

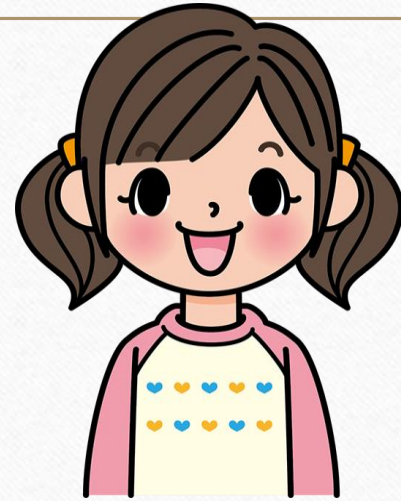
# ラ・フランスのこと 知ってる？



天童市学校給食センター

# ラ・フランスはどこで生まれたの？

- 1 アメリカ
- 2 中国
- 3 フランス
- **こたえ**



- 3 ラ・フランスはフランス生まれで山形育ちです。

# ラ・フランスの花はどれでしょう？

---

1



2



3



4



# こたえ

2番でした。



1番はにんじん



3番はいちご



4番はじゃがいも

干布のつちやよしゆきさんの春の畑です。



きれいですね。



花がちいきました。



# 夏、おいしくするために摘果(てきか)します。

てきか前



てきか後



実を少しのこして切りとります。

秋、みのりました。





## 雪がふる前や、春先の間 もお仕事してるよ。

- えだのかんかくをととのえる
- よぶんな芽をつむ。
- えだを切る（せん定）
- ひりょうをやる。



# 花がさいてから収穫(しゅうかく)まで なににちかかる？

---

- 1 10日
- 2 165日
- 3 365日

こたえ

- 2 花のまんかいの日から165日がよいとされています。



# おいしいひみつ ①予冷(よれい)

もぎとったあと3℃くらいの部屋に1週間くら  
いおきます。



## おいしいひみつ ② 追熟(ついじゅく)

ほかの果実(かじつ)と違(ちが)い、『追熟(ついじゅく)』の期間(きかん)があるよ。予冷(よれい)のあと、常温(じょうおん)で約2週間おいておくと甘さがまし、とろりとした舌(した)ざわりになるんだって。



おいしいラ・フランスができあがりました。



# ラ・フランスは体にいいの？

- 脳（のう）のはたらきをよくする。
- からだがうるおう。
- のどの痛（いた）みにきく。
- 血圧（けつあつ）をさげる。
- あぶらっこいものをたべたとき、消化（しょうか）をたすける。



# ラ・フランスのひみつ GI(ジーアイ)登録(とうろく)

その土地(とち)とすごーく結(むす)びついた農産物(のうさんぶつ)ですよ、っていうことだよ。

その土地(とち)ならではの農産物(のうさんぶつ)を守っていきましょう。という制度(せいど)なんだ。すごいね!



# ラ・フランスの日って何月何日？

---

- 1 10月10日
- 2 11月11日
- 3 11月15日



## こたえ

2 11月11日です。この日がおいしいのと、フランスの終戦（しゅうせん）記念日（きねんび）だから。



学校給食センターにも届(とど)きました。



# 果樹部会(かじゅぶかい)梨(なし)の部会長の 土屋佳之(つちやよしゆき)さんからメッセージ。

おいしいラ・フランスをつくるために、1年間(ねんかん)さまざまな作業(さぎょう)を一生懸命(いっしょうけんめい)おこなってきました。

太陽(たいよう)の光がたくさんあたるように枝(えだ)を切ったり、ラ・フランスが大きくなるように摘果(てきか)などの作業(さぎょう)をおこなっています。

ラ・フランスは、全国80%以上を山形県で栽培(さいばい)していて、その中でも天童市がもっとも多く栽培(さいばい)しています。

日本一のおいしいラ・フランスをどうぞめしあがってください。

# ラ・フランスの味(あじ)はいかがですか？

---

天童市には、おいしい食材がたくさん。

給食には天童市や山形県のおいしいものが  
たくさん登場(とうじょう)しますよ。

おたのしみにね。



**みなさんの笑顔(えがお)  
がだいじです。**

---



**天童市学校給食センター**