

れいわ ねんど がっこう
令和6年度2月号



こんかい がっこうきゅうしよく ゆうきやさい そだ のうか しゅざい
今回は学校給食の有機野菜を育てる農家さん取材しました。

? ^{のうか おも}なぜ農家になろうと思ったのですか?

こ 子どものころ、貸農園で野菜を育てていました。とれたてのトマト
やキュウリを食べるととてもおいしかったことを覚えています。そ
れからずっと ^{のうぎよう}農業にあこがれていました。そこで、29さいの時
に、^{まえ しごと けいけん い}前の仕事の経験を活かして ^{のうぎよう はし}農業を始めました。

? ^{ゆうきやさい}どうして有機野菜にこだわるのですか?

^{なが のうぎよう つぶ}長く農業を続けるために、^{かんきよう}環境にやさしい農業をしたいからです。



Q ^{ゆうきやさい}有機野菜とは…?

^{かがくてき つく}化学的に作られた農薬や肥料を使わずに育てられた野菜です。
^{かんきよう}環境にやさしく、^{じぞくかのう}持続可能な(ずっと続けることができる)農業
の実現に向けて取組が増えていきます。



? ^{のうぎよう たいへん}農業で大変なことは?

^{まいにち てんき たか}毎日が天気との戦いなことです。

^{あつ さむ ひと}暑さと寒さは人にも野菜にも大変です。

みんなに一言!!

ぼくたちの畑へ、給食でいつも食べている野菜を見に来てください! 明日
給食で出てくる野菜がどんなふう ^{そだ}に育っているのか、^き気になりますか?

? ^{もくひよう}これからの目標はなんですか?

もっと ^{いろい}色々な有機野菜を育てることです!

じゃがいもとか玉ねぎが良いですね。

ありがとうございました!

ポトフ

【材料：中学年1人分】

- ・ウインナー 20g
- ・たまねぎ 30g
- ・キャベツ 30g
- ・だいこん 30g
- ・にんじん 10g
- ・はたけしめじ 10g
- ・冷ホールコーン 10g
- ・ブイヨン 0.5g
- ・淡口しょうゆ 小さじ1/3
- ・水 70ml

※ご家庭の人数に合わせて、分量を調整してください。

給食では A献立：2月20日(木)、
B献立：2月27日(木)に登場します。
ポトフは、旬の時期の野菜がたくさんとれるので、
栄養満点の献立ですよ!

【作り方】

1. 材料を切る。

ウインナー…1cm幅、たまねぎ…うす切り

キャベツ…短冊切り、にんじん…いちよう切り

だいこん…いちよう切り、はたけしめじ…じくをとり、ほぐす

2. 鍋に水を入れ、ウインナーを煮る。

3. たまねぎ、にんじん、だいこんを加えて煮る。

4. はたけしめじ、キャベツを加えて煮る。

5. 調味料で味をつけ、ホールコーンを加えて仕上げる。



保護者の皆さまへー亀岡市では、地元産食材の利用促進を目的に、給食の食材費の一部を負担しています。「再発見!!地域の魅力」は
食べものと農業のつながりを考える「地元産農産物等利用推進事業」として農林振興課が担当しています。