

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～



おいしい二戸食いただきます!!



第1回～ブルーベリー編～



『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、8月の給食で登場する「ブルーベリー」を作っている米沢の「平果樹園」さんを紹介します。



米沢で農業をする
平 裕さん

二戸地域は大粒の果実の栽培に取り組み、厳選されたものだけを「カシオペアブルー」として販売しています。その大きな実は、1本の木にたった5粒程だけを残すように栽培をしているそうです。2cm程の大きな実があちらこちらに実っていましたが、今年は成長に適した気温とのアンバランスにより、収穫量が少ないそうです。手間暇かけて生み出される一粒一粒に感謝の気持ちをもって味わいたいですね。

2学期が始まりました。今年の夏休みは、東京2020オリンピックが開催されました。多くの選手たちが活躍している姿を見て、元気や勇気をもたらしたことでないでしょうか。自分の力を最大限発揮するためには、しっかり食べて体力をつけることが大切です。暑くて食欲が出にくい時ですが、早寝・早起きなど生活リズムを整え、朝ごはんを食べて元気に登校できるようにしましょう。

さて、8月4日は「はしの日」です。食事には欠かせないものですね。親子で上手な使い方について、振り返ってみましょう!

美しく食べよう!～はしの持ち方・使い方



魚の身をきれいにほくすことができます

はしは、バラバラの2本の棒を持って使うので、上手に持つことが難しいですね。上手に使えるようになると、「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」「くるむ」などいろいろなことが出来る魔法の棒に変わります。そして、日本の食事の多くは、おはしだけで食べられるように工夫されています。正しいはしの使い方できると、食事がしやすくなったり食器に食べ物を残さずきれいに食べられたり、まわりの人と気持ちよく食事ができるなどたくさんのよいことがあります。



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入れて、薬指の上に乗せよう。

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さむ。

Q. ブルーベリーを作るようになったのはいつ頃からですか。

栽培を始めたのは20年前です。きっかけは、二戸の気候が果物栽培に適しているからです。また、他に栽培している作物(りんご、さくらんぼ)に比べ、比較的早い時期に収穫が可能のためです。

Q. 何名で作っていますか。年間生産量はどのくらいですか。

3人程で生産しており、収穫期は5人程です。年間生産量は約300kgです。



ぶどうの房のようにたくさん実がついています

Q. どんな品種を育てているか、教えてください。

主にハイブッシュ系、チャンドラー、スパルタン、アーリーブルー、ブルークロップです。チャンドラーは500円程の大粒になり、カシオペアブルーというブランドにもなっています。

Q. ブルーベリーをおいしく育てるコツがありましたら、教えてください。

一番は水やりが大事です。また、真冬の剪定作業です。

Q. ご苦労や喜びなどを教えてください。

1年かけて栽培した果物を無事にお客様に届けることができた時や今年もおいしいねと言っていたときが喜びです。天候に左右される部分が大きく、思うように収穫等の作業が進まないときに苦労します。

給食を食べている児童生徒のみなさんへ

普段はなかなか知る機会もないと思いますが、二戸の果物は品質もよく、おいしいものが多いので皆さんも是非、地域の特産品を食べてみてください。