

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。
てんじょう うご
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、受粉のお手伝
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。



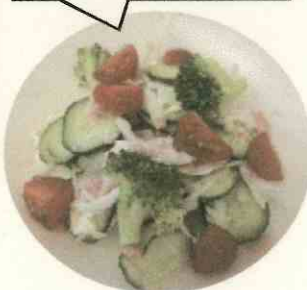
きゅうしょく しょうかい 給食メニュー紹介

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
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 じ 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

かいし とくさんひん 甲斐市の特産品

こうしゅう

甲州ワインビーフ



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！

こうしゅう

甲州ワインビーフの特徴

とくちょう

1. 自然



新鮮な水と澄んだ空気、美しい緑、自然に恵まれた山梨の風土で、健康に育てられました。

2. エサ



甲州ワインビーフにはワインを作る時に出る、ぶどうの搾りカスをエサの一部として与えています。ぶどうの搾りカスを加えることで、健康な牛が育ちます。

3. 味



ぶどうの搾りカスは食物せんいをたくさん含んでいるだけでなく、ぶどうの皮や種、それに酵素の働きにより、牛肉がおいしくなります。



きゅうしょく

給食メニュー紹介

しょうかい

甲州ワインビーフを使った給食には、牛丼やハヤシライスなどがあります。これらの料理には、ぎゅぎゅっとねぎ、赤坂とまと、たまねぎなどの地域でとれる食材も使われています。



かいし えいようしかい
甲斐市栄養士会

かいし とくさんひん 甲斐市の特産品

こう しゅう こ うめ 甲 州 小 梅



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！

こうしゅうこうめ とくちょう 甲州小梅の特徴

1. かいしさん 甲斐市産



うめ き
梅の木

給食で使われている甲州小梅は甲斐市牛久にある梅の里でつくられています。甲州小梅は、江戸時代の終わり頃には、すでに山梨県の特産品になっていたとの記録が残っています。

2. えいようほうふ 栄養豊富



梅には、鉄分・ビタミンE・カリウム・クエン酸といった栄養素がたくさん含まれています。体の水分調節をしてくれたり、疲れをとってくれたり、食べ物が腐るのを防いでくれる働きもあります。

3. いろいろなへんしん たべものに変身



甲州小梅は身近ないろいろな食べ物に変身しています。梅ぼしや梅漬け、梅シロップや梅酒、梅ジャム、お菓子や料理など、いろいろな加工品にすることで、梅のおいしさをより引き出すことができます。

きゅうしょく しょうかい 給食メニュー紹介

甲州小梅の梅ジャムを使った給食には、こんな献立があるよ。



学校に届いた梅ジャムです。
これでおいしい梅ジャムソースを作っています！



鶏肉の梅ジャムソースがけができました！
とってもおいしそう～☆



かいし えいようしかい
甲斐市栄養士会

