



食育だより

令和7年度2月
鹿屋市立北部学校給食センター



有機栽培のキャベツ・こまつな・ブロッコリー・じゃがいもを使用！

12月に「ブロッコリー」の生産者さんを訪問しました！



生産者さんに質問！

- Q ブロッコリーを作っていてどのようなことが楽しいですか？
- A ブロッコリー作りをしているときは常に楽しい！
- Q おすすめの調理方法は？
- A ゆでることが多いブロッコリーですが焼いて食べる方がおすすめです！
- Q 給食を食べている子どもたちへメッセージをお願いします！
- A たくさん食べて元気に育っていただけたらと思います。

クリームシチュー ※2月の使用日のみ記載

Aコース：2月4日（水） Bコース：2月27日（金）

12月に「キャベツ」の生産者さんを訪問しました！



生産者さんに質問！

- Q 有機栽培で難しいことはどのようなことですか？
- A 無農薬で作ることで、収穫の幅が狭くなってしまうことが難しいです。
- Q 有機栽培で作る理由は？
- A 環境のことを考えたりして、有機栽培で作っています。
- Q 給食を食べている子どもたちへメッセージをお願いします！
- A SDGs や環境について考える一環として知ってもらえたら嬉しいです！

キャベツとアーモンドのソテー ※2月の使用日のみ記載

Aコース：2月4日（水） Bコース：2月27日（金）

1月に「じゃがいも」の生産者さんを訪問しました！



生産者さんに質問！

- Q 農業をはじめて、いままでと何か変わったことはありますか？
- A 日差しを浴びて作業をするので、体力がついて風邪をひきにくくなりました！
- Q おすすめの調理方法は？
- A 茹でたり、焼いたりして、何もつけずにそのまま食べるのが一番おいしいです！
- Q 給食を食べる子どもたちへメッセージをお願いします！
- A 土づくりにもこだわって作っています。おいしく食べてください！

とりとポテトのハニーマスタードソース ※2月の使用日のみ記載

Aコース：2月25日（水） Bコース：2月24日（火）