

栄養教諭さんに聞きました!

Q 弥富市の給食の特徴を教えてください。

給食を校内の調理室で作る方式をとっています。おいしそうな香りが教室に届くため、普段の生活の中でも給食を意識することができます。調理員さんも学校にいるため、子どもたちから直接「ありがとう」「おいしかったよ!」などの言葉をもらい、やりがいを感じて給食作りに励んでくれています!

栄養教諭
田中先生



Q 給食を作るうえでの工夫点を教えてください。

地元でとれる食材を多く取り入れることで郷土愛を育むことです。トマトをお味噌汁に入れ、小松菜を蒸しパンにするなど、子どもの苦手な食材も、工夫して調理をすることで食べやすくしています。



新米給食会の様子



▲市長さんも児童の輪に入り、一緒に給食を食べました。児童の皆さんには緊張している様子もありましたが、途中から笑顔で楽しそうに給食の時間を過ごしていました。

知ってた? 弥富は米どころ!

弥富では早場米が生産されているため、愛知県内で一番早く米が収穫でき、県下トップで出荷されています。



新米給食会について

弥富市では、毎年、あいち海部農業協同組合(JA)から無償で譲り受けた新米のコシヒカリが、市内の全小中学校の給食で提供されます。この行事は今年で11回目を迎え、食農教育の一環として、2学期の給食で行われます。今年は9月4日に、11校約3,800人分の弥富市で収穫されたお米が提供されました。

新米贈呈式の様子▶



▶▶ 今回はその様子をレポートします!

JAのお2人に聞きました!

Q お米を育てるうえでの工夫点を教えてください。

農薬は少なめにし、肥料も1回使用するだけで済むものを使い、環境にやさしい米作りをしています。



上田さん 村上さん



Q 弥富のお米の特徴を教えてください。

通常より早い時期に苗を植えて、8月下旬には収穫するのが弥富の米作りの特徴です。

昭和34年の伊勢湾台風の被害を教訓に、「早場米」の生産が始まりました。伊勢湾台風では、市内の田んぼも甚大な被害を受けたため、台風が来る時期より前に収穫を終えようと考えられたのが「早場米」です。

この3人で取材しました!

新米給食会では、弥富が米どころであること、伊勢湾台風をきっかけに早場米の生産が始まったことなどを学びました! 新米給食会は、弥富の歴史や食文化に触れるとても良い機会になっていると感じました。「食」は元気の源ですので、この記事を読んでくださった皆さんも、一度、普段の食生活を見直してみてもいいでしょうか。

当日はおにぎりを
ごちそうになりました。



この日の献立

