

ながくての給食

令和7年度 2学期号

11月28日(金)長久手を食べる学校給食の日です。

でんとうやさい まな
伝統野菜の真菜が給食にでます!!



ながくて やさい まな ほぞん かたがた
長久手の野菜「真菜」を保存してくれている方々がいいます!

「真菜」は、「野沢菜」や「小松菜」の仲間であり、だいこんの葉のような切れ込みが特徴です。気温の低い時期になると甘みが増し、花が咲く前のつぼみの状態(なばな)も甘さの中にほろ苦さがあり、美味しくいただけます。正月の時期に食べる「正月菜(もち菜)」だけでなく、おひたしや煮びたしにも向いています。長久手市の東部地域では、この「真菜」を古くから数軒の農家さんが、種を自分たちで取り保存してきました。現在は、農家さんたちが種を分け合いながら、長久手市の伝統野菜として栽培を続けています。



この日の真菜は、長久手の農家さんの

かわいけいすけ
川井恵介さん



やまだたかし
山田高志さん



ながくてのうがっこう
長久手農楽校のみなさん

つく
が作ったものです。

ながくてのうがっこう
長久手農楽校?



きゅうしよく
給食クイズ

うちひとともだちいっしょ
お家の人や友達と一緒にチャレンジしてみよう!!

ながくてのうがっこう こうし なるせ まもる
長久手農楽校の講師 成瀬 守さんに、お話を聴いてきました!!

Q. 農楽校は、いつからあるのですか?

A. 「農のあるくらし、農のあるまち」を目指して、平成16年7月に開校しました。

Q. 農楽校は、どこでやっているのですか?

A. 講義は、アグリサポート事業振興施設(旧出荷選果場)と、長久手市農村環境改善センターで行い、実習は東小学校の西側にある畑で行っています。

ながくてのうがっこう まな ようす
長久手農楽校の真菜の様子
(10月29日取材時)



Q. 農楽校では、何人が学んでいますか?

A. 現在は、基礎コースに21人、能力向上コースに8人が学んでいます。

Q. おいしい野菜を作るために工夫していることは何ですか?

A. 土を作ることを大切にしています。

Q. これから挑戦したいことはありますか?

A. 給食に、もっと長久手の野菜をだしていきたい。

Q. 子どもたちに伝えたいことは?

A. 長久手の野菜をもっと食べて欲しい。



ながくてのうがっこう こうし なるせ まもる
長久手農楽校 講師 成瀬 守 さん

した た もの がつ にち きん きゅうしよく しょう
下の食べ物は、11月28日(金)の給食に使用するものです。

ながくてしつく
長久手市で作られる(とれる)ものはどれでしょう?

また、あいちけんつく
また、愛知県で作られる(とれる)ものはどれでしょう?

いただきます!



ごはん



ぎゅうにゅう
牛乳



にく
ぶた肉



にく
とり肉



おから



たまねぎ



とうふ



こまつな
小松菜



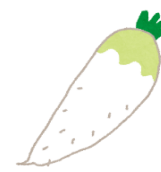
まな
真菜



にんじん



もやし



だいこん
大根



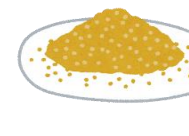
ねぎ



じゃがいも



ごぼう



ごま

※天候などの事情により産地が変更になることがあります。

給食ノートのこたえ
※ごはん・大根は、長久手市産と愛知県産の両方を使用します。
愛知県産・・・ごはん・牛乳・ぶた肉・おから・たまねぎ・小松菜・大根・ねぎ
長久手市産・・・ごはんと大根



長久手市立長久手給食センター