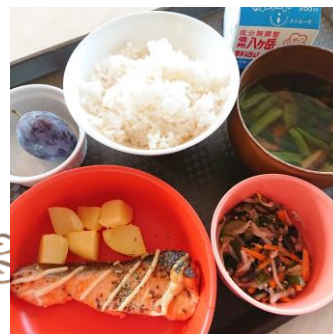


佐久穂町・小海町で 5校共通献立を提供しました

佐久穂町と小海町は令和2年4月、地域活性化のために同盟を結びました。昨年度は佐久穂町のブルーを小海小、小海中学校へ、小海町の鞍掛豆きなこを佐久穂小・中学校へ提供しました。今年度は大日向小学校もその仲間に入れていただき、5校合同でそれぞれの特産品を使った同じ献立を提供することになりました。

大日向食堂は、9/30(木)に『共通献立の日』を実施し、当日は生産者さんからのビデオレターを上映しました。子ども達からは、「信州サーモンって、長野県にしかないの?」「鞍掛豆って初めて食べたよ」「はくせい茸のだしが出て美味しいね」といった声が聞かれました。また、大日向小のブルー畑で作った『サンプルーン』には、おかわりの大行列ができていました。食材がどのように作られて今テーブルに並んでいるのか、生産者さんの大変さや思いを学ぶことができました。



- 5校 共通献立
- ☆信州サーモンのマスタード焼き
 - ☆こふき芋
 - ☆えごまと鞍掛豆のサラダ
 - ☆はくせい茸の春雨スープ
 - ☆ごはん
 - ☆大日向のブルー

- 【佐久穂町の特産品】
信州サーモン(八千穂漁業)
ブルー(大日向小学校)
- 【小海町の特産品】
鞍掛豆(鞍掛豆農家・井出雄一さん)
はくせい茸(有坂きのこ園)



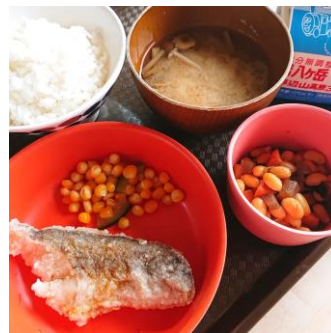
『子ども有機野菜チーム』・『大日向農業部』の活動について

『子ども有機野菜チーム』・『大日向農業部』のメンバーが、学校や学校付近の畑で育てた野菜を収穫し、何度かお昼ごはんに使うことができました。野菜のタネは在来種や固定種など、長野県で昔から作られている品種を選んだとのこと。子どもたちは作った野菜をみんなで実際に食べることができ、とても嬉しそうでした。活動はまだまだ手探りで、試行錯誤が続きますが、引き続き大日向食堂も協力していきたいと思えます。



↑『大日向農業部』は5月に種まき、6月にかけて畝立て、定植を行い、収穫ができるようになったのは7月からでした。

↑『子ども有機野菜チーム』がルッコラをランチルームへ届けてくれました。



この日は、ちょうど図書部コラボごはんもありました!(6/17)

『子ども有機野菜チーム』でもうすぐハッピード(長野在来かぼちゃ)ができるそうです♪

食べる前には展示をして、子どもたちに紹介しました。



- *使った野菜*
- 《子ども有機野菜チーム》ルッコラ、木曾紫かぶ
 - 《大日向農業部》ズッキーニ(ブラックビューティー) 八町きゅうり、小布施なす、甲州とうもろこし

- 6/17【にんじんとルッコラのサラダ】
- 7/12【ズッキーニときゅうりの春雨サラダ】
- 7/14【木曾紫かぶの和え物】
- 7/16【夏野菜カレー(ズッキーニ)、きゅうりの漬物】
- 7/19【きのこのバターじょうゆ(ズッキーニ)】
- 7/20【かりかりきゅうり】
- 9/1【乾物カレー(なす、ズッキーニ)】
- 9/8【味噌汁(なす)】
- 9/19【甲州とうもろこしとズッキーニのソテー】
- 10/1【味噌汁(なす、ズッキーニ)】

大日向食堂のInstagramでは毎日のお昼ごはんがくわしくわかりますので、ぜひフォローをお願いします♪



OHINATASYOKUDO