



給食だより

令和8年6月30日

みんなで！楽しく♪カレーを食べよう！！

三鷹産野菜カレーの日



三鷹市では、学校給食への市内産農産物の活用推進の取り組みの一つとして、「三鷹産野菜カレーの日」を毎年実施しています。

今年は7月7日に、三鷹産野菜のおいしさを知ってもらうために、東三鷹学園の3校が同じ日に三鷹市内で収穫されたにんにく、玉ねぎ、にんじん、トマト、ズッキーニ、なす、ピーマンを使った「夏野菜のドライカレー」と、「じゃがいも、きゅうり、にんじん」を使った「ポテトサラダ」を提供します。七夕の実施となるため、サラダに使用するにんじんは、星形に型をぬいて使用します！お楽しみに！



学校給食目合わせ会が行われました

6月の始め、JAの方主催による目合わせ会が行われました。

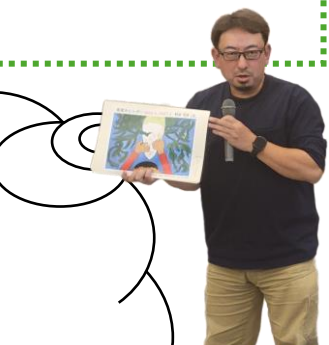
いつもは、秋に実施されているのですが、今年度は、夏野菜を実際見ながら話を伺いたいという栄養士の希望により、この時季の実施になりました。

夏野菜の特徴や大きさの確認といったことだけでなく、農家の方の1日のお仕事内容や、子供たちへの思いなどを伺うことができました。改めて、農家の方が一生懸命作ってくださった野菜を、給食を通して届けていきたいと思いました。

質問：森屋さん、野菜を育てる中での工夫や思いがありましたら教えてください！！

温暖化などの異常気象で、農業をやる上で今までのノウハウが使えなくなっている状況です。新しい資材を投入して、なんとか野菜が育つよう工夫しています。

学校給食では、みなさんが住んでいる三鷹で収穫された野菜を使っていくんだという強い思いで日々、野菜を作っています。



↑お話をしてくださった6中契約農家の森屋さんと夏野菜

スパゲティツナソース（4人分）玉葱もですが、なす、ズッキーニなどの三鷹で収穫された野菜を入れてもおいしいです！

スパゲティ	260g	ツナ	100g	トマトケチャップ	大さじ6
		玉葱	小2個	トマトピューレ	大さじ3
		にんじん	中1/2本	ウスターソース	小さじ1
		セロリ	1/3本	中濃ソース	小さじ1
		エリンギ	1本	塩	小さじ1/3
		にんにく	1かけ	こしょう	少々
		しょうが	1かけ	油	少々



※給食で提供した一人分量より計算したものです。

- ① 玉葱・セロリ・エリンギは薄くスライスし、にんじんは千切りにする。
- ② 油を熱し、みじん切りにした、にんにく、しょうがを炒める。
- ③ ①を入れよく炒め、野菜がしんなりしたら、ツナを炒める。
- ④ 調味料を入れよく煮込む
- ⑤ 茹でたスパゲティの上にかけて完成！