きゅうしょくだより

～江戸崎かぼちゃが給食に登場!!～ 特別号

稲敷市立江戸崎学校給食センター　2024.7.9

学校給食では、地域の特産物や食文化について理解を深めてもらえるよう、地元のおいしい食材を積極的に取り入れ、地産地消に取り組んでいます。

本日、江戸崎給食センターでは『江戸崎かぼちゃ』を使った給食を提供いたしました。江戸崎かぼちゃは、完熟した状態で収穫しているため、ホクホクとした食感と甘みのある味が特徴です。

今回、江戸崎かぼちゃの研修生として栽培に取り組んでいる、稲敷市地域おこし協力隊の髙木さんにお話を伺いました。

Q１.江戸崎かぼちゃを作り始めたきっかけはなんですか？

稲敷市の特産品である『江戸崎かぼちゃ』に出会った時、品質の高さとおいしさに感銘を受けました。今年２月から作り始め、今回が初めての収穫となります。かぼちゃにとって、どんな環境が一番適してるのかということを、念頭に置いて作っています。

Q２.農業の魅力ややりがいはなんですか？

かぼちゃは成長が早いので、毎日畑の様子が変化していくのを見るのが楽しいです。ずっしりと重みがあるかぼちゃが収穫できた時、感慨深いものがあります。また、農作物に触れ、農業に興味を持つ人が増えていってほしいです。

髙木　佑恭さん

Q３.子ども達へメッセージをお願いします。

今回、江戸崎かぼちゃが学校給食に使用されると聞き、とてもうれしく思っています。江戸崎かぼちゃは、生産者の方々が大切に育ててきたかぼちゃなので、大切に味わって食べてください。かぼちゃはいろんな料理方法があるので、お店で見かけた際にはぜひ手に取って、お家の方とかぼちゃ料理にチャレンジしてみてください。

ごはん　牛乳　照り焼きチキン　にんじんしりしり
江戸崎かぼちゃのみそ汁