



給食会だより

平成23年9月発行 静岡県学校給食会浜松支部

思いを味わう

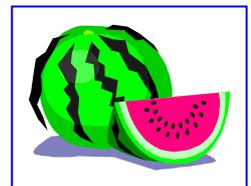
すでに御案内のように、8月に浜松支部の事務所を新しい浜松市教育会館に移転しました。私たち職員は新事務所で気持ちも新たに学校のため、子供たちのために業務を進めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

さて、前号で「給食がない夏休みには、各家庭でトマト・キュウリ・ナス・カボチャ・ゴーヤなどの旬の野菜を積極的に食べてほしいものです。」と述べました。私も旬を味わうために、トマト、ピーマン、枝豆、すいか、プリンスメロンの栽培にチャレンジしました。

特にトマトには思いを込めて栽培しました。以前は畑に植えていましたが、水掛けもしやすくより目が届くということを考えて、野菜作り用のプランターに植えました。腐葉土に肥料を加え、支柱を添えて西日が当たらない庭先に置きました。毎日欠かさずに水掛けをし、虫が付かないように殺虫剤を掛け、台風が接近したときには倉庫に入れ大切に育てました。おかげで茎はどんどん伸び、葉も大きく茂りました。芽欠きをし花も付き始め、これなら、数多く収穫できそうだと感じました。ところが、薄緑の実が付いても先の方が黒ずみ始め、1つだけでなくほとんどの実がそうになってしまいました。

この様子を見た父親に、「水をやり過ぎで実が腐っている。トマトは丈夫だから葉がしおれるぐらいになってからたっぷり水をやった方がいいぞ。」「肥料も消毒も必要なきにやらないといいトマトにはならないぞ。」と指摘されました。確かに以前畑に植えたときには、あまり手を掛けることもしませんでした。そこそこに食べられるトマトになりました。植物でも鍛えることや今何を与えるべきかを見極めることが大切で、子育てと共通しているように感じました。

畑に植えたスイカはあまり手を掛けないのにぐんぐん蔓を伸ばし、雑草に埋もれながらも多くの実を付けました。今年はスイカが高値でしたので、密かにほくそ笑みながら指先でスイカの実を弾き、収穫の時期を見計らっていました。そろそろかなと思っていた矢先、畑には真っ赤に熟れていたと思われるスイカの皮だけが残り食い荒らされていました。多分ハクビシンの仕業であろうと思われます。



そこで、プラスチックのコンテナの箱をスイカの実にかぶせておきました。ところがその箱を動かしたようで、またもややられてしまいました。今度は、コンテナにブロックを乗せ、ホームセンターでフラッシュライトと警報機を買い設置しました。その甲斐があつて8月の後半にはいくつかのスイカをおいしくいただくことができました。栽培するよりスーパーで買った方が安上がりだった気がしますが、値段には変えられない思いがこもった味がしたのは言うまでもありません。それとともに、農家の皆さんの苦勞とプロとしての技術の高さを痛感した旬の野菜作りとなりました。

味わおう 農家の思い 旬の味 (給食会 兎夢局)

お知らせ

学校給食会浜松支部事務局が移転しました

新浜松市教育会館完成に伴い、学校給食会浜松支部事務局を移転し、新館での業務を8月19日（金）より開始しました。

<住所> 〒433-8104
浜松市北区東三方町149番地の2
浜松市教育会館2階

<電話番号> 053-482-8751

<FAX番号> 053-482-8752

☆ 今後、給食会浜松支部の取り扱い商品について産地をホームページにてお知らせします。

質問コーナー

栄養士・調理員からの質問に対してQ&Aでお答えします

Q1 納入されたオレンジの皮が、緑色をしていますが大丈夫ですか？

A1 オレンジは実が出来てから食べられるようになるまで一年必要です。五月ごろ花が咲き、翌年の春出荷します。これは、回青現象といい、一度黄色く色づいた実が再び緑色帯びます。一度、実からなくなった葉緑素が、再び暖かくなることで、栄養を取り込もうと葉緑素を取り入れてしまうために起きる現象です。見栄えが少し悪くなりますが、味に影響はなくおいしいオレンジです。



Q2 冷凍の卵焼きに黒い斑点がありました。カビですか？

A2 カビではありません。卵白中の含硫アミノ酸が熱のため分解して硫化水素を生じ、これが卵黄中の鉄分と結合して硫化第一鉄を作ったため黒色に変化（硫化鉄反応）したものです。食べても影響はありません。