

令和8年度

9月給食たより

千歳市学校給食センター

今月から電子配信になりました。見やすく、新しい紙面づくりを目指します！

ちさんちしょう 地域とつながる学校給食「千産千消」

～ おいしい秘密を発見！地元の畑を見学してきました ～

今年度から JA 道央さんのご協力で大根とピーマンを使用しています。
いつも美味しい野菜を届けてくれる農家さんの畑を見学させていただきました。

だいこん【今村農場 今村さん】

○収穫した大根を洗浄して大きさごとに仕分け、箱詰めをする場所



今朝 6 時から収穫した大根です。
この箱に 700 本入っています。今日は 13 箱収穫しました！

…計算すると、なんと 9100 本!! スゴイ!





○夏に収穫する大根は、甘くてやわらかいのが特徴だそうです。
通常は 50 日で収穫することが多いそうですが、今村さんの畑では 60 日かけてじっくりとおいしい大根に育てています。



○ブラシがついた専用の機械で水洗いすると真っ白な大根が出てきました。
きれいでおいしい大根がたくさん収穫できるととてもうれしいとお話してくれました。

○大根の他にも、小麦、大豆、ビート(砂糖大根)、ばれいしょ(じゃがいも)などを作っているそうです。

○給食のパンは千歳産の小麦で作っているので、今村さんの小麦も使っているのでは？ということが今回わかりました。

ピーマン【大川農園 大川さん】



○ずらりと並んだビニールハウス。全部で 48 棟もあるそうです。その中の 9 棟がピーマンのハウスです。ハウスの作業はすべて手作業。1 つずつ丁寧に収穫されます。



○果肉がやわらかくて甘味があるのが特徴です。

○ピーマンは暖かいのが大好き♡
外気温が -3°C になると枯れてしまいます。



**甘くて苦みが少ないので、苦手な子も食べられた
と言われることがありますよ。**



この魔法のピーマンなら苦手な人も食べられる
のでは?!ぜひチャレンジしてみよう!



○ピーマンの他にも、小松菜、チンゲン菜、アスパラなどを作っているそうです。
給食で使っている小松菜のハウスでは、芽が出たばかりのかわいい苗が成長
中でした。何月の給食に出るかな？楽しみです。

お忙しい中、見学させていただきありがとうございました。他にもたくさん質問に
答えていただいています。内容をまとめたものを各学校に掲示する予定です。

◆7月の給食より◆



大根と豚肉の
炒め物



キーマカレー
(ピーマン)



♡給食の時間が、食べる楽しさや地域の良さを知る
きっかけになるとうれしいですね。♡