

9月食育だより

令和3年9月
カラー版 特別号
皆野町学校給食センター

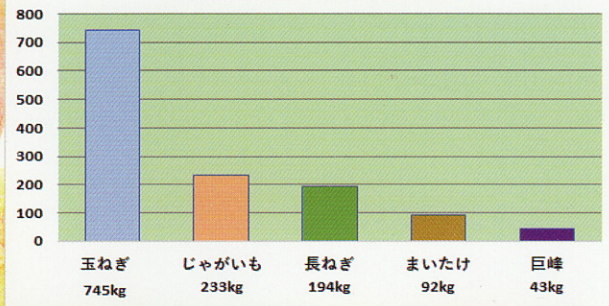


学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

皆野町では季節に合わせていろいろな野菜が作られています。

学校給食でも地域で生産されたものを地域で消費する「地産地消」を推進しています。地産地消とは生産者と消費者が「顔の見える関係」により結びつきが強まり生産状況も確かめられ、新鮮な農産物を消費でき、地域が活性化します。

令和2年度 皆野産野菜使用量



学校ファームで作られた



男爵と北あかり
約677kgが収穫できました！

汗だくになって、
楽しみながら収穫しました♪



「ジャがいも」

三沢小学校で1年生から6年生まで全校児童と地域の方々が収穫した「ジャがいも」を今年も学校給食で使用させていただきます。

9月9日の給食「ポテトサラダ」に使用する予定です。

香り豊かな「まいたけ」

まいたけはきのこの仲間です。その姿が踊りを舞うように見えることから舞茸(まいたけ)と呼ばれています。(もしかしたら皆野町発祥である「秩父音頭」を踊っているのかもしれませんがね。)

きのこは低エネルギーで食物繊維が豊富です。食物繊維は体内で腸を刺激して腸内環境を整えてくれます。

皆野町金沢にある「秩父広域森林組合マイタケ工場」では1年を通してまいたけが作られています。高温・高圧殺菌した菌床(おがくず等)に菌糸を植え付け、培養室で60日間培養し、育成室で約2週間育成します。その後、成長を確認して出荷するそうです。

給食センターには前日の午後に菌床を包むビニールなどが混入しないように手作業でカットして収穫したまいたけを当日の朝8時頃に届けてくれます。

学校給食では旬である秋の給食にたくさん使用しています。



甘みの強い「たねなしきよほう」

皆野町のぶどう栽培は50年以上前に始まったといわれ、現在8軒のぶどう園が「秩父ぶどう皆野観光組合」を組織し、皆野町のぶどうを栽培しています。今年も「秩父ぶどう皆野観光組合」の協力により「たねなしきよほう」を学校給食に使わせていただきます。

給食センターでは収穫し納品された「たねなしきよほう」を一粒ずつカットしてから一粒一粒丁寧に3回洗浄したものを、クラスごとに数を数えて学校へ届けています。

きよほうはぶどうの中でも1番多く栽培されている品種です。濃い紫色で粒が大きく、果汁が多くて甘みが強いのが特徴です。

地元皆野町で作られた新鮮でおいしいぶどうを味わってください。

