

旬の食材を知ろう

「旬」とは、食べ物がおいしくなり、たくさんとれる時期のことをいいます。

今は、一年中お店に並ぶ食べ物が多くありますが、旬の食べ物はおいしく、栄養が豊富です。



そらまめ

さわら あさり

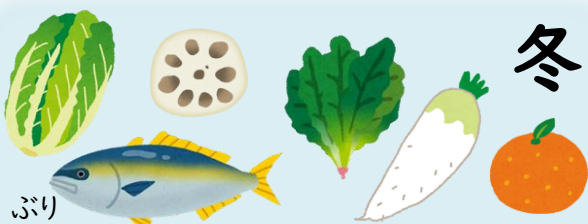
春

夏野菜は水分が多く、体を冷やす効果があり、
熱中症予防に役立ちます。



夏

あじ



ぶり

冬

冬野菜は凍らないように糖度が高くなるため、
甘みを感じるものがあります。

秋



さんま

自然豊かな日本は、
様々な食材がとれ、**季節の移り変わり**を、
食で感じることができます。

給食では、**季節感**を大切にし、
旬の食材を取り入れた、
献立作成をしています。

参加者募集!



親子で新じゃが掘り体験!



新じゃがいもを自分の手で収穫してみませんか?



【日 時】 令和7年6月21日(土) 午前9時~10時

小雨決行 ※荒天の場合は、22日(日)に順延

【参加できる人】 市内在住の小学生と保護者 先着30組(家族の方も大歓迎です)

【持ち物】 軍手、長靴、汚れてもよい服装、タオル、雨具、帽子、飲み物

※持ち帰り用のビニール袋は、主催者が用意したものをお使いください。

【場 所】 産直「味菜」の畑(あいのやまの湯北側)小坂子町1835番地1

※集合場所から徒歩で移動します。

【集合場所】 あいのやまの湯の北側駐車場

【参加費】 1人200円

※参加費は当日集金(おつりの無いようにお願いします。)

※受付で参加者にビニール袋を配付します。(1人1袋)

【申込方法】 芳賀公民館ホームページの申込フォームからお申し込みください。

5月14日(水)午前9時から受付を開始します。定員になり次第締め切ります。

申込フォームが使えない場合は、お問い合わせください。

【問い合わせ】 芳賀公民館 電話:269-6724



詳しくは芳賀公民館ホーム
ページをご覧ください。

お申し込みはコチラ



※収穫したじゃがいもは、お土産として持ち帰りできます。(1人1袋)