

# R 5 わんど

がっこうきゅうしょくしゅうかん

## 学校給食週間

1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。戦後、国内外の多くの支援や期待の中再開された学校給食の意義を考える一週間となります。

益城町でも1月22日から26日を「学校給食週間」とし、さまざまな取り組みをしていきます。

そのひとつとして、益城町のおいしい食べ物と生産されている方々を紹介します。

この期間を通して改めて食べることの大切さや作る人の思いなどを知り、感謝の気持ちをもって食事をしましょう。

お米は一年中益城町でとれたものを使っています。

「ひのひかり」という品種の一等米です。

益城町では、万が一災害があっても、ごはんを

炊いて出せるように、常に3トン(3000kg)のお米を給食センターに保管しています。



### なす

11月～6月頃まで嶋村さんのなすを使う予定です。なすを育てるハウスの中には、BGMを流して、なすがのびのびと育つ環境を整え、大切に育てられています。



津森小校区 嶋村さん

### にんじん

給食では11月から6月頃まで中川さんの人参を使う予定です。中川さんのにんじんは、甘くて、色もあざやか、料理がパアッと明るくなります。



津森小校区 中川さん

### こまつな

内田さんの小松菜は、苦みが少なく、いろいろな料理に合うのが特徴です。一年中栽培され、給食にたくさん使っています。11月～3月頃には、内田さんのほうれん草も登場しますよ！



中央小校区 内田さん

### さといも



広安小校区 エースプランの後藤さん

11月～3月頃までエースプランさんの里芋を使う予定です。

### にら

高木さんは、一年中にら作りをされています。昨年の大雨で大きな被害を受けましたが、その後高木さんの愛情をたくさん受け、まっすぐ立派なにらが復活しました。



飯野小校区 高木さん

### ベビーリーフ

給食に使うものは、苦みが少なく、みなさんがおいしく食べてくれるようにと、葉の種類を選んでもらっています。



中央小校区 みっちゃん工房のみなさん



### さつまいも



給食では10月から6月頃まではっぱファームさんのさつまいもを使う予定です。ほくほくで甘みがありおいしいです！