

じ ぼ さ ん ぶ つ

地場産物だより ~なす~



メイドインみやこプロジェクト 2020年9月 No.3 みやこ町学校給食小委員会

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 とみなが み ゆ き なす名人 富永 美由紀 さん



なすが光るほどきれいな色



花はきれいなうす紫色



なすの畑の様子

とみなが 富永さんのなす畑はどこ？

みやこ町光富（節丸小学校の近く）

なすの栽培期間など

4月の終わりに植えて、6月中頃から11月はじめくらいまで収穫。

今年のなすづくりについて

今年は梅雨が長く、日照不足で枝が大きくなりきれなかった。そのあとは暑さで水を切らさないようにした。台風の間も支柱や枝が倒れないか心配。

富永さんのおすすめのなすの食べ方

なすのチーズ焼き（なすを半分に切って、チーズをのせてオーブンで焼く）

富永さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ

まだまだ暑い日が続くので、野菜をたくさん食べて暑さを乗り切ってください！

保護者の皆様へ

みやこ町では、おいしいお米や野菜・果物などがたくさん作られています。みやこ町でできた産物を児童生徒の方に味わってもらうため、今年度「みやこ町給食地場産農産物等利用促進事業」を実施しています。学校給食でも、これまで以上に地産地消に取り組んでいきます。