給食センターだより

令和８年
11月号

☆　おうちの人といっしょによみましょう　☆

釜石市学校給食センター



給食センターでは、地産地消の推進として、市内で収穫された野菜や果物を積極的に取り入れるため、市内の農家のみなさんにご協力していただいています。そして、毎年、その農家さんの取材をしておたよりでみなさんにご紹介しています。今回は、鵜住居町でりんごとお米を作っている二本松農園さんの取材をしてきました。

給食では「地産地消」を推進しています！

毎年、夏から秋にかけて、釜石のおいしい野菜や果物等が給食で提供されます。地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みを「地産地消」といい食糧自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

釜石市の地域の農林水産物マップ



釜石湾では、「釜石はまゆりサクラマス」の養殖がおこなわれています。11月20日の「まるごと釜石給食」に登場する予定です。貴重なお魚をみんなで味わいましょう☆

献立予定表に☆印がついている食材が釜石市産のものです。主に、じゃがいも、大根、白菜、ねぎ、きゅうり、トマト（すずこま）、りんご、米などを産直等を通して納めていただいています。



写真に写っている方が、今回取材させていただいた二本松農園の二本松宗則さんです。

宗則さんは、祖父と父と３人で、朝の８時から夕方５時の間、８時間の作業で 13種類、約340本のりんごの木を育てています。

学校給食には、ジョナゴールドと王林を提供しています。

今年のりんごのできはどうですか

今年は、雨が多かったのが影響してなのか昨年より一つ一つの実が大きく成長しています。実の数は例年並みです。





りんごの栽培で大変なことはなんですか。

果樹を管理するにあたって、枝を切りすぎると養分が枝に集中してしまい果実への養分が少なくなってしまいますし、りんごの実がつきすぎると大きく育たなくなるので、余分な実を幼いうちに摘み取る作業もバランスよくやることが難しいです。

防虫と病気予防のため４月～９月までの間、月１回から２回で薬剤散布しますが、りんごの品種によって使う農薬が変わることもあるので、どの品種に何が必要なのか勉強しながらやっています。



一生懸命作ったりんごです。残さずおいしく食べてくださいね。

りんごの栽培で工夫されていることはありますか。

通常は、葉っぱを摘んで葉っぱの量を調整することで、実の色づきをよくさせますが、二本松農園では、あえて葉っぱを摘まずに栽培し、色付きには時間がかかりますが栄養分が多くなるので、甘い実が育っています。