

ふるさと給食だより

令和3年7月
佐呂間町学校給食センター
第1号

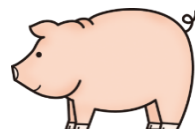
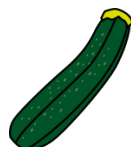
7月のふるさと給食は、
7月14日(水)です。

- *もち麦いりごはん
- *夏野菜カレー
- *きゅうりの中華漬け
- *ナタデココヨーグルト



今回使用する佐呂間産は、

『もち麦・ズッキーニ・サロマぶた』です！



形の良いズッキーニを作るコツはなんですか？

手作業で1つ1つ受粉をしています。朝の温度が14℃くらいになると花粉がしやすい。

気温になると花粉が落ちてしまうことがあるので、朝に受粉をしています。



め花とお花の花が咲いたら・・・

花の下がふっくらしているのが「め花」

花の下がふっくらしていないのが「お花」

花粉のついたお花を取って、め花にポンポンつけます。



お花↑

→
ポンポン



め花↑

受粉しないと・・・↓



虫が受粉してくれることもあるけど、受粉してくれないものもある。

受粉しないと形や色が悪くなってしまうんだ。

最後に山内さんからひとこと！

花が開くタイミングが違うので、1400株の受粉を手作業で行うことは大変です。他にも大変な作業

はたくさんあります。でも、形よく美味しいズッキーニを作ることができると嬉しくやりがいに

繋がっています。子どものように愛情いっぱい育てたズッキーニをみんなにも食べてほしいです！

取材をして、ズッキーニを育てる大変さに気づきました。佐呂間でとれたての美味しいズッキーニを食べることができるのは、農家さんがいるからと改めて気づきました…。後継ぎがいなくなると、私がズッキーニ作りを覚えたい…！という気持ちになりました。感謝の気持ちをもっていただきたいな～と思います。



ズッキーニ特集

どんな人が作ってるの？

私が作ってます！



山内 宣男 さん

農業歴：62年!!! (中学校卒業後～現在)

ズッキーニ歴：20年程

2代目農家(あとつぎなし・・・)

※佐呂間町のズッキーニの約7割を山内さんが作っています！

どれくらい作っているの？

約1400株作っています。量でいうと約7トンです。

ズッキーニの好きな食べ方は？

カレーライスです。

((ちょうど給食でもカレーライスにいきますよ!))



1株↑

まめちしき



～ズッキーニの栄養～

「かぜの予防や美肌に効果があり、低カロリー」

ビタミンCやカロテンという栄養素が比較的多く入っています。皮膚や粘膜を丈夫にし、免疫力を高める働きがありますよ。