

8月二戸食だより

二戸市学校給食センター
給食だより

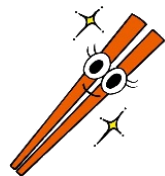
◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～

夏休みも終わり、いよいよ2学期のスタートです。2学期も給食センター職員一同、安心安全な給食づくりに努めますので、どうぞよろしくお願いいたします。
今月の二戸食だよりは、8月4日「はしの日」の日にちなんで「はし」について取り上げます。親子でも上手な使い方について、振り返ってみましょう！

はしづかいを マスターしよう

日本の食事といえば、『はしに始まり、はしに終わる』と言われるほど、切っても切れないものが「はし」です。
はしを正しく持つと、「はさむ」「つまむ」「運ぶ」「切る」「押さえる」「ほぐす」「さく」「まぜる」「分ける」「ささえる」など様々な動作がスムーズになります。「はし」を上手に使うことで、食卓を囲むまわりの人たちも気持ちよく食事をすることができます。はしを上手に使えるようになるためには、毎日、正しい持ち方で練習することが大事です。

8月4日 はしの日
正しく使っていますか？



カッコよくきめてみましょう ◆正しいはしの持ち方

まいにちれんしゅう 毎日練習して、正しく使えるようになろう！

1

はしを1本、えんぴつと同じように持ってみよう。

2

もう1本のはしを、親指と人さし指の間にいれて、薬指の上にのせよう。

3

下のはしを動かさずに、上のはしだけを動かして食べ物はさむ。

おいしい二戸食いただきます!!

第1回～野菜編～



『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、その生産者の方々を紹介するコーナーです。今年度は年4回を予定しています。第1回目の今月は、8月31日の「野菜の日」にあわせて、二戸青果市場さんとおして玉ねぎを出荷している浄法寺の「藤本 茂吉」さんを紹介いたします。



浄法寺で農業をする
藤本 茂吉 さん

給食によく登場する野菜の一つ、「玉ねぎ」。給食センターには丸々と大きく、ずっりとした玉ねぎが届きます。春に苗を植え、夏に収穫する玉ねぎは、只今成長真っ最中。大きく肥大し、土の上に顔を出しながら収穫されるその日を待ちます。
藤本さんの玉ねぎは収穫後、乾燥して保管され冬場の給食に登場します。1年をおして食べられることに感謝したいものです。

Q. 玉ねぎの生産を始めたのはいつ頃からですか。

5年くらい前から始めました。玉ねぎは一年中食べられるので自分も作りたいと思いました。

Q. 玉ねぎの年間生産量はどのくらいですか。

また、何人で作っているのでしょうか。
家族3人で作っています。年間生産量は6トンです。品種は、血液をサラサラにする成分(ケルセチン)が多いケルたまと、ガイアという品種を育てています。

Q. ご苦労や喜びなどを教えてください。

小さい種から育てて、収穫して消費者のところまで届いたときに喜びを感じます。野菜は天候に左右されます。玉ねぎの場合は、ちゃんと大きい玉になってくれるか気苦労がたえませんね。



給食を食べている児童生徒のみなさんへ

地元二戸にはたくさんのおいしい食材があります。残さずたくさん食べましょう。

～お知らせ～ 令和元年7月22日(月)に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください。