



城西共同調理場

毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食週間中は、熊本市の中学生が考えた、市産品を活用したコンクール最優秀・優秀作品の献立が登場します。今月は、学校給食作品展の献立に使用される熊本市産の農産物についてご紹介します。

学校給食作品展の献立に使用される 熊本市産品について知ろう



学校給食では、熊本市産の農産物を中心に使用しています

熊本市では、豊かな自然環境を活かし、各地で特色ある農業が営まれ、様々な農産物が生産されています。学校給食では、熊本市産品を中心に、県産、九州産、国産の農産物をできる限り使用し、安心安全な食材の提供に努めています。学校給食のために心を込めて食材を作ってくださいる生産者の方々へ、日頃から感謝の気持ちを持って大切にいただきましょう。

小松菜【北区北部地区】【西区中島地区】

品種は「いなむら」です。有機たい肥を使い、減農薬で安全な土作りに取り組んでおられます。特に寒くなると虫がつきにくいので、農薬は全く使いません。



チンゲン菜【北区北部地区】

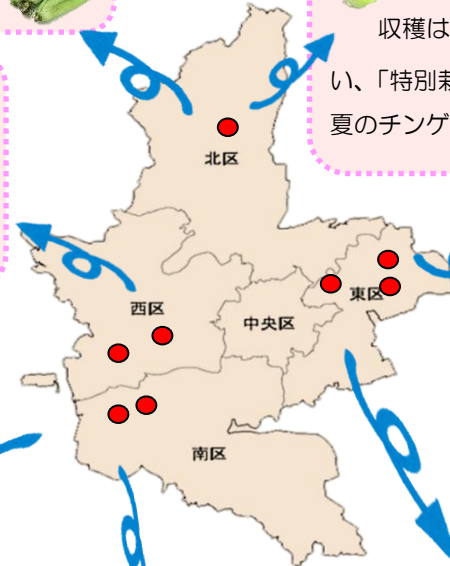
収穫は給食で使用する前日に行われ、土作りには化学肥料を全く使わない、「特別栽培」という方法で栽培されています。品種は「青帝」といって、夏のチンゲン菜より葉がやわらかいのが特徴です。



ほうれん草【西区中島地区】

サーティーン

ほうれん草の旬は冬です。品種は「クロノス」「スタンドアップ」「13」といい、虫がつきにくく、病気や寒さに強いのが特徴です。※エコファーマーの方が作られた有機肥料を使って土作りを行っています。雨や虫が少ないと豊作になります。



ピーマン【東区東部地区】

品種は「エースピーマン」といって、肉厚で苦みが少なく甘みがあり、シャキシャキした食感が特徴です。大きさはにぎりこぶしくらいで、1本の木から約100個のピーマンが収穫されます。農薬使用をおさえるため虫取りシートや害虫を食べるダニを使用しています。



キャベツ【西区域山地区】

品種は「春のかおり」「春ごろも」などがあり、それぞれの季節に生育しやすい品種を、時期をずらして1年中育てています。収穫の最盛期は4月～7月です。とても大変ですが鎌や包丁を使って一つ一つ手作業で丁寧に収穫されています。



なす【南区飽田地区・天明地区】

品種は「PC 筑陽」です。収穫時期は9月から6月までで、ナスの大きさが20cm程になったら収穫します。虫(害虫を捕食してくれる良い虫)が住む花を植えたり、粘着シートをつるしたりして、できるだけ農薬を使わない工夫がされています。



れんこん【南区天明地区】

4月に種れんこんを植え、7月から収穫をします。11月頃鳥獣被害を防ぐため畑一面に網をはります。「新鮮なものを食べてほしい」という守田さんの思いから、収穫は給食に使用する前日に行います。



※●は産地の一部です

大豆【南区富合・城南・東区秋津地区】

品種は、中粒種の「フクユタカ」と小粒種の「すすおとめ」です。7月頃種まき、8月頃泥よせ、11月頃収穫をします。(泥よせとは、成長に合わせて少しずつ土を盛ることで土の養分を吸い、上に伸びていきます)



※エコファーマーとは、環境にやさしい農業で国から認定を受けた生産者のことです。