

環境おうえん給食

ゆうきのうさんぶつ

令和6年度から、給食の食ざいの一部で「**有機農産物**」が使われるようになりました。そこで、静岡市内でやさいを有機農業で育てている農家さんのところに、取ざいに行ってきました！

取ざいた2けんの農家さんの場所



給食に使われた、だいこんとにんじんが育つ様子を見せてもらったよ！

まりこ
丸子

だいこん



たねをうえて2週間



たねをうえて1か月



たねをうえて2か月



たねをうえて4か月

にんじん



しゅうかく!!



野さい農家さんのおはなし

「有機農業は、虫のえいきょうをどう少なくするかが大切です。」



虫に「しん」を食べられてしまっただいこんの写真

「農やくを使わずにやさいを育てるには、虫の活動のピークと、やさいのせいちょうする時期を上手くずらすことがカギとなります。」



「どんなたねをまいたら上手くいくのか、たねをまく時期、畑のコンディション、天気など、日々研究しながらやさいを育てています。」

「水、空気、えいよう分など色々なものが海から山へ、山から海へとじゅんかんしています。有機農業をする中で、その自然の大きな流れをくずさずに生きていく大切さを感じています。」

給食で出る予定の有機農産物

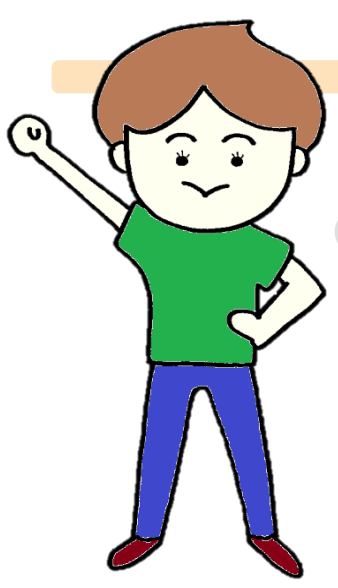
今年度は、有機農業で作られた**お茶**を使った商品が、静岡市の全公立小中学校の給食で出ています。



茶商さん(お茶の味を決める人)から、はなしを聞きました！

有機農業で作られている静岡市内産のお茶は、今はまだまだ少ないです。その理由の一つは、有機農業で作られたお茶を買ってくれる人がいるのか、不安に思う農家さんなどが多いことです。

また、有機農業のお茶はしゅうかくが安定しません。静岡市の有機農業のお茶が今よりも作られるようになるためには、農家さんが安心してお茶を育てることができるような環境づくりが大切です。



きゅうしょくかのえいようし

みなさんも有機農業で作られた食べものを見かけたり食べたりするときは、農家さんたちの話を思い出してくれるとうれしいです！

