



しんしゅう でんとうやさい
信州の伝統野菜

まつもと いっぽん

松本一本ねぎ



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター



えどじだい さいばい まつもとし
江戸時代から栽培されている、松本市
とくさん なか しんしゅう でんとうやさい
特産の長ねぎです。「信州の伝統野菜」に
せんてい とくちよう せいちよう
選定されています。特徴は生長したねぎを
なつ ほ お う まつもとし
夏に掘り起こし、「植えかえ」をすることで
す。そのときに、ねぎをななめに立てかけて
からつちを かぶせるので、まがって ちやう
曲がって育ちます。
ふつう のねぎに くら あま つよ
普通のねぎに比べ、やわらかく甘みが強い
です。このおいしい でんとうやさい
伝統野菜を、これからも
まも
守っていきましょう。



う 植えかえの 様子



きゅうしょく どうじよう あじ た
給食にも登場するので味わって食べてみてください。

