

報道各位

新潟市立白山小学校

白山小学校4年生の寄居かぶの収穫・調理について

白山小学校の4年生児童が寄居かぶの収穫と調理を体験します。寄居かぶは300年以上前から白山近隣の地域で育てられています。子どもたちは、昨年度の4年生（現在5年生）から寄居かぶの栽培を引き継ぎ、4月に種まきをしました。朝の水やりをがんばり、収穫の時を迎えます。

小学生の「育てた寄居かぶを食べたい」という思いの下、国際調理製菓専門学校に依頼し、栄養士学科の学生が授業の一環として協力して下さることになりました。

大切に育ててきた寄居かぶを、地域の専門学校の学生に協力してもらうことで、地域と密着した活動になり、協力する良さを感じる活動になると思います。

つきましては、取材・広報にご協力くださいますようお願いいたします。取材は、下記2つの活動全てでも結構ですし、1つのみでも結構ですので、お願いします。

活動1 寄居かぶの収穫

日時 6月12日（月） 13:20～14:05

会場 白山小学校地内グラウンドの畑（新潟市中央区川端町1-1）

内容 小学生が寄居かぶを収穫し、家庭科室等で洗う。

活動2 寄居かぶの調理

日時 6月13日（火） 13:30～15:00

会場 国際調理製菓専門学校3号館（新潟市中央区古町通3番町560）

内容 国際調理専門学校が、小学生と一緒に寄居かぶの料理を作る。

メニュー：かぶ蒸し、かぶの炒め物、かぶのバター煮、カプレーゼ



専門学校の学生が試作した
かぶのメニューです。

取材希望の方は、下記担当者までお問合せください。

白山小学校4学年担任 内山 TEL:025-222-5111 FAX:025-222-5112
地域教育コーディネーター 桐生・荒井 TEL:090-2529-7457