

たべくら農園 2015年度の年間配送予定表

その年の天候等によって出来不出来があり、この限りではありませんがおおよそのお届け内容の目安です。
収穫できる野菜の少ない3~5月中旬はSセットのみのご提供になる場合もございます。

5月	6月	7月	8月	9月	10月
<ul style="list-style-type: none"> スナップエンドウ カブ ごぼう 大根 レタス 茎ブロッコリ ほうれん草 チンゲン菜 白菜 農産加工品 等 	<ul style="list-style-type: none"> スナップエンドウ カブ ラディッシュ 大根 ブロッコリー レタス類 キャベツ ほうれん草 春菊 白菜 等 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ レタス類 にんじん ほうれん草 春菊 ミニトマト きゅうり ズッキーニ トウモロコシ インゲン 等 	<ul style="list-style-type: none"> 枝豆 トマト きゅうり オクラ ズッキーニ トウモロコシ ナス ピーマン モロヘイヤ 空芯菜 等 	<ul style="list-style-type: none"> インゲン トマト きゅうり オクラ ズッキーニ ししとう ナス ピーマン キャベツ レタス 等 	<ul style="list-style-type: none"> カブ にんじん ラディッシュ 冬瓜 キャベツ レタス ブロッコリー チンゲン菜 ほうれん草 小松菜 等
11月	12月	2016年1月	2月	3月	4月
<ul style="list-style-type: none"> カブ 大根 にんじん サツマイモ 長ネギ カボチャ 小松菜 ほうれん草 春菊 白菜 等 	<ul style="list-style-type: none"> ごぼう ジャガイモ 大根 長ネギ にんじん カボチャ タアサイ 白菜 水菜 野菜 等 	<ul style="list-style-type: none"> ジャガイモ 玉ねぎ 大根 長ネギ にんじん 小松菜 ほうれん草 水菜 白菜 農産加工品 等 	<ul style="list-style-type: none"> ジャガイモ 玉ねぎ 大根 長ネギ にんじん 小松菜 ほうれん草 水菜 白菜 農産加工品 等 	<ul style="list-style-type: none"> ジャガイモ 玉ねぎ 長芋 長ネギ 小松菜 ほうれん草 水菜 豆、ゴマ類 農産加工品 等 	<ul style="list-style-type: none"> ジャガイモ 長芋 長ネギ 菜花 小松菜 ほうれん草 水菜 豆、ゴマ類 農産加工品 等

時々お届けするちょっと珍しい野菜たち

食べたことのない野菜もあるかもしれませんが、美味しいもの大好き！食いしん坊なたべくら農園が自信を持ってお送りするちょっと変わった野菜たちです。もちろん美味しい食べ方も一緒に書いてお送りするので、こんな野菜たちが届いた時には、ぜひ楽しんで味わってくださいね。

- ルッコラ（春・秋）：独特の香りと苦味が美味しいサラダ用の葉野菜
- とんがりキャベツ（春）：甘みがあって千切りサラダで食べると美味しいとんがり頭のキャベツ
- アイスプラント（初夏）：塩味のあるプチプチした食感のサラダ用の野菜です
- おかひじき（初夏）：その名の通りひじきに似た海草のような食感で、サラダやおひたしに
- コリンキー（初夏）：生食用のカボチャです。スライスしてサラダにしたり浅漬けにも
- 葉付きにんじん（初夏）：スーパーではお目にかかれない香り高い葉付きの若にんじんです
- シカクマメ（夏）：変わった形をしたさやごと食べるマメ科の野菜。てんぷらや炒め物に
- ゴーヤ（夏）：塩もみすると苦味が抜けて食べやすくなります
- ロッサビアンコ（夏）：うす紫色の丸いナスで、普通のナスよりやわらかくとってもクリーミー
- ヤングコーン（夏）：鮮度命！農家直送ならではの味。若トウモロコシは芯まで食べられます
- 金系瓜（秋）：ゆでるとそうめん状にほぐれる珍カボチャ。シャキシャキ食感です
- バターナッツ（秋）：甘みの強いカボチャ。裏ごし不要だからポタージュやお菓子作りに最適
- アスパラ菜（秋）：甘みのある秋の菜花で、おひたしや炒め物にすると美味
- ヤーコン（秋・冬）：生でも加熱しても美味しい、ほんのり甘いシャキシャキした根菜です
- 雑穀類（冬）：お米に混ぜて一緒に炊くだけでももちもち美味しくヘルシーな雑穀ごはん