

かた
おうちの方
いっしょよ
と一緒に読ん
でください。

しょくいく 食育だより

れいわねんがつ
令和7年11月

こうさしょうがっこう
甲佐小学校

えいようきょうゆながおか
栄養教諭 永岡



11/10(月)～11/14(金)「おはなし給食」

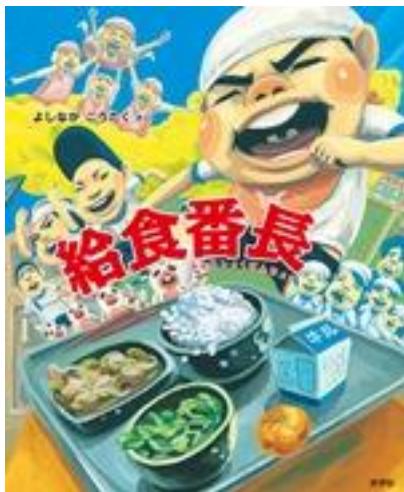
「おはなし給食」とは、絵本や物語や小説の中に出でてくる食べ物や料理などに注目し、給食のメニューとして出す取組です。

この「おはなし給食」は、昨年度からの取組で2年目の取組となります。学校司書の小原先生と一緒に本を選び、給食のメニューを考えました。期間中は、紹介した本を図書館に準備しています。ぜひ、図書館に足を運んでください。

本と給食メニューの紹介

※紙面の都合上、11/11(火)分のみ紹介します。他の日は、後日各教室にプリントを配ります。

11/11(火)「給食番長」 よしなが こうたく 作／好学社 出版



【本の紹介】

1年2組の「番長」は、給食の時間になると「苦手なものなんか残して、遊びにいこうぜ！」とみんなを誘います。1年2組はこれまで給食を残さずに、全部食べたことがありません。作っても残る給食を見て、悲しくなった調理員さんたちは「もう給食は作りません。」と書き残し、どこかへ行ってしましました。

みんなの給食がない！そこで番長とその仲間たちが給食作りにチャレンジすることにしました。果たして上手に作ることができますでしょうか。



司書 小原

【給食の紹介】

給食番長とその仲間たちが作った「カレーライス」と「ひじきのサラダ」を給食に出します。カレールウの中には、星形やハート形にくりぬいた人参が入っています。ラッキー人参を探してみましょう。



栄養教諭 永岡



こうさまち

甲佐町のおいしい食べ物を紹介します。

たものしょうかい

まいにち 毎日の給食では、地産地消に取り組み、いろいろな甲佐町の食べ物を使っています。
 令和5年度から、甲佐町の食べ物のことやそれを作っている方々について、食育動画でみなさんに紹介する取組をしています。10月は甲佐町の「太秋柿」を紹介します。

たいしゅうがき 太秋柿

あまい



くまもとけん 熊本県は、太秋柿の生産が盛んです。生産量はなんと日本一です。太秋柿を食べると、シャキシャキ、サクサクしていて、梨のような食感があります。ぶどうと同じぐらいの甘さがあるのも太秋柿の特徴です。また、大きいものは、500g程度の重さがあり、ソフトボールと同じくらいの大きさです。

しまむら かずと
嶋村 和人さん



せいさんしゃ 生産者の嶋村和人さんです。ご家族と一緒に、約20年前から太秋柿の生産をされています。畠があるのは、宮内地区の安平という場所です。約80本の太秋柿の木があり、毎年約10,000個の太秋柿を収穫されています。

あき 秋
しゅうかく 収穫をする



ふゆ 冬
えだ 枝を切る



なつ 夏
つぼみをとる



はる 春
つち 土を作る



たいしゅうがき おいしい太秋柿を作るために、一年を通してされていることがあります。冬は枝を切り、春は肥料をまいて土作りをします。夏は、大きいつぼみだけを残すために、他のつぼみをとる作業をします。一年間という長い時間をかけて、太秋柿を作っておられます。

袋かけ

かきに袋をかける作業

びょうき 病気や虫から守る

いろ きれいな色のかきになる

ぐんぶ 全部のかきに
ふくろ 袋をかけます。



とく 特に大変な作業が、袋かけと呼ばれる作業です。袋かけは、一つずつの太秋柿に袋をかけていきます。袋をかけることで、病気や虫から柿を守り、またオレンジ色のあざやかな太秋柿になるそうです。この作業は、夏の暑い日に行われます。約10,000個の太秋柿があるので、とても大変ですね。

しまむら 嶋村さんから 甲佐町のみなさんへ

いちねんかん やく 一年間かけて約10,000個の太秋柿を作りました。おいしく食べてください。