

西山形地区の 美味しい サクランボ・ リンゴ・スモモ



西山形小学校の
ホームページです。
ほかの魅力も発信し
ているので見てみて
ください。



R8年度 6年
山形市立西山形小学校

調べてみての 感想

私のおばあちゃんの家
でサクランボとリンゴを育
てています。私は、箱詰め
の作業や摘み取りの手伝
いをしたことがあります。
今回、実になるまでの大
変さや育てる大変さを調
べてみて、実になるまで
の受粉の大変さや収穫の
大変さに気づきました。
スモモは育てていない
からわからなかったけれ
ど、詳しく調べてみて、育
てる大変さがわかりまし
た。果物を食べるときは
作っている人に感謝して
食べるようにしたいと思
います。

サクランボとリンゴと スモモの旬の時期

1月	 スモモ	 スモモ
2月	摘果作業を しました。	
3月	リンゴの収穫 体験をしました。	
4月	 リンゴ	
5月		
6月	サクランボの旬の時期	
7月	スモモとサクランボの 旬の時期	
8月	スモモの旬の時期	
9月		
10月	リンゴの旬の時期	
11月	リンゴの旬の時期	
12月	リンゴの旬の時期	

西山形地区で育ててる
リンゴです。



リンゴ

すもも

西山形のすももは、甘酸っぱい味が特徴です。すももの種に近くなっていくにつれて酸っぱくなっていきます。皮は、そのまま一緒に食べることができます。
にいやがた 西山形のすもものおいしさの秘訣は空 ひけつ 気のすんでいるところで育てていたり、肥料は作っているのを買っているのを混合したりした肥料を使ったりしているそうです。生産者の方が苦労しておいしく作っているので食べてみてください。

西山形地区で、
育ててるサクランボです。

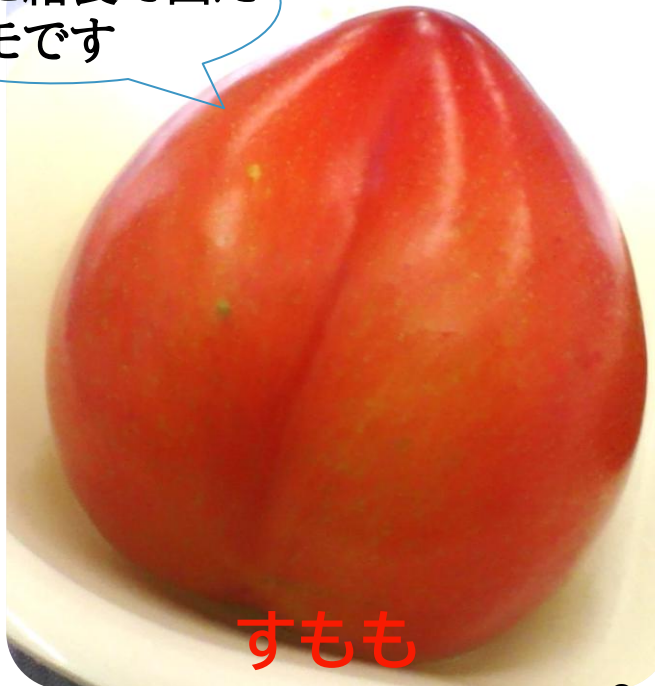


サクランボ

リンゴ

西山形のリンゴは、シャキッと しつぱん いった触感と甘みが特徴です。リンゴを食べると、リンゴの汁が出てきてとても、ジューシーな果物です。リンゴは皮ごと食べることができます。皮と一緒に食べるとよりいっそうシャキッという感じがしますので、ぜひ、食べてみてください。

すもも給食で出た
すももです



すもも

サクランボ

サクランボは、プチっとはじけるような見た目が特徴です。サクランボは、甘酸っぱくおいしいです。中には、種が入っているので、気を付けてください。たまに、二つ子や三つ子があります。しほし 市販に売っているものにはないのでサクランボ狩りにいったときに探してみてください。