

6月 駒っ子給食だより

今月の駒っ子給食だよりは、地元食材「きゅうり」と旬の食材「トビウオ」を中心に紹介します。



6月26日(水)の献立

- ごはん ・ おもてなし牛乳
- 飛び魚のかば揚げ
- きゅうりの昆布あえ
- 玉ねぎの味噌汁



きゅうり

5月から、給食に新鮮なきゅうりが毎日のように届いています。きゅうりは「主づくり」がとても大切で、根っこがしっかりしていると、元気なきゅうりがたくさんとれるそうです。安全でおいしいきゅうりを作るために、なるべく農薬を少なくして、肥料も考えながらお二人とも育てています。きゅうりは途中で植え替えをして11月頃まで収穫しています。

きゅうり

愛知県から駒ヶ根にきて、25年きゅうりを育てています。駒ヶ根は、空気がすがすがしくて水がおいしいから野菜が育ちますね。



きゅうりの他にも、トマト、ミニトマト、長ねぎ、玉ねぎ、かぼちゃ、とうもろこしなど、いろいろな野菜を育てています。

生産者 林 忠幸さん

生産者 堺澤 隆さん

トビウオ



おもてなし牛乳



生産者 ニッ木弘幸さん 敏子さん

駒ヶ根市赤穂で酪農と稲作に取り組んでいるニッ木弘幸さん、敏子さんご夫妻です。現在は30頭ほどの牛を飼っていて、1日に平均300kgの生乳を搾っています。毎朝5時からエサやりや掃除をして、6時頃から牛乳を搾る『搾乳』の作業が始まります。一番気を付けていることは、牛たちの健康管理です。私たちと同じで、牛たちは毎日元気なわけではありません。牛たちの様子をよく見て、えさの量をかえたり、どんなえさにするか配合をかえたりしています。よい牛乳や米ができた時には思わず笑顔になるそうです。「地域のみなさんに日頃からお世話になっているので、私たちもおいしい牛乳を提供していきたい。」と頑張ってくださいっています。

きゅうりには、きゅうりになる雌花ときゅうりにならない雄花があります。植物の花には、一つの花の中に、「おしべ」と「めしべ」があるものが多いのですが、きゅうりはちがいます。ほかにも、かぼちゃやすいかにも雌花と雄花がありますよ。観察してみてくださいね!!

トビウオは今が旬のお魚!!!
給食では1年に1回の登場です。

トビウオは翼のような胸ビレが特徴ですが、鳥のように羽ばたいて飛ぶ力はありません。海の中から勢いをつけて水の上にとび出し、大きな胸ビレを広げてグライダーのように飛びます。マグロなど大きな魚に食べられないよう、逃げるために海から出て飛ぶのですが、たくさん種類のある魚の中でも、海から出て飛ぶことができるのは、トビウオだけです。トビウオは、地域によって「アゴ」と呼ばれています。「だし」にもつかう、うまみのある魚です。

風上に向かって海の上高さ約2mを、100~400m飛ぶことができ、空中で方向転換もできるんだよ!!



飛んでいるときに急に海に入る必要がある時は、急ブレーキをかけることもできるよ~。

きゅうりは、花が咲いてから1週間でお店で売っている大きさになるんだって!!!

きゅうりの成長は早く、ちょうど良い大きさで収穫するために、朝5時頃と夕方4時くらいからの1日2回、収穫をします。林さんと堺澤さんは、最近では毎日(1日)1000本以上のきゅうりを収穫しています。1番多い時には軽トラックの荷台がいっぱいになるほどとれることもあります。

きゅうりは何本かくれてる?

1回目は60本もあがり、2回目もきゅうり!