

地場産デー♪

大粒ぶどう給食



「南陽市産のシャインマスカット」を取り入れた献立です♪

私が作ってます！



シャインマスカットは、色々な種類があるぶどうの中で、「甘さ」と「パリッとした食感」や「食べやすさ」から一番の人気があります。南陽市は、風土がぶどうに合うため、明治時代の昔からぶどうが盛んに育てられてきました。

特に今年は暑い日が続いたので、ぶどうの実が日焼けしないように手入れをするのが大変でしたが、その分、甘くなっています。

市内の生産者が育てた自慢の一品『シャインマスカット』を味わってください。

JA山形おきたま農協 大粒ぶどう部会長 **かんお あつし**
神尾 篤志 さん

～ シャインマスカットが給食に出るまで～



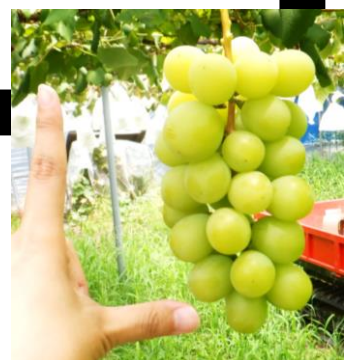
[5月末時点]
まだまだ
小さな粒の状態



[6月末時点]
1か月ですいぶん
大きくなりました
ここから粒が
どんどん大き
くなっていきます



[収穫 9月中旬～]
少し黄色がかったほうが、
甘くなっています。



甘くて美味しいぶどう、召し上がれ♪