

11月こんだてのおしらせは  
こちらからご覧いただけます。

# おいしい二戸食 いただきます!!



## 第2回 ~ 長ねぎ編 ~



◆~毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、  
毎月25日は「二戸食の日」です~

二戸市学校給食センター  
給食だより

秋が深まり、朝晩の冷え込みは日ごとに増してきました。本格的な寒さに備え、食事をしっかり食べて、十分な睡眠をとり、体調を整えましょう。  
また、楽しい雰囲気でおいしく食べるために、食事のマナーに注目して食事をしましょう。

### 目指せ 食事マナーの達人



食事マナーとは、一緒に食べる人にいやな思いをさせないために思いやりの気持ちをあらわすものです。背筋を伸ばして姿勢よく座り、食事の前後には「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをします。はしや茶わんを正しく持つと、こぼさずきれいに食べられます。何より、みんなで楽しく食べられるように、話す内容や雰囲気に気をつけましょう。

### 「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

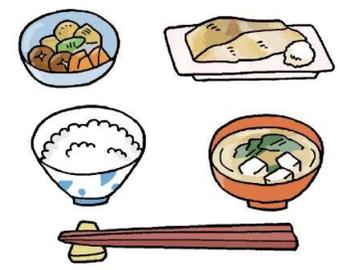
食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。



いいにほんしょく  
11月24日は  
和食の日

### 和食の配ぜん

和食は、食器の並べ方が決まっています。  
茶わんは左側に、汁わんは右側に、主菜を右奥に、副菜を左奥に置きます。はしは、はし先を左に向けて、手前に置くようにします。



10月の秋晴れの日。浄法寺町にある畑には、視界いっぱいに長ねぎがびっしり植えられていました。今年は、去年より太く育ったそうで、土の中から少し見える白い部分は太く、土の上の緑の部分はピンとまっすぐ伸びていて、いきいきとしていました。11月の給食に、この立派な長ねぎが登場

- キッチンガーデン 下館 サエ子さん
- Q 長ねぎを生産するようになったのはいつごろですか？  
30年くらい前からキッチンガーデンに出していました。給食用には10年ほど前から栽培しています。
  - Q 何名で作っていますか？また、年間の生産量はどのくらいでしょうか？  
キッチンガーデンに出しているねぎ農家さんは17名で、年間生産量は、約1トンです。(写真のねぎ畑は、下館さんがほぼ1人で生産されていて、約140kg以上になります。)
  - Q 長ねぎの栽培の流れを教えてください。  
3月上旬に「種まき」(ハウスで、ポットを使用して行います。)、5月上旬に「定植」(畑に植えていくこと)をし、その後「土寄せ」を4回行い、10月に「収穫」をします。
  - Q 長ねぎを美味しく育てるコツがあったら教えてください。  
ネギの太さが出てから土寄せをすると、太さがでて、おいしくなります。黒土にたい肥をいれて、やわらかい土で栽培しています。
  - Q 長ねぎを作っているときの喜びやご苦労を教えてください。  
子ども達が美味しかったと言ってくれることが喜びです。大変なことは、草取りなど、手作業でほぼ1で行うので、夏の暑さにばててしまいます。

給食を食べている子どもたちへ、メッセージをお願いします。  
美味しく給食を食べてくれると嬉しいです。