

9月30日は「まるごと京丹後食育の日」です

6月17日、第一回目の「まるごと京丹後食育の日」があり、京丹後の食材を使った学校給食を市内小中学校で実施しました。甘味のあるお米と新鮮な魚や野菜の給食はとてもおいしかったですね。また、京丹後では農家の方が苦勞をしていろいろな野菜を作っておられることがわかりました。今日は第二回目の「まるごと京丹後食育の日」です。前回とはまた違った、秋にとれる野菜を盛り込んだ給食にしました。今回も農家の方にお世話になり、地元の野菜を提供していただきました。感謝して味わいましょう。

新米がとれました！

お米の収穫は、9月から10月にかけて行われます。とれてすぐのお米は「新米」と呼ばれます。香りがよく、甘味があっておいしいです。

給食ではいつも、京丹後市でとれた「コシヒカリ」を食べていますが、今回は特別に、学校の近くでとれたコシヒカリの新米を農家の方が学校に届けてくださいます。

「みんなにおいしい新米を食べて元気に育て欲しい！」という農家の方の思いが詰まったお米です。

お米は、勉強したり運動したりするためのエネルギーのもとになります。しっかりと食べてみると新米のおいしさがよくわかり、消化もよくなります。味わっていただきましょう。



峰山町荒山
松川 彰さん

農家の方より

去年、もちもちしていてとってもおいしかったと、子どもたちに感想文をいただき、うれしく、またがんばって作りました。私が大切に栽培したお米です。

きょうのこんだて

- ・新米ごはん
- ・キスの南蛮漬け
- ・秋なすのごま和え
- ・豚汁
- ・牛乳

農家さん、漁師さん、調理員さん・・・
多くの人の思いがこもった給食です！

味わって食べよう！



キス

丹後でとれた魚です！



「ニギス」という名前は聞きなれないかもしれませんが、給食で毎年出している「キス」のことです。

丹後の海や、舞鶴、宮津の湾でのキス釣りは家族で楽しめますが、このキスは「シロギス」といいます。シロギスと形のよく似た「ニギス」は、ずっと沖合の水深がおおよそ150～200メートルの海底近くにすんでいます。このことから、ニギスのことを丹後では「オキ（沖）ギス」と呼んでおり、沿岸のキスと区別した呼び名をつけています。ニギスはニギス目ニギス科で、スズキ目キス科のシロギスとはまったく別の魚です。

ニギスは身がやわらかく、鮮度が落ちやすいので、獲った後は日干しや一夜干しにされ、干しギスとして売られています。



あき 秋なす



大宮町延利
中川 秀雄さん

農家の方より
畑には、木を細かく砕いたチップから作った堆肥を混ぜ込んでいます。堆肥のような有機肥料で育てた野菜は、じょうぶで病気や虫にも強く、とてもおいしい上に、日持ちします。私たちにとっても、このような健康な野菜を食べている方が体にいいに違いありません。今、輸入された安い食品がたくさん出回っていますが、みなさんにも本物の味を知ってもらって、本当においしいものを食べてほしいです。



こまつな 小松菜



峰山町五箇
安田 和幸さん

農家の方より
初めて作りました。給食の日に間に合うか心配でしたが立派に成長してくれました。小松菜の栽培されているハウスは、夏の太陽の日差しを利用して、太陽熱消毒を行って土中の虫・雑草の種などを退治しました。



たま 玉ねぎ



峰山町荒山
松川 彰さん

農家の方より
あまみがあり、とってもおいしい玉ねぎです。肥料にこだわりました。



さつまいも



峰山町五箇
安田 和幸さん

農家の方より
今年は、地震・津波・台風・原発事故など多くの自然災害が発生し、お米が作れない、野菜が作れない、などと食料に対して考え方を考えていかなくてはならない年でした。これまでよりもっと食べ物を大切にしたいと思います。京丹後の土地で栽培された野菜をどんどん食べて大きく成長してください。



ごぼう



弥栄町井辺
藤原 公道さん

農家の方より
ごぼう好きですか？
このごぼうは5月に種まきをし、それから約4ヶ月かけて大切に育てたものです。味わって食べてください。ごぼうは体の調子を整えてくれる、体にとってもよい食べ物だそうです。たくさん食べて元気な体を作ってください。



は 葉ねぎ



弥栄町溝谷
(株)おね正アグリシステム
石井 保さん

農家の方より
みなさん、こんにちは！みなさんは、お野菜は好きですか？ねぎが好きって人はいますか？私は子供のころ、食べれたけど、あまり好きではありませんでした。でも大人になってからは、とても大好きになりました。だから、嫌いなものも、きらい！とはおつけないでください。嫌いなものもあたたかい気持ちで少し思いやってみてください。

