

だい かい 第24回 ふるさと味覚給食



ふるさと味覚給食では、中札内でとれた食材をたくさん使った料理が登場します。
食材を提供してくださった方々に、食材についてお話を聞きましたのでご紹介します。

《メニュー・使っている食材》 *太字が中札内産の食材です

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さやいんげんのみそ汁…**さやいんげん**、**にんじん**、しいたけ、コーン、油あげ、みそ
- ・チキン南ばん…**中札内田舎どり**、タルタルソース
- ・大根と枝豆のサラダ…**大根**、**キャベツ**、**枝豆**、糸かまぼこ

枝豆

81戸の農家さんが生産しています。5月の1か月間で種をまき、収穫は8/20から9/15ごろまで行われる予定です。今年はいつもの年と同じくらいの収穫量になる予定です。



今年収穫された枝豆やさやいんげんは、12月中旬ごろから出荷される予定です。

さやいんげん

58戸の農家さんが生産しています。5月中旬ごろから約10日間かけて種をまき、収穫は7月おわりごろから8月初めにかけて行われました。今年は7月の長雨の影響でいつもの年よりも少ない収穫量になりました。

きゅうしょくでもそのくらいじきからことしとれたものがでてるかな？

にんじん

5~6月に種をまき、8月の終わりのころから11月初めまで収穫が行われます。今年は雨が続けているため、いつもの年よりも不作傾向です。

大自らのなかでのびのび育つと、とても甘みのあるおいしいにんじんが出来ます。



大根

7月初めに種をまき、天候や土の力などによってかわりますが、種をまいてから約60日で収穫が行われます。今年はいつもの年と比べて気温が高く、雨が多かったので大変苦労しました。

化学肥料などをできるだけ減らして、有機物を使うことで安心安全なおいしい大根が出来ます。

キャベツ

今日のキャベツは、6/10ごろに種をまき、8/30ごろから収穫の始まったものです。今年はいつもの年と比べて雨が早く、病気が出やすかったため苦労しました。

土の微生物の力を借りることで、おいしいキャベツが出来ます。



しいたけ

芽が出てから1週間くらいで、出荷できる大きさまで成長します。しいたけの品種で違いはありますが、給食で使っているしいたけは秋から冬に多くとれます。しいたけ栽培は、温度によって成長のスピードが大きく変わってしまうので、気温の変化には特に気を配っています。



みそ

農薬を使わないで作られた大豆や農薬をかける回数を減らして作られたお米、沖縄の塩を使い、みそ生産者のご家族で作られたおいしいみそです。



食材を提供してくださった方々にお話をうかがうと、今年は雨や気温が高いなど、天候の影響で収穫量が減ったり、病気の心配があったりと、大変苦労されたことがわかりました。食材を提供してくださった方々や自然のめぐみに感謝していただきます。