

ふるさと食材伊万里の日

きゅうり

きゅうりとアスパラガスをいただいて、和え物にしました！

毎年、年に1回いただいています。今回で8回目になります！

伊万里市学校給食センター

アスパラガス

地元の子供たちに、キュウリを食べてもらう事は、生産者にとって励みになります。新鮮で美味しいキュウリを届けるように努めるので健康に育ててください。

アスパラは栄養価も高く、これからの暑い夏に夏バテ予防にもなります。野菜を好き嫌いせずたくさん食べて、アスパラのようにすくすく大きく育ててください。



伊万里 JA きゅうり部会(約95件)
会長 古川潤さん(波多津町)



スズランのような小さな花です

花のなりつきからきゅうりが！

毎年、食材をいただく日に、JA伊万里の方からきゅうりやアスパラガスの種類や栽培方法などについてお話をいただいています。残念ながら毎年1校に限られますが、今年度は、波多津小学校のみなさんがお話を聞いて、生産者の方と会食をすることになっています。



伊万里 JA アスパラガス部会(約70件)
会長 梅崎政勝さん(大川町)



毎年、市内の小中学校で生産者やJAの指導員さんからお話をもらって、会食をしています！



～きゅうりとアスパラガスを使った給食レシピを紹介します～

6月11日給食

磯香和え (4人分)

(材料)

きゅうり	2本
アスパラガス	4本
赤パプリカ	1/4個
しらす干し	大さじ1
刻み海苔	適量
三温糖	小さじ2/3
醤油	大さじ1/2

(作り方)

- ① 野菜を洗う。
- ② きゅうりは2mmスライス、アスパラガスは2cm斜め、赤パプリカは2mmスライスに切る。
- ③ ②の野菜、しらす干しをさっとゆがき、冷ます。
- ④ 調味料で和え、最後に刻みのりを加えさっと和えて仕上げる。

給食センターに納品され、調理される様子

学校での出前講座、生産者との会食の様子