

給食作品展のお題になった
熊本市産野菜9品目を知ろう

「わくわく楽しい給食作品展 献立の部」では、熊本市産野菜9品目の中から1つを選択し、素材の特徴を生かした献立を募集しました。給食週間には、その中から、最優秀作品と優秀作品2作品を実施します。調理場だよりでは、そのお題となった9品目の熊本市産の農産物についてご紹介します。



給食週間「最優秀賞献立」に使用します。

小松菜

【西区中島地区】

有機たい肥を使用した安全な土作りと減農薬での栽培されています。特に寒い冬は虫も付きにくいので農薬は全く使われていません。



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。継続して収穫できるよう、ハウスごとに時期をずらして種植えが行われています。



給食週間「優秀賞献立」2作品に使用します。

キャベツ

【西区域山地区】

日本全国で通年生産されているキャベツですが、熊本市で収穫される最盛期は4月～7月です。一つ一つ丁寧に手作業で収穫されています。

3月の入賞作品で使用します。

ほうれん草

【西区中島地区】

旬は冬です。熊本市の給食用は肉厚で大きいことが特徴の「ミラージュ」という品種です。エコファーマー栽培※で、生産されています。



2月の入賞作品で使用します。

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2月前半まで収穫されます。

「新鮮なものを食べてほしい」という生産者の方の思いから、収穫は使用する前日に行われています。



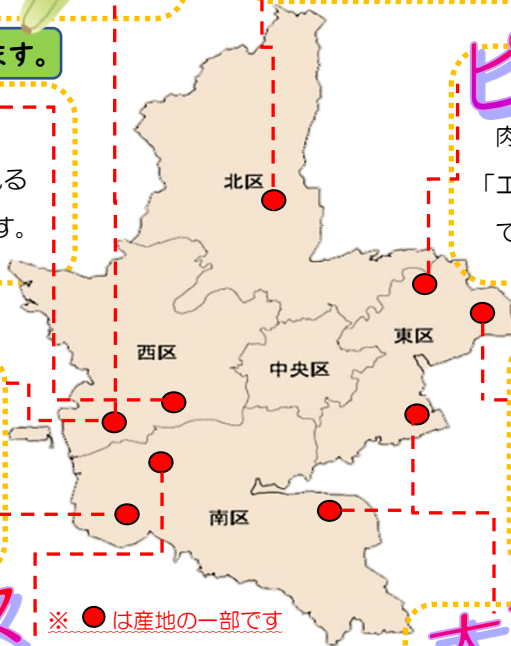
ナス

【南区飽田地区】

品種は「でこなす」「筑陽」です。小さな花の一つ一つ手作業で受粉を行います。8月に苗を植え、9月上旬から翌年の6月くらいまで収穫し、1株で100～120本のなすが収穫されます。



※ ● は産地の一部です



ピーマン

【東区東部地区】

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の「エースピーマン」という品種です。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。



さつまいも

【東区戸島地区】

品種はホクホク甘い「金時いも」です。現在、給食用のさつまいもを作っている生産者はお1人だけです。5月頃から手作業で苗の植え付けをし、9月頃から収穫されます。収穫後は温度管理された温かい倉庫で保管されます。



大豆

【富合・城南・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。



熊本市産の農産物を中心に使用しています

熊本市は地下水をはじめとする豊かな自然環境に恵まれ、市内各地域で様々な農産物が生産されています。学校給食のために一生懸命食材を作ってください生産者の方々へ、感謝の気持ちを持って、大切にいただきましょう。



※エコファーマーとは、持続性の高い農業生産方式を導入計画を提出し、認定を受けた農業者のこと（農林水産省 HP より）