



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くださる
農家さんのお話を聞きました！



いざわ あきひろ
伊澤 彰浩さん
(伊澤農園)

伊澤さんは、久御山南病院の
東側の畑やハウスで、きゅうりや
小松菜などを育てられています。



伊澤さんの野菜作りのモットーは“土から美味しく”。自家製の堆肥を使ったり、土が乾燥しないように水やりを工夫したり、丁寧に管理されているそうです。広いハウスの中には、小松菜やほうれん草、水菜のほか、珍しいはくさい菜やわさび菜、赤水菜などが育てられていました。

大きなビニールハウスに
色々な種類の野菜が。
隣の直売所にも、
色とりどりの新鮮な野菜が
並んでいました。



にら

わさび菜

ほうれん草

小松菜



おいしい野菜は土作りから。
わらや馬糞を糺ぎ足して発酵させ、
ご自身で堆肥を作っておられます。
堆肥の山には温度計が刺してあり
温度管理をしておられました。



はくさい菜

赤水菜

水菜

九条ねぎの苗

クイズ
直売所に並んでいた
写真の白い野菜。
何の野菜でしょう？
ヒント：スーパーでよく見るのは
緑色をしています。
こたえは裏面に…



そうめんかぼちゃ

バカーナツカボちゃ

ラディッシュ

つるむらさき

ジャンボピーマン

モロヘイヤ

???

給食に野菜を届けてくださるようになった思いをお聞きすると

「久御山で作った野菜を久御山の子どもたちに食べてほしい。
農業のよさや久御山で作ったもののよさがわかってもらえたら嬉しい。」

と答えていただきました。

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！

いちばんおお 一番大きなハウスにもおじゃましました！

伊澤さんのハウスは合わせて3棟。その中で、1番大きなハウスの中も見せていただきました。
 1年を通してきゅうりなどの夏野菜を出荷するために、大きな暖房設備や開閉式の二重屋根を備えています。

一般的なきゅうりよりも大きく
 みずみずしいのが特徴です！



スプリンクラーのような機械で
 自動で水やりをします。

1週ごとにずらして植えられたきゅうりの苗。
 これから冬の収穫に向けて大切に育てられます。

しかし、野菜や土の状態を見て
 追加で水をやったり、はたまた
 水がかからないように調整したり…
 やはり人の目や手があってこそ
 おいしい野菜ができるのですね。



冬の寒さや夏の暑さをさえぎるために
 開けたり閉めたりできる二重の屋根！

大きいトラクターを運転して
 収穫後の土を耕します。



大きな暖房設備！

寒い冬でもきゅうりがとれるように温度を調整します。



さつまいも



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！

10/27（火）

さつまいもごはん

ぽかぽか汁

ひじきと大豆の煮物

ぎゅうにゅう



10月は、久御山町でとれたさつまいもが給食に登場する
 予定です。さつまいもは育てたり収穫したりしたことがあ
 る人も多いかもしれません。秋を感じる色と甘みを、ごは
 んに炊き込んでいただきます。お楽しみに♪