

国本地域学校園

国本中学校

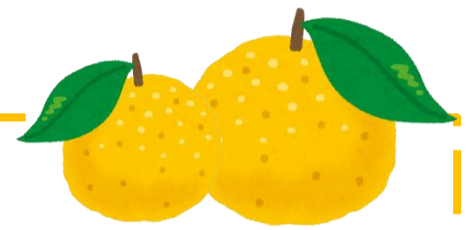
国本中央小学校

国本西小学校

晃宝小学校

国本地域学校園では、児童生徒に国本地区でとれる食材を知ってもらいたいと思い、学校栄養士がニラ・じゃがいも・キャベツ・ねぎ・米・だいこん・はくさい・アスパラガス・たまねぎ・ゆずなどを使ったメニューを考案しています。

今回は、「宮ゆず」に注目して、「ゆずっ子肉団子スープ」を提供しました。



北緯36°で育った「宮ゆず」



宇都宮市新里地区にある床井柚子園の床井光雄さんから、宮ゆずの歴史、収穫の方法などたくさんのお話を伺いました。

もともと柚子の木は高木でしたが、収穫しやすいよう低木に作り替え、どげで傷つけないように、一つ一つ丁寧に収穫しているそうです。

そして、北緯36°の寒地ゆず「宮ゆず」を作りながら、新たな地域ブランドの確立を目指しているそうです。



ゆずっ子肉団子スープ

<児童の感想>

- 柚子の香りや味がして美味しかった。
- さっぱりして美味しかった。
- 肉団子が美味しかった。
- 香りがとてもよかった！

<試食会の感想>

- 地元の食材が多く使われていて、食育につながっていると感じました。
- 地域にある食材を中心に、地産地消で学校給食が提供されており、食を通じた教育にとってもよい環境にあることと感じました。



児童の様子



試食会の様子