



♡♡♡ 野菜の生産者と会食会を行いました ♡♡♡

12月18日に、弥彦村で野菜を作っていて給食に届けてくださる生産者の方と、会食会を行いました。

身近な方々が弥彦村の給食を支えてくださっていることは大変嬉しいことです。

弥彦村の給食では、地産地消を進めています。これからも積極的に取り入れていきたいと思ひます。



12月18日 いっしょに給食をいただく生産者の方々

お名前	地区	給食に届けてくれる野菜
本多 マチ子 さん	麓	じゃがいも たまねぎ さつまいも ねぎ
3の3		
堀内 透子 さん	麓	じゃがいも たまねぎ ねぎ はくさい だいこん
2の3		
藤田 マチ子 さん	井田	きゅうり なす かぼちゃ たまねぎ じゃがいも ねぎ さといも
6の3		
藤辺 つね さん	山岸	じゃがいも だいこん
4の2		
村越 義子 さん	平野	キャベツ ねぎ はくさい
1の1		
狩野 ミツ子 さん	川崎	たまねぎ じゃがいも さつまいも ねぎ はくさい
5の1		
青木 和美 さん	1の2	

JA弥彦支店（玉村が野菜を青木さんに注文します。青木さんは、それぞれの生産者の方に注文を分けられます。）

↑この日の弥彦産は
「米、大根、白菜、キャベツ、しいたけ」

地元の新鮮でおいしい野菜を食べて、子どもたちにはもっともっと元気になってもらいたいと思ひます！



あいさつもよく、あとかたづけも上手です！
いっしょに会食して楽しかったです!!

↓当日の献立です



~~~~ お雑煮 あれこれ ~~~~

みなさんのおうちのお雑煮は、どんな味ですか？

私(玉村)のうちの雑煮は



- ・ 短冊切り。
- ・ すまし汁。(塩味に、少ししょうゆを入れる)
- ・ 汁気がほぼ無い。(具は短冊に切っているが、煮物に近い)
- ・ 大根、にんじん、つきこん、ごぼう、油揚げ、焼いた塩鮭をほぐしたもの、ほうれんそう(その時にある青菜)、ととのめ(いくら)を入れる。
- ・ 角もちを煮て入れるときもあるが、お雑煮ともちを別々に食べるときもある。(お雑煮+きなこもち、あんこもち など)

…というものです。「えー、聞いたことない!」「うちのに似ている~。」など、いろいろな反応が聞こえてきそうです。

調べてみると、今は書籍やインターネットでいろいろな「お雑煮文化圏」が紹介されています。「角もち、丸もち」「もちを焼く、煮る」「すまし、みそ」… 地域によって、ある一定の特徴はあるようです。

しかし「新潟県のお雑煮」などと紹介されていても、自分のうちのものとは微妙に違っていたりします。だからこそ、話題が尽きないのでしょね。

あわただしい年の瀬ですが、ご家族で年末・年始の食卓をお楽しみください。

私から
見ると、

めずらしいお雑煮 !?!?!?!?

香川県 「あんもち雑煮」
○煮干しと白みその汁 **びっくり!**
○丸もち
(もちの中にあんこが入っている)



私が小さい頃あこがれたのは、「すまし汁+焼いたもち+少しのなっば」というお雑煮です。(写真では肉がたくさん入っていますね)

汁がたっぷりで、おもちが泳いでいるお雑煮を一度食べてみたいと思っていました。

具か無いものを食べてみたかった…

