

12月の地産地消食材は『白菜』

12月は「師走」といわれ、「先生が走り回るほど忙しい月」と言われていますが、本当は「僧侶（お坊さん）が仏事で走り回る忙しさの様子」からきているそうです。2012年もあと残りわずか。みなさんはどんな1年を送れましたか？そんなことを考えながら、おいしい給食を食べましょう。

今月の地産地消食材は『白菜』です。学校給食応援隊をやっている岩崎の森山勝子さんにお話を聞いてきました。森山さんは、白菜を学校給食用に1a作っています。他にも大根や、ミネラルをたくさん使ったニラなどを作っています。



森山勝子 さん（岩崎）

白菜作りのやりがいを聞いてみました。「野菜を、子どもを育てるように育てています。そうやって育てた野菜を子どもたちが食べてくれるのがうれしいです。」

白菜を育てていて大変だったことは「天気によって野菜の出来が左右されてしまいます。暑くて雨が降らないと土が乾いてしまい、水をやらないと枯れてしまいます。寒すぎると白菜が丸くならず大変なのです。」

森山さんが作る白菜の自慢できるところを聞いてみると、「白菜をサラダにして食べるとおいしいですよ。今が旬の柿を入れると、柿の甘さがいいアクセントになります。」さらに、「農薬を極力使わないことで、安全・安心な野菜を作っています。」皆さんのことを思っているからこそ、こうやっておいしい野菜ができるんですね。



最後に、みなさんに一言いただきました。「学校給食応援隊のみなさんが力を合わせて、安全・安心でおいしい白菜を作っています。好き嫌いしないで、どんどん食べてください。」

これから冬本番です。好き嫌いをしないで、栄養満点の野菜を食べて、元気に過ごしましょう。

