

かいし とくさんひん 甲斐市の特産品

あかさか 赤坂とまと



QRコードを読み取って、
おうちの人とも動画を
見てみよう！

あかさか とくちょう 赤坂とまとの特徴

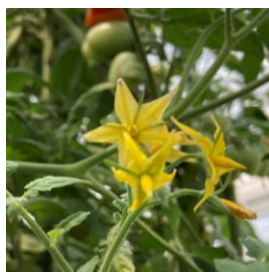


そだ かた 1. 育て方



えいよう みず つか
栄養いっぱいの水を使った
「水耕栽培」で育てています。
ビニールハウスの天井を動か
して温度調整するなど、色々
な機械を使って、おいしくなる
ための環境を整えています。

しごと 2. ハチのお仕事



はな かふん
ハチはトマトの花の花粉
を運んで、受粉お手伝い
をします。トマトの実がで
きるためにはハチの働
きが必要です。



ひんしゅ しょうかい 3. 品種の紹介



- ・フルティカ
 - ・レッドアイコ
 - ・イエローアイコ
 - ・トマトベリー
 - ・桃太郎ホープ
- の5品種です。



きゅうしょく しょうかい 給食メニュー紹介

あかさか つか きゅうしょく
赤坂とまとを使った給食には、ハヤシライス、サラダ、ドレッシングなどがあるよ。



あかさか
赤坂とまとをたっぷり
入れたハヤシライスは
だいにんき
大人気！

しんせん あかさか
新鮮な赤坂とまと
をカットしてサラダ
に使用。



しゅん し き あかさか こお ほぞん
旬の時期にとれた赤坂とまとを凍らせて保存
し、調味料と合わせ「赤坂とまとドレッシング」
にすることもあります。



かいし えいようしかい
甲斐市栄養士会