

学校で行われている食育より

地域の食べ物の魅力 発見！

学校給食では、地域の産物を積極的に活用した給食を心がけています。地場産物を取り入れることで、子どもたちが自分の住んでいる地域への愛着を育むとともに、生産者の工夫や努力について考える機会としています。

地元の特産物の「みそ」を使って

豚肉と厚揚げの味噌炒め



みその
できるまで



「たねみそ」
これを混ぜ続けて、おいしいみそを作ります。



蒸して2日間発酵させた大豆をつぶし塩水に入れる



作業場は、米麴の甘い香り



地元の特産物を大事にしたいものですね。



手作りへのこだわり

「みそ」の特徴は、地域の女性グループの皆さんが、半年間毎日大きな木のしゃもじでかき混ぜ、さらに半年以上熟成させて作り上げることで、この地域ならではの、愛情のこもったおいしい味噌ができると話されました。作っていただいた方々の、思いを感じながらいただきます。

地元農家の方が大切に育てたトマトが給食に登場



はじめの1~2ヶ月しか、水やりはしません



「トマト」の特徴は、
①秋からハウスで栽培、真冬でも気温2度より寒くならないよう気をつけていること。
②肥料は、もみ殻や枯草等の自然の物にこだわっていること。
③水をやりすぎないように気をつけていること。
生産者の方が大切に育てたトマトを味わっていただきましょう。