

地産地消給食だより

令和3年 9月
日之影町学校保健会
給食部会
文責 長沼 明日香

今年もおいしいきゅうりが
できました！



2021/08/30

↑↑ きゅうりの草丈は約180cmあります。



2021/08/30

↑↑ 俊彦さんの育てられたきゅうり

きゅうりの生産農家「^{たにかわ}谷川 ^{としひこ}俊彦さん」

残暑厳しい中、一生懸命にハウスの中で、作業をされていた姿が印象的だった、俊彦さん。
俊彦さんのお宅では、きゅうりの他に、「ほおずき」や「ダリア」の花を育てていらっしゃるそうです。

きゅうりの栽培は、去年頃から始めました。作り始めて、2年目になります。ビニールハウスの中で、栽培しています。

きゅうりのつるをはわせるのに、ネットが必要になります。そのネットは、手作業ではります。そして、きゅうりの芽つみをしたり、ネットにきゅうりをはわせたりする作業を、ひとつずつ行います。こういった作業は、全て手作業です。

いまは、きゅうりの収穫の真っ最中です、そのため、朝の5時30分頃から収穫をします。

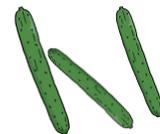
大変なこともあります、収穫するときが一番うれしい時間です。

俊彦さんから、子どもたちへのメッセージ

夏のとても暑い日でも、日之影町できゅうりを作っています。きゅうりだけでなく、日之影町には、たくさんの野菜が作られています。日之影町で野菜を育てていらっしゃる農家の方のことを知って、日之影町産の野菜をたくさん食べてもらいたいです。

レシピ紹介

きゅうりの中華あえ



＜作り方＞

- ① きゅうり、にんじんは、千切りにする。
- ② もやしは、水から茹でる。（しゃきしゃきとした食感になります。）
- ③ 調味料を混ぜ合わせておく。
- ④ きゅうり、にんじん、もやしを③で和える。
- ⑤ 仕上げにすりごまを加えて、よく和えたら完成。

♥ 学校給食のレシピ紹介です。給食では、大量調理になりますので、きゅうり、もやし、にんじんは、全て茹でてから、調理します。

ご家庭では、よく洗ってから、調理の程、よろしくお願いします。さっぱりとした副菜です。ご家庭でも、食べてみませんか？

＜材料4人分＞

○きゅうり	120g
○もやし	120g
○にんじん	40g
○砂糖	小さじ2
○うすくちしょうゆ	大さじ1
○酢	大さじ1
○すりごま	小さじ1
○ごま油	小さじ1

※ 調味料は目安量ですので、ご家庭で調整ください。

とても暑い中や、大雨の中でも、お2人の方によって、大事に育てられた野菜です。今回は、8月の長雨の影響で、様々な大変なこともあったとお聞きしています。日之影町で育てられた野菜を食べることができることを、改めて感謝していただきましょう。