

地産地消給食だより

今年度も、日之影町教育委員会と日之影町役場農林振興課の支援を受けて、地産地消給食の日を実施しています。1学期は、新鮮な夏野菜（きゅうり・ピーマン・なす）をたくさん給食で使わせていただきました。2学期は、かぼちゃ、干しいたけ、ゆず酢、釜炒り茶などたくさんの日之影町で作られている農産物を給食で使わせていただく予定です。献立表中の★印は、地産地消食材になりますので、ぜひご覧ください。

今回のおたよりは、1学期にピーマンをたくさんいただきました田崎スズ子さんをご紹介します。

心を込めてピーマンを作っています！



っやつとした
ピーマン！！

ピーマンの生産者「田崎 スズ子さん」

とてもパワフルで、明るい笑顔が印象的な、スズ子さん。

スズ子さんが作られるピーマンは、不思議なことに、苦みをあまり感じません。

そして、見た目が鮮やかな濃い緑色！！さらに、肉厚！！そんなとってもおいしいピーマンを給食で何度もいただきました。

「ばあちゃんのピーマンは、苦くなかった！」、「今日の給食のピーマンは、ばあちゃんのやろ？」、「うちの孫は、ピーマン食べんちゃけど、スズ子さんのピーマンは食べたわ！」と、おすそわけした方や孫から、よくこういった感想をもらいます。

「ピーマンを食べて、好きになってもらいたい」という気持ちで、ピーマンを作っています。ピーマンを育てるのに、化学肥料は使いません。そして、水やりもあまりしないようにしています。ピーマンの根が、水分を求めて下へいこうとする力を利用して、育てています。

今年は、5月に約400本もの苗を家族みんなで協力して、植えました。

日之影の子どもたちに、給食でピーマンをおいしく食べてもらえてよかったです！！

スズ子さんから、子どもたちへのメッセージ

みなさんには、野菜をたくさん食べる子に育ってほしいと思っています。そして、野菜を食べて、農業に興味をもってもらえたらうれしいです。農業は、とっても楽しいですよ～！！

★プルコギ★

<材料4人分>

○牛肉	120g
○おろししょうが	適量
○おろしにんにく	適量
○ごま油	小さじ1
○にんじん	1/6本
○たまねぎ	1/2個
○ピーマン	4個
○塩	少々
○コチジャン	大さじ1
○こいくちしょうゆ	大さじ1
○砂糖	小さじ1
○すりごま	小さじ1

<作り方>

- ① 牛肉におろししょうが・おろしにんにく・ごま油で下味をつける。
- ② にんじん・ピーマンは千切り、たまねぎは薄くスライスする。
- ③ フライパンに下味をつけた牛肉を入れ炒め、色が変わってきたら、②を加えて、よく炒める。
- ④ 合わせておいた調味料で、味をつけ、仕上げにすりごまを入れたら完成です。

♥ 学校給食のレシピ紹介です。コチジャンの味がアクセントになり、ピーマンが苦手な人でもおいしく食べられる一品です。牛肉は、豚肉に代えても、おいしくできますよ～！！

※調味料は目安量ですので、ご家庭で調整ください。