

# 8月二戸食だより

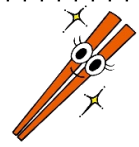


◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、  
毎月25日は「二戸食の日」です～

二戸市学校給食センター  
給食だより

1年のうちで一番長い2学期が始まりました。のんびりしていた夏休みからの切り替えは最初のうち難しいですが、早寝・早起き・朝ごはんの生活のリズムを整え元気に登校しましょう。さて、8月4日は「はしの日」です。そこで、今月は「はし」に関する特集です。親子でも「はし」の持ち方や使い方のなどこの機会に確認してみましょう。

## 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。はしは、「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」などの機能を持った、食べ物を口に運ぶ道具です。この道具である「はし」を上手に使うことで、自分だけでなく、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。大人になってから、長年の癖を直すのはどれも難しいですね。正しい「はしの持ち方」や「使い方」も子どものうちからしっかり身につけましょう。

### 正しい箸の持ち方を覚えよう



### 名探偵は「箸」

「はし」は、親指、人差し指、中指の関節を曲げて持つので、ふつうに正しく持てば2本の「はし」に3つの指紋が残ります。薬指と小指も曲げますが、指紋はつきません。指紋がつくほど、力をいれて微妙に動かす「はし使い」なら犯人はおそらく日本人に違いありません！という推理です。

きょうい箸といはいてはいけません

# おいしい二戸食いただきます!!

## 第2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。  
今回は・・・8月31日「野菜の日」に合わせて、給食センターに野菜を納品している浄法寺のキッチンガーデン利用組合さんと生産者の小野知子さんをご紹介します。



キッチンガーデン利用組合生産者の小野さんは給食センターに「じゃがいも」を収めてくれます。発足当初は、加工品(草餅など)だけ組合の方に出荷していましたが、徐々に旦那さんと二人で野菜作りもはじめたそうです。畑の管理など大変ですが今では、収穫の時期がもっとも楽しみとのこと。

### キッチンガーデン利用組合

Q キッチンガーデンさんが発足したきっかけは何ですか？  
また、生産者さんは何名いますか？

自分たちが育てた農産物を直接、消費者へ提供したい、地元の食文化を発信していきたいと目標を掲げて地域の生活改善グループが立ち上がり発足しました。現在、生産者37名です。

Q 商品を販売するときに気を付けていることを教えてください。

安心安全な野菜づくりをし、一流の野菜を販売するように心がけています。



### 生産者・小野知子さん

Q どんな野菜を作っていますか？

じゃがいも(メークイン・きたあかり)、なす(庄屋大長・筑陽・ふわたろ・ちび丸)、里芋。ヤーコン、赤しそ、南蛮、甘辛南蛮、いんげん、山ぶどう、栗等

Q 給食センターに収めている野菜はなんですか？

じゃがいも(メークイン)を約200kg届けます。

Q 収穫した後の畑で次はどんな野菜を育てるのですか？

じゃがいもを収穫した後の畑で、次は大根の種を蒔きます。

給食を食べている児童生徒のみなさんへ  
二戸の美味しい野菜たっぷりの給食をモリモリ食べて元気ががんばってください!

おいそうなじゃがいも  
もうすぐ給食で食べられるね