

# 給食会たより

令和6年度 第10号

(公財)熊本市学校給食会

R6.12.11 文責;上島

## ひご きょうな 圃場視察(肥後京菜)

令和6年12月10日(火) 近見地区



葉の先端が、内側に湾曲するのが特徴です。



### 参加者

熊 飽 連: 柳原(圃場主)様, 松村様, 上田様

\*熊飽連:熊飽地区野菜生産者連絡協議会

(近見・力合・日吉・飽田・城山の野菜生産者70人位加入)

青果組合: 肝付専務理事, 諏訪参事, 坂田係長

大同青果: 川田課長

学校関係: 早田先生(田迎西小) 後藤先生(日吉東小)

原田先生(植木共調) 藤田先生(西原共調)

市給食会: 上島, 田中

### ~ 種まきから収穫まで, 約50日位です ~

「肥後京菜」の生産者は, 平均1~2畝  
(1畝→約99平米)の畑で京菜を作っています。



種まき機  
「ごんべえ」

有機堆肥(鶏糞)と石灰を土に混ぜ,  
種まき機械を使って種まきをします。

害虫に食べられないように  
本葉が出たころに1~2回,  
噴霧器を担いで消毒をします。



上田さん 松村さん 柳原さん

なるべく消毒回数を減らし, 子どもたちに安全な野菜を  
提供しようと思っています。(3週目以降は消毒しません。)



(圃場主) 柳原さん



上田さん

時々, 収穫した京菜に  
虫食い穴があるとき  
もありますが, 小さい  
虫でも食べることが  
できる 安全な野菜  
であるという証明です  
から, 大きな心で受け止  
めてほしいです。



収穫体験もさせていただきました。  
最後には, お土産もいただきました。

この京菜は, 11月30日と12月5日の  
2回に分けて植えました。1月頃, 収穫予  
定です。



京菜ふりかけ



京菜入り白玉汁

学校では, 1月に「京菜のふりかけ」と「京菜  
入り白玉汁」を子どもたちに提供しますが,  
どんな食べ方が お勧めですか?

お正月用に出荷する野菜なので, や  
はり, 「雑煮」などで食べるのが多い  
と思います。

子どもたちにメッセージ  
をお願いします。



未来に生きる子供たちのた  
めに, 安全・安心な野菜を  
食べてもらいたいです。

松村さん



栄養教諭・学校栄養職員の先生方