節も考えています。

バランスの良い食事にするには、 を意識すると良い

わせた、

「豚汁」として考えています。ぜひ味わってみてくださいね♪

ちばけんさん



たなか 田中さんの栽培した小松菜を、海神 小 に運んでくれた八百屋さん、 や まとらせいか やぶさき 八百寅青果の八武崎さんが取材に行ってくれました!!

八百屋さんの社会科見学!

2025 Tanuaru winter

西船橋·田中さんの小松菜ハウスへ



第1回~3回まで、小中学校の栄養教諭の先生とご一緒させていただいた八百屋さん の社会科見学は、今回で第4回目となります。第4回目は、西船橋で4代以上農家を続け てきた田中さんご一家の小松菜ハウスにお邪魔しました!

田中さんは、葛飾小、葛飾中と地元の小中学校を卒業し、大学を出てから家業を継いで、現在 はご家族で農家を営んでいます。以前はネギや大根も育てていたそうですが、今は主に小松

菜と枝豆の2作物を交互に栽培されています。

海神小でも 2023年7月に由中さんの栽培した 枝豆が給食に登場し、みなさんからロイロノート に寄せられた食べた感想を笛中さんへ届けました。

小松菜栽培

ハウス栽培と露路(みじ)栽培は何が違うの?

田中さんのハウス冬・夏

田中さんのハウスでは、小松菜だけでなく枝豆の栽培も行って います。

伺った1月は広いハウス内に小松菜が所せましと栽培されてお りましたが、2月中旬からは枝豆の苗が植えられ、7月中旬まで はこのハウスから、枝豆が出荷されていくそうです。

田中さん の小松葉は、 ハウスだけ でなく機器 (屋外の畑) でも栽培され ていますり

ハウス

台風の風雨や、冬の霜や 雪など、天候の影響を 受けにくいので、栽培が しやすいけ

露路栽培

風雨にさらされ霜などに 負けずに育つことで 甘味が増した小松菜に なりますり





実は100種類もの品種があるそうです! それぞれの種は、四季や環境(歯路かハウス やすくなるよう改良されています。



小松菜栽培

学校姶会に小松英が使われることで

食べてくれる人たちの額が、よく

そのことは、はけみであり

七きなやりかいにも

見えるようになりました!

winter

午前中いっぱい収穫作業をし 8am 11時頃から洗い作業をする

箱づめ作業→市場へ

4am

recipe 1

田中さん家 小松菜レシピ: 小松菜のツナマヨ韓国海苔

ゆでた小松菜をツナとマヨネーズで 和えて、仕上げに韓国海苔をまふす だけ!これだけなのに、子どもが 大好きなおかずにも、お酒のおつまる にもなる、田中さん家の逸品です♪

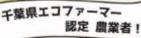


夏揚は ハウス内がすぐ 暑くなるので、 夏場の収穫はまだ 暗い早朝4時から 作業をスタート します。

summer

午前中いっぱい収穫作業をして 11時頃から洗い作業をする

箱づめ作業→市場へ





千葉県エコファーマーとは: 持続性の高い農業生産方式の導 入の促進に関する法律(略称:持 続農業法)に基づき、土づくり、 化学肥料・化学合成農業の使用 低減に一体的に取り組む計画 (目標達成年度を原則として5年 後とする)について、県知事の認定 を受けた農業者を言います。

干草県では令和4年3月末現在、785名の 農業者がエコファーマーの認定を受けています。