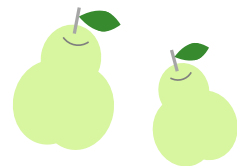


地場産デー♪

ラ・フランス給食



南陽市産の「ラ・フランス」を取り入れた献立です♪

私が作ってます！



ラ・フランスは山形を代表する果物です。今年は春の霜害、夏の猛暑、収穫前の強風で落下するなど、生産者にとっては大変苦労した1年でしたが、今年は糖度が高くおいしいラ・フランスに出来上がっています。柔らかくなったら食べ頃です。ラ・フランス独特の甘い香りととろけるような舌ざわりをお楽しみください。

JA山形おきたま農協 南陽ラ・フランス共選組合長

こんの としやす
近野 寿安 さん

～ ラ・フランスが給食に出るまで ～



↑ [5月下旬]
受粉した花が小さな実をつけました。



← [6月下旬]
実がふくらみ、ラ・フランスらしい形になってきています。



↑ [9月初旬]
大きく成長しました。収穫までもう少しです。

太陽の光を浴びて、大きくなっていきます。↓ [7月下旬]



←収穫 [10月中旬頃]
十分に成長したラ・フランスを収穫します。収穫後は予冷し、追熟をしてから出荷されます。

ジューシーとろけるラ・フランス
召し上がれ♪