

給食会たより

令和5年度第2号
(公財)熊本市学校給食会
R5.7.31 文責：本郷

学校給食交流会(城山小学校)

7月3日に城山小学校が、校区の農産物の生産者でPTA会長でもある三原さんとJA熊本市キャベツ部会長でもある宮川さんを招いて学校給食交流会を実施しました。

はじめに、二人から熊本市西区や城山小学校区で作られている農水産物について次のような説明がありました。



【三原さん】

【宮川さん】

- 熊本市農業政策課が出している「熊本市の農水産物旬カレンダー」を画像で見せながら、ノリは冬場、なすは一年中(露地とハウスがあるから)収穫される。
- 「給食会たより」(R4 第12号)を見せながら、キャベツは95~100日で収穫する。
- 城山小学校区の専業農家は57軒あり、生産者の平均年齢65歳。作っているのは、米、キャベツ、なす、トマト、きゅうり、小松菜、ブロッコリー、青ネギ、玉ねぎ、大根、水菜、白菜、じゃがいも、枝豆などで、多く作られている野菜は、ほうれん草

次に、3年生からほうれん草について質問が出され、丁寧に答えていかれました。

- Q:ほうれん草に苦みがあるか? ⇒ A:灰汁があるから「ある。」茹でて灰汁をとる。サラダほうれん草のように品種改良されて生で食べられるのもある。
- Q:ほうれん草の種類はどれくらいあるか? ⇒ A:通常栽培のほうれん草 サラダほうれん草、ちぢみほうれん草など80種類くらい。
- Q:冬のほうれん草は味が違うのか? ⇒ A:甘くなる。寒さに当たるとほうれん草が自分を守るため糖分の濃度を上げようとするから甘くなる。 【ほうれん草の画像】



最後は、「野菜の国産率(自給率)は80%だが、野菜の種の国産率は10%しかなく、外国から種を輸入しないと作れない野菜がたくさんあることも知ってほしい。スーパーに行った時、種の出産国が種の袋に書いてあるから見てほしい。」と、圃場が多く野菜に詳しい子どもたちへ、この校区ならではのまとめをされました。



【元気に対応する3年生の子どもたち】