



きゅうしょくだより

久御山町学校給食研究会



くみやまの"おいしい"を食べよう!

給食に旬の野菜を納品して下さる農家さんのお話を聞きました!



かわむら よしのり

河村 吉則さん

ほうげん かわむらのうえん
(坊源 河村農園)



河村さんは、久御山中学校の隣の畑でなすやトマト、とうもろこしなど、たくさんの種類の野菜を育てられています。

「超減農薬」にこだわって野菜を育てておられる河村さん。ヤシ油やハーブから作られる「植物保護活性剤」を使うなど、安心・安全でおいしい野菜を届けられるよう、日々愛情を込めて育てておられます。

野菜に肥料を与えるタイミングなどを考え「駆け引き」することが、野菜づくりのおもしろさだそうです。また、「どんなときでも自分で育てたおいしい野菜やお米をお腹いっぱい食べられること」も農業の魅力だと話してくださいました。



なすの苗のそばに生えているのは、雑草ではなく麦。麦を植えることで雑草が生えるのを防ぎ、除草剤を減らすことができるそうです。

6月上旬の畑には、なすの花がたくさん咲いていました!



太陽の光をたくさんあびて皮がうすく、つやつやのなすが育っています。



最後に子どもたちへ…

「苦手な野菜でも、まずは一口チャレンジして味を知ってほしい」

とメッセージをいただきました。

地元・久御山町でとれた野菜は新鮮でおいしく、大切に育てられたものです。おいしく味わっていただきましょう!



給食時には取材のようすを動画でお伝えしますお楽しみに!



ほかにたくさん野菜たちが...!

河村さんの畑には、ほかにたくさんの野菜が育てられています。
どんな野菜がかくれているか、わかるかな…?



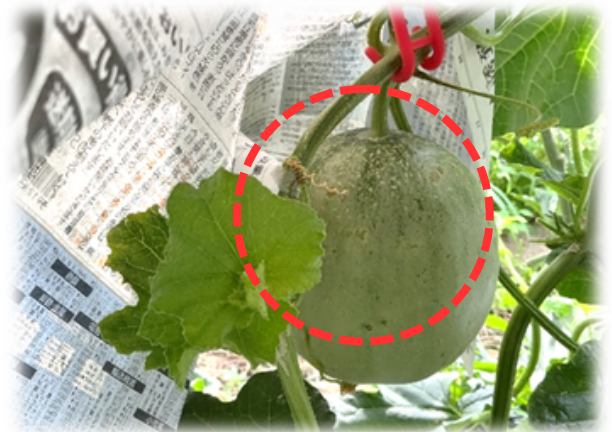
まあいなす、イタリアンなす



くるっとカールしたきゅうり



まだ色づく前の立派なトマト!



このもようは… メロン!



とうもろこし・なす



毎月の食育の日（19日）前後に、
久御山町でとれた『旬の野菜』を
味わう献立を実施します。地元の
おいしさを再発見してみましょう!

7/14 (火)
ゆでとうもろこし
なすのみそしる
とりにくのおろしソース
ごはん ギゆうにゆう



7月は、久御山町でとれた旬のとうもろこし・なすが
給食に登場します。とうもろこしは、味付けをせずに本
来の甘みとみずみずしさを、なすはとろとろのやわらか
い食感を、それぞれ味わいましょう!