

給食会たより

令和6年度 第4号
 (公財)熊本市学校給食会
 R6.7.17 文責;上島



令和6(2024)年7月16日(火)
 熊本市立力合中学校にて給食交流会を開催しました。



熊本市産「なすび」について

- 熊本市のどこで採れるのか?
→ 飽田・天明地区
- 「なす」の生産量全国ランキングは?
→ 1位「高知県」2位「熊本県」3位「群馬県」
- 「なす」の生産量市町村別全国ランキングは?
→ 1位「熊本市」2位「安芸市(高知)」3位「瀬高町(福岡)」
- 「なす」の種類は?
→



「ひごまるテー」

本日の給食メニューは、熊本県産「なすび」を使用した「なすたっぷりカレー」でした。

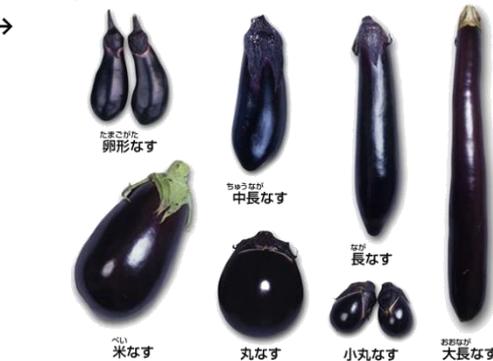
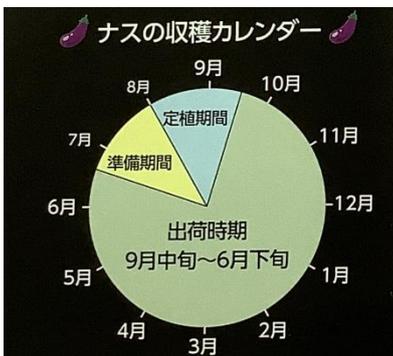
※6月までは熊本市産でしたが、今回は熊本県産「なすび」でした。

JA 熊本市西南営農センター
 営農指導員 鶴田 淳也 様

営農指導員というのは、生産者(農家)の方々が安全に、安心して野菜を作ることができるように指導や情報提供をする仕事です。



熊本市産「なすび」は、長なすの中でも「PC 筑陽」という品種です。特徴は「とげ」がないことと交配が不要ということです。



耐候性ハウス
 一定基準(風・雪)の耐性があるハウス
 (8月定植→9月収穫可能)
 *8~9月の台風時期でも耐性あり



通常のビニールハウス
 台風や雪の重さに弱い
 (9月定植→10月収穫可能)

生徒さんたちと一緒に給食のカレーも食べられました。



本日は熊本県産「ながなす」を使用して作りました。生産者の方に感謝をしながら食べましょう!!



日吉共同調理場
 上野先生・馬田先生

JA 熊本市が作成した「なすびレシピおしり」を全員にプレゼント