

Minamiuwa 青春！食育！high school 新規就農候補者研修会「株式会社味彩」訪問

～南宇和高校農業科活動日記～



11月10日(火)、農業科2年生が、西予市城川町の「株式会社味彩」を訪問しました。

ゆずの収穫体験やゆずの搾汁工程を見学させていただき、栽培についての知識や農産物の加工や商品製造、販売の工夫など6次産業化について深く学ぶことができました。

社長からは、売れる商品を作るためにできること、高校生に身に付けてほしいことなど、多くのことを教えていただきました。

毎月19日は
食育の日

食育

アカデミー



【食育協働部会教育部会より】

コロナ禍にあっても、持続可能なおいしい学校給食

令和2年10月2日(金)
給食に初めて「**スマ**」が登場します！



スマ

「スマ」について 10月2日(金)開始
今回は、皆さん初めての「スマ」の登場です。「スマ」とは、秋田県産の養殖スマの稚魚のことです。養殖のスマは養殖場と学校給食での、養育されています。

スマの味は、カツオのように刺身づくろいに、10種類の調味料の効力でおいしくいただけます。また、脂がのこりにくいのが特徴です。お肉には飽きるといわれています。「スマの養殖場」と呼ばれています。しかし、2019年から、愛南町のスマの養殖の取り組みが始まりました。そして、2019年11月15日に、日本産の養殖スマの品質向上を目的とした、そのための、養殖スマである「スマ」は、少しづつですが、たくさんのお肉に入るようになったのです。

スマの味は、天然のスマの味と、「スマ」という調味料で養育されています。それは、お肉の旨味がよく出ています。学校給食では、スマの旨味を最大限に活かすための工夫がなされています。スマは、夏の間で食べられるのが特徴です。スマの旨味は、お肉の旨味と合わせておいしくいただけます。

今回は、「スマ」の登場です！

町水産課の職員と給食センターの栄養講師が協力して、「ぎょしょく」について学べる掲示物や給食時の放送文を作成し、各校において活用してもらっています。



「食育の日」の学校給食は愛南町産の旬の食材を使用したカレーです。今月は何カレーなのか、児童生徒は楽しみにしています。

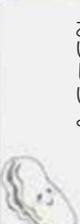
- ・愛南新たまねぎカレー
- ・愛南かつおカレー
- ・愛南なすとオクラのカレー
- ・愛南じゃこ天カレー
- ・愛南ハートオニオンカレー
- ・愛南鯛カツカレー など



それいけ 愛南ぎょレンジャー

カキの旬

カキの旬は
12月～3月だよ！
冬の味覚だね！
おいしいよ！




だから!!
濃厚な味わいで、とてもおいしいぞ!

愛南町のカキは、豊富なブランドトンを食べ育て育ったんだ



カキには、いろいろな食べ方があるからね！
冬の味覚を楽しんでね！

カキには、おいしい食べ方があるからね！



南宇和高校美術部による愛南ぎょレンジャーやなしくんの4コマ漫画を掲載します。

制作：南宇和高校美術部
古田 明有美さん・吉田 樹さん