



子どもたちの健康と成長を支える「給食」。

野菜を育てる生産者、献立を考える管理栄養士、給食を作る調理師、そのほか多くの人たちが関わって、たくさんの工夫のもと作られています。

それは、「子どもたちに美味しい給食を食べてほしい」という思いから。

今月号の特集では、そんな給食を支える皆さんにお話を伺いました。

図 学校給食センター ☎ 0297 - 52 - 2338

つくばみらいの 給食は 美味しいですか？

地元の野菜で 元気に育って ほしい。



野菜を育てる
生産者



田島農園
たじま けんたろう
田島 健太郎さん

一 学校給食には、どんな野菜を納品していますか？

長ねぎやなす、キャベツ、ピーマン、ブロッコリーなどを納品しています。夏の今の時期は長ねぎとなすですね。現在の学校給食センターが開所した時（平成 30 年 4 月）から納品しているので、かれこれ 7 年近くになります。

一 野菜を作る際に意識していることを教えてください。



美味しく安全・安心な野菜を作るために、まずは有機質の肥料を多めに使うようにしています。そうすると、土が固くならず、ふかふかになりますよ。ふかふかの土だと、水持ちや水はけが良くなるので土に栄養を保持しやすくなりますし、野菜の根が伸びやすくなるので、美味しい野菜ができます。

また、畑の畝を覆うマルチシートというものがあるんですが、明るい環境が苦手な害虫を寄せ付けない「白マルチ」や、畝の間に麦などを植えて、害虫を食べてくれるテントウムシなどを集める「リビングマルチ」を導入するなど、害虫を抑える工夫をしています。害虫を抑えることは、農薬を使う量を抑えることにつながるので、結果的に安全・安心な野菜を作ることができます。野菜作りは大変なことも多いですが、食べる人の笑顔を思うと頑張れますね。

一 子どもたちへメッセージをどうぞ。

美味しく作られた給食を食べて、苦手な野菜も好きになってくれたら嬉しいです。また、地元で作られた野菜をたくさん食べて、元気に育ってほしいと願っています！