

メイドインみやこプロジェクト 2021年7月 No.5 みやこ町学校給食小委員会

まちがっこうきゅうりしょくしょう い いんかい

みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜を知り、味わって食べてください。みやこ町の農家の方などを知ってもらうために、地場産物だよりで紹介していきます。

## めいじん すなだ ひでき きゅうり名人 砂田 秀規さん



つるがビニールハウスの  
うへ とうたつ  
上まで到達しています。



すなだ さんの えがお  
砂田さんの笑顔  
がおいしいきゅうり  
ができるひみつ  
が秘密です！



きゅうりの花



すなだ さんの きゅうり 畑 はどこ？

まちかつやま み だ  
みやこ町勝山箕田 (採れたて市場近くのビニールハウス)



ことし の きゅうり 作り について

3月31日に240本の苗を植え、5月上旬から収穫しています。今年(ことし)は天候(てんこう)に恵まれていて、立派(りっぱ)なきゅうりがたくさんでき、収穫(しゅうかく)が大変(たいへん)です。今(いま)の時期(じき)は朝(あさ)も夕(ゆう)方も収穫(しゅうかく)しています。

とげがあるものが、新鮮(しんせん)  
きゅうりの証(しょうこ)拠(こ)



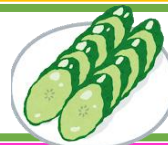
しろ  
白いとげ

すなだ さんの きゅうり づくり の こだわり

有機(ゆうき)肥料(ひりょう)などたい肥(ひ)にこだわり、みなさんに安全(あんぜん)でおいしいきゅうりを食べてもらえるようにがんばっています。

すなだ さんの おすすめ の きゅうり の 食べ方

きゅうりの浅漬(あさづ)け。床漬(とこづ)けもおすすめです。



すなだ さんから 小(しょう)学生(がくせい)や 中(ちゅう)学生(がくせい)のみなさんへのメッセージ

きゅうりをたくさん食べて、暑い夏(あつ なつ)を元氣(げんき)に乗り切(の)り切(き)ってください！



保護者(ごほしや)の皆様(みなさま)へ

みやこ町では、おいしいお米(こめ)や野菜(やさい)・果物(くだもの)などがたくさん作られています。学校給食(がっこうじきじき)では、「みやこ町給食地場産農産物等(みやこまちじきじきぢばさんのうさんぶつどう)利用促進事業(りようそくしんじぎょう)」を活用(かっく)し、地産地消(ぢさんぢしょう)に取り組み(とりくみ)、みやこ町でできた産物(さんぶつ)を児童生徒(じやうせい)の方(かた)方に味わ(あじわ)ってもらっています。