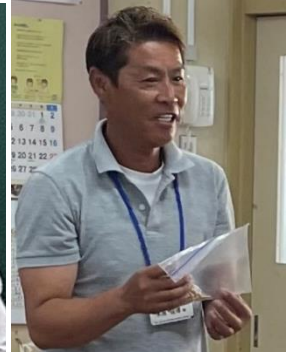
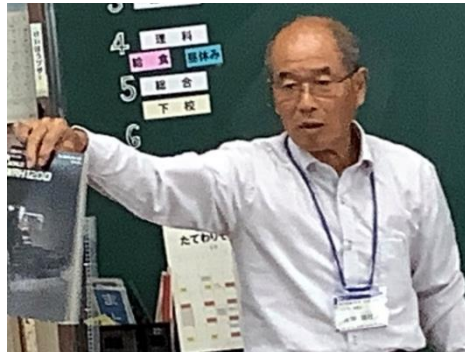


# 給食会たより

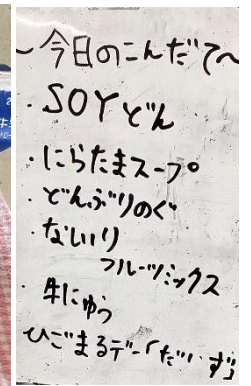
令和5年度第4号  
(公財)熊本市学校給食会  
R5.9.30 文責：本郷

## 学校給食交流会

本会は、子どもたちが生産者と交流することによって思いや願いを知るとともに、給食用物資への理解を深め、食に携わっている人たちへの感謝の気持ちを育てることを目的とした学校給食交流会を実施しており、9月19日に田迎小学校で大豆生産者と3年生との交流を行いました。生産者は農事組合法人秋津営農組合代表理事の上田組合長と木原副組合長で、2クラスに一人ずつ分かれて給食を食べながら交流した後、次のような話をさせていただきました。



【子どもたちに説明をする上田さん（左）と木原さん（右）】



【市産品を活用する「ひごまるデー」。本日は大豆を使用した献立。にらと梨は市産品】

- 今日の給食で大豆は、「SOY丼」の中と「ニラ玉スープ」の豆腐に入っていた。
- （大きさの違う2種類の大豆をグループごとに配って）小さい方は納豆用。熊本市産品として給食にも使われている。大きい方はSOY丼のように大豆をそのまま使ったり、豆腐、味噌、醤油の原材料として使ったりする。
- 種をまくのは7月10～20日。播いてすぐ強い風雨にあうと枯れるので、天気予報を見ながら行う。また、鳩やカラスが食べに来るので、種を赤く染めたりして予防する。
- 大豆は水がきらい。水はけを良くしないと枯れてしまう。
- やりがいを感じるのは、品質の良い大豆を無事に収穫できた時。
- 大豆は畑の肉と言われるほど栄養たっぷりなので、子どもたちにはたくさん食べて大きくなってほしい。国産の消費量は1割しかないなので、国産大豆を食べてほしい。



【小さい大豆（右）は納豆用】

「良い大豆を育てるためには『99の努力と1つの天気』が大事」と言われたことが印象に残りました。