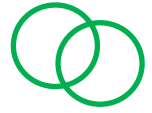


がつ ちさんちしょうしょくざい 7月の地産地消食材は『きゅうり』



あつ ひ つづ すいぶん たいちょう き がっこうせいかつ おく
暑い日が続いています。水分をこまめにとって体調に気をつけて学校生活を送
ってくださいね。

こんげつ ちさんちしょうしょくざい みちか やさい
さて、今月の地産地消食材はみなさんの身近な野菜「きゅうり」です。きゅう
りの約 9 5 % は水分であり、とてもヘルシーな食べ物です。

こんかい にっこうし こしろ つく
今回は日光市の小代できゅうりを作
っている小椋康雄さんにお話を聞いて
きました。



さぎょう はじ そうちょう よ じ さんじつぶん
作業が始まるのは早朝の4時30分
ごろから。きゅうりの生育状況を見て、
よぶん は お さぎょう にっか
余分な葉を落とす作業などを日課にし
ているそうです。おいしいきゅうりを作

るために、病気の予防と対策を工夫しており、化学肥料は最小限に、畑の土の
じょうたい びょうき よぼう よ きんるい おお つか
状態や病気の予防に良いとされる「菌類」を多めに使っているそうです。

また、小椋さんは、「食べた方の『おいしいね、小椋さんの野菜はやっぱり違う
ね。』という声を聞くとうれしいし、やりがいを感じるね。」とにこやかにおっし
やっていました。おすすめの食べ方は、きゅうりを叩きつぶしてそこに塩をふり、
きざ の た たたき
刻みにんにくを乗せて食べる「きゅうりのたたき」だそうです。ぜひお試しください。



さいご きゅうしょく た
最後に給食できゅうりを食べるみ
なさんにメッセージをいただきました。
す きら やさい
「好き嫌いせず、いろんな野菜をたく
さん食べてほしいです。」とのこと。
みなさん、生産者の方が心をこめて育
てた新鮮なきゅうりを味わって食べま
しょう！！