



きゅうりを入れた「キューカンバーカレー」



どうぞ召し上がれ♪
左から、栄養技師の上遠野さん、調理員の鈴木さん、三森さん

き ゆうりを使った給食メニューは20種類以上あり、児童たちに好評です。学校給食は、全て加熱することになっています。きゅうりも加熱調理をしなければなりませんので、歯ごたえや色味が残るよう、調理に気を配っています。

食育の授業をしたり、給食委員の児童に献立を校内放送してもらったりもしています。児童たちには、特産のきゅうりを含めて地元の農産物を味わって食べて欲しいと思います。



全国に須賀川のきゅうりを届けます
西間木さん(左)、深谷さん

き ゆうりん館で働き始めて20年以上になります。4月から11月にかけてきゅうりの選果作業を行っています。生産者の皆さんに大事に育てられたきゅうりは生ものなので、私たちも傷つけないよう大切に扱っています。

きゅうりの選果場は全国的にも珍しいと聞いています。産地ならではの仕事に携われることは、嬉しいことです。



流通「きゅうりん館」

国内有数の生産量を誇る須賀川のきゅうり。きゅうりを追いかけると、きゅうりに関わるたくさんの方の思いに出会いました。



消費「学校給食」

＼ ちそうさまでした! ／



左から、6年生の山家心音さん、兼子柊弥さん、遠藤あい莉さん

きゅうりの産地で働き、食べ、学ぶ

給 食のきゅうりは、須賀川産だと授業で勉強しました。地元の野菜だと知って、よりおいしく感じます。きゅうりの給食メニューはどれもとてもおいしいです。

私たちの給食に使われているきゅうりは、たくさんの方が関わって大切に届けられたものだと思えます。感謝の気持ちを持って食べています。



は たけんぼでは、多いときで1日に約7千本のきゅうりが売れています。市内のお客様はもちろんのこと、県外のお客様にも大変好評です。

生産者の皆さんは、朝4時に収穫を行い、収穫されたきゅうりは、朝9時には店頭並びます。

産地の直売所として、これからも生産者との信頼関係を大切に、多くのお客様に喜んでもらえる売り場を作っていきたいです。

販売「はたけんぼ」



旬のきゅうりは、美味しいですよ!
店長 深谷さん

今日の給食は「きゅうり天王献立」です～この日の給食委員会の放送～



第三小6年 橋本祐月さん

今日の献立は、きゅうり天王献立です。麦ごはん・牛乳・キューカンバーカレー・ツナのおえもの・冷凍パンです。今日は「きゅうり天王祭」についてのお話です。ある年この地方に伝染病がはやり、人々はたたりではないかと考え、きゅうりをそなえたところ、この伝染病がなくなったという伝説があります。きゅうり天王祭は、須賀川の特産品のきゅうり2本をそなえ、別

のきゅうり1本を持ち帰り、それを食べると1年間病気にかからないといわれています。きゅうりは、ほとんどが水分であるため、夏の暑い日に欠かせない野菜です。皆さんが、きゅうりを食べて1年間、病気にかからず元気に生活できるようにと願いをこめて作った「キューカンバーカレー」です。残さずいただきます。

