

1月24日～30日

全国学校給食週間



給食がもっと

よく分かる1週間



小松市で作られている小松にんじんは、「アロマレッド」という種類です。

フルーツにんじんとも言われ、フルーツのような甘さと香りがします。

小松市が作るにんじんの量は、石川県で一番多く、

その量は1年で130トン（約54万本）。

12人のにんじん農家さんが、力を合わせて作っています。



小松にんじん農家さん



小松にんじんは、砂の畑でつくられている。



砂で育てると、水はけがよくて、

にんじんがまっすぐ育ちます。



種まきは8月。台風が大敵。

1年の出荷量は「発芽」で決まるほど、

にんじん作りは発芽させることが大切です。



収穫は11月。機械を使って、にんじん掘り。

給食のにんじん料理をのこさず
食べてくれるとうれしいです。



アロマレッドのコールスローで

小松にんじんを味わいましょう。