

9月二戸食だより



二戸市学校給食センター
給食だより

◆～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～

2学期が始まり約2週間たちました。夏の疲れが出てくる頃ですので、食事をしっかりとして夜は早めに寝るようにしましょう。
今月の二戸食だよりは、給食で使われている二戸の食材を紹介します。ぜひ、ご家庭の食卓にも地域の食材を取り入れ、話題にしてみましょう。収穫に感謝しながら、食べ物の旬を味わっていききたいですね。

地産地消



二戸では米や雑穀、肉や野菜など様々な種類の農畜作物が生産されています。二戸市学校給食センターでは、地元の食材を地元で消費しようという「地産地消」の取り組みを行っています。

地場産物の一部紹介



給食では、生産者のみなさんにご協力をいただき、お米・雑穀・肉類・旬の野菜・果物など、年間を通して約25種類ほどの地場産物が使われています。毎月の「こんだてのおしらせ」の紙面に、「今月の二戸市産」として紹介しております。



おいしい二戸食いただきます!!

第2回 ～ さつまいも編 ～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい地場産物と、その生産者の方を紹介するコーナーです。今回は、キッチンガーデンさんのさつまいも生産者さんを紹介します。



キッチンガーデン
三浦 静子さん

夏から秋の地元の野菜がとれる時期は、キッチンガーデンさんの野菜を給食で使用しています。秋になると給食センターに届くキッチンガーデンさんのさつまいもは、とても大きく立派で、甘みがたっぷりのさつまいもです。キッチンガーデンさんのさつまいもの美味しさの秘密はあるのでしょうか。さつ

Q キッチンガーデンさんの生産者さんは現在、何名いますか。
37名です。

Q 主にどんな作物を販売しているか教えてください。
また、おススメ商品がありましたら教えてください。
生産作物は、きゅうり、じゃがいも、ネギ、キャベツなどです。
冬～春限定の浄法寺産そば粉を使った手打ちそばや、浄法寺の昔ながらのおやつ「きゃばもち」おススメです。



Q さつまいもを育てるときに工夫していることはありますか。
どんどん伸びるつるから根っこを出さないようにつるを裏返す「つる返し」をして大きなさつまいもになるよう育てています。

Q 作物を育てたり販売するときに、気を付けていることがありましたら教えてください。
元気においしく育つようと栽培しています。販売する際はみなさんに手に取ってもらえるように袋詰めをしています。



Q 作物を作っているときの喜びや努力していることを教えてください。
【喜び】美味しかったと笑顔になってもらったとき。
【努力していること】安心して食べてもらえるように堆肥などの有機肥料を使っています。

★給食を食べている子ども達へ、メッセージをお願いします★
野菜たっぷり、栄養満点の美味しい給食を食べて、元気に頑張ってください。

