

## 2月の地産地消食材は『にら』



みなさんこんにちは、<br/>
<br/>
<br/>
ならしく<br/>
寒い日々が続きますがみなさん<br/>
体調を崩していませんか?

さて、今月も地産地消食材の紹介をしていきます!!

つりますがしまかんじ 長島完治さんにお話しを聞いてきました。

にらは、刈り取った後の株から再びと新しい葉が伸びてきて1年の間に何度も収穫ができる野菜です。またにらなり、はビタミンAを豊富に含んでおり、夏バテや風邪予防に効果があるそうです。はビタミカなはにらを作って10年以上に入変を見らさんはにらを作って10年以上に入変をあるそうです。にらを作るうえで大いました。なるそうです。にらを作るうえであります。なことをお聞きなと、「自然が相手ないて天気や気温を考え管理するのが大変」とのことでした。





長島さんにおススメの食べ方をお聞きすると、「寒い日の夜などに鍋料理にたくさん入れるとおいしく栄養も取れます」とのことでした。最後に給食を食べるみなささんへメッセージをいただきました!

「大変な時期が続きますがにらをたくさ ん食べて感染予防を頑張りましょう!」 とのことでした。

世元の旬な「にら」を食べて寒い冬に負けずに元気に過ごしましょう!!