

7月 給食だより

令和4年6月17日
岩見沢東高等学校定時制



月	火	水	木	金
手洗いをていねいに！ 夏は食中毒に注意！（補助給食は給食時間内に食べてくださいね。）  メニューの画像は実際の給食とは異なる場合があります。ご了承ください。				1 休業日 
4 豚肉^{しょうが}生姜焼き もやしソテー チクとキュリのサラダ みそ汁	5 チキンカツ キャベツソテー ^{まーぼー}麻婆大根 みそ汁	6 肉井 みそ汁 	7 ミュージ^{かんしょう}加鑑賞 	8 ミートスパゲティ 野菜スープ 
11 ハンバーグ スパゲティ 生姜風味のコールスロー みそ汁	12 魚フライ キャベツソテー 切り干し大根煮 みそ汁	13 親子丼 たくあん みそ汁 	14 ^あ揚げ餃子 野菜炒め みそ汁 	15 チキンカレー 福神漬 
18 海の日 	19 鶏唐揚げ キャベツソテー ズッキーニのベーコン炒め みそ汁 ◎給食費納入日 8月分 1800円	20 あんかけチャーハン ワカメスープ	21 鶏飯 ひじき煮 たくあん みそ汁 	22 夏野菜カレー 福神漬
25 冷やしラーメン ゼリー 全校集会	  夏休み 7/26～8/18 中村さんインタビュー 第2弾			

今回はトマト栽培についてのお話です。

2月か3月ころからトマトの苗を育て、5月ころにビニールハウスに苗を植え付ける。

4月ころ～ハウスのビニールをかけ直し、^{つちおこ}土興しなどの作業を毎年一からやり直す（冬前には雪対策でビニールを取り外してある）。

トマトのハウスは9棟ほど。温度調整を毎朝6時ころから始める。^{わきめ}脇芽をとったり、トマトを育てるのはとても手間がかかる。そのためか北海道ではトマト農家は少ない。

収穫は6月ころからで、7～8月がピーク。このころは、ハウス内は40℃近くなることもあり、常に水分と塩分を補給し、冷却剤などで熱中症対策をしながらの過酷な作業である。ハウス1棟の収穫にだいたい1日かかる。

スーパーなどで売られている野菜は農薬を使っているので、ここまで手間はかかっていない（手作業、有機栽培なのでとても手間がかかっている）。

～手間がかかるけれど、それだけ安全な美味しいトマトを作ってくれているのですね～