



☆地場産デー(二宮産バージョン)☆

今月は2回地場産デー(二宮産バージョン)食材を給食で提供します。

3日豚肉のしょうが炒め→二宮産たまねぎ

14日夏野菜カレー→二宮産無農薬野菜なす・ズッキーニ・ピーマン



学校給食センターでは安全な給食をつくるために、安全な食材選びが欠かせません。今回、二宮町で育った野菜についてご紹介します。6月と7月に二宮産のたまねぎを給食に提供して下さった「にしやまさん」の「たまねぎ」と7月14日に「二宮やさしいごはん」活動団体を通じて、二宮町でとれた無農薬野菜の「なす・ズッキーニ・ピーマン」です。

「たまねぎ」は市場を出回る野菜で、使用される農薬は、人の健康に害を及ぼすことのない量の使用基準や残留基準が食品ごとに設定されており、食品の輸入時には検疫所において残留農薬の検査などを行っています。そのため厳しい検査をクリアされた食材がわたしたちの食卓に届いています。

「なす・ズッキーニ・ピーマン」は、無農薬野菜(農薬:栽培期間中不使用)で、野菜を栽培する過程で、農薬を使わない、または農薬を控えた野菜のことをいいます。無農薬野菜は、SDGsの一環でも自然循環機能を維持するためにも注目されています。普段の野菜と異なり、自然に近い形で栽培されるため、野菜一つひとつの大きさに違いがあり、害虫や除草を取り除く作業が増えます。

どちらが安全安心なのかという観点からではなく、食の安全の観点から、私たちの食卓を守るために、どちらも安全な野菜です。食の選択肢を広げる一択として、地球環境のことも考えて食材を選択するきっかけになればと思います。

☆二宮町の農家さん紹介☆

有機農園つ・む・ぎ いのうえ まさよさん



「Think globally, act locally」有機農業による国内自給は国際協力だと思って実践しています。身近な自然と人とのつながりの中で営むことができる生き物あふれる有機農業です。農業・化学肥料・除草剤不使用はもちろんのことプラスチックマルチ・キュウリネット不使用や使い捨てビニール包装材のリユース・支柱には竹利用など、地球環境を大切にしています。年間40種類くらい作っています。二宮町と中井町に畑があります。野菜嫌いな子どもたちも美味しく食べてもらえたら大きな喜びです

末永 郁 (すえなが かおる) さん



近隣の給食センターやレストラン、工場でのた食品残飯、廃棄物をリサイクルした発酵堆肥を用いて土作りをしています。あわせて、麦や草を土に戻して分解させて養分にしています。農薬、化学肥料を使わずに育てています。二宮と平塚に畑があり、大磯に田んぼと鶏舎があります。年間、50~60種類くらいの野菜を育てています。

地元で採れた新鮮な野菜が入っているカレーをたくさん食べてください!

MMファーム 松崎博さん



好気性微生物を重要視した土壌環境の設定、管理による野菜の生育をしています。種別で年間40種ほど畑所在地 二宮、大磯です。本当においしいものの味を覚えて、いつまでも忘れないで。

にしやま ふみおさん



一生懸命そだてました。たくさん食べてくださいいね。