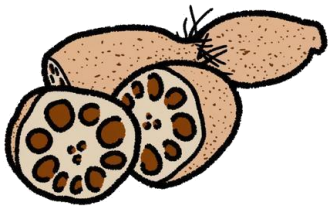
圃場視察



給食会たより

令和8年度　第8号
（公財）熊本市学校給食会
R8.10.20　文責；上島

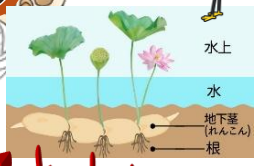
2026年10月16日（金）

南区天明町

れんこん

熊本市の学校給食に提供されています。





参加者

生 産 者：守田 博幸 様（圃場主）
青果組合：肝付 專務理事
学校関係：桐原 先生（健軍小）
　　井芹 先生（尾ノ上小）
　　池松 先生（城西共調）
　　宮本 先生（出水南共調）
市給食会：上島，松永，白土

「れんこん」の圃場視察に行きました。



守田さんご夫婦と
息子さんの健（たける）さん



（土壌に元肥を撒き，代かきをして土を柔らかくして均一にならしておきます。）



水田で，膝をつき作業されています。



レンコンは，粘土質の土壌に埋まっているので水圧を掛けて泥を除け，レンコンを掘り上げます。

葉っぱは収穫時に邪魔になるので，状況に応じて，刈り取るそうです。



夏



冬

レンコン栽培について お尋ねしました。

①植え付けから収穫までの栽培過程について教えてください。
②栽培を続けていく中での苦労点は？
③レンコンを使った，おすすめ料理は？
④子どもたちへのメッセージをお願いします。



① 植え付けは年に１回。
4月から5月の連休前まで行います。
収穫は7月中旬以降，翌年の3月までです。

② レンコン畑に水を絶やさないこと。
冬は氷を割りながら，作業するので大変。
極寒予報の際は，夜通し，水を流し続ける。
（給食の食材として，寒くても納品に穴をあけるわけにはいかない。）
その他，鴨の食害防止のため上部に網を設置します。



③ おすすめレシピ
夏のレンコンは，スライスして湯通しした後，酢漬けにして瓶に入れ常備食として食べています。冬は擦って味噌汁に入れて食べます。その他，おでん，牛丼，具めしで活用します。レンコンチップスを作って，近所の子どもたちに振舞うのも楽しみの一つです。辛子レンコンもお勧めします。

子どもたちへのメッセージ



④
いつもうちのレンコンを食べていただき，ありがとうございます。
皆さんの「おいしかった」という声を聞き，自分たちも作業に力が入ります。これからも皆さんのために頑張ってレンコンを収穫しますのでおいしく食べてください。

最後に栄養教諭・学校栄養職員の皆さんと一緒に記念撮影をしました。

