



9月食育だより



巨峰

じばさんこんだて 9月6日は「地場産献立の日」!

みなのみち きよほう きゅうしよく
皆野町のぶどう（巨峰）が給食に出ます

ことし ちちぶ みなのかんこうくみあい けん えん きょうりよく きよほう きゅうしよく だ
今年も秩父ぶどう皆野観光組合8軒のぶどう園のご協力により、巨峰を給食に出せることになりました。皆野町でとれた新鮮でおいしいぶどうを味わって食べましょう!

9月6日 使用野菜等産地予定

<みそ汁>

- ・なす（皆野町 新井武司さん）
- ・長ねぎ（皆野町 高橋秀男さん）
- ・たまねぎ（皆野町 保泉貢さん）
- ・みそ（皆野町 ヤマブみそ）

<まいたけごはん>

- ・干しいたけ（皆野町 中田武二さん）
- ・まいたけ（皆野町 森林組合）

秩父の「ぶどう」について

ちちぶ せいさんしやう やく にわさき
秩父のぶどう生産者数は約55名で、そのほとんどが観光農園です。庭先での販売や宅配、農協の直売所などで販売しています。

秩父ぶどうの主な種類は、8月のお盆時期には「ヒムロッド・シードレス」、8月下旬からは「巨峰」「ピオーネ」「ちちぶ山ルビー」、9月中旬には「シャインマスカット」などがあります。

「巨峰」は濃い紫色で粒が大きく、果汁をたくさん含んでいることが特長です。ぶどうの中でも一番多く栽培されています。作る過程でジベレリン液に漬けて受粉をさせないで実をつけることで、種なしぶどうができるそうです。

秩父限定品種「ちちぶ山ルビー」は、ルビー色の宝石イメージからその名前が付けられました。楕円形で甘みが強く皮まで食べられることが特長です。

「シャインマスカット」は黄緑色の皮ごと食べられるぶどうで、比較的新しい品種の白ぶどうです。マスカットの香りと高い糖度が特長です。



ちちぶ山ルビー



シャインマスカット

学校給食用食材の放射能検査を実施しておりますが、すべて不検出でした