

給食だより特別号

令和7年6月 君津市学校給食協同調理場

宇野さんの畑から学校へ

合同会社うの福商店代表の宇野真弘(うの まさひろ)さんに調理場の職員がインタビューをしてきました！
宇野さんは、自身の畑でとれたキャベツを君津市の小中学生のために調理場へ寄付してくれています。
昨年度給食でいただいた量はなんと、4192キロ！



キャベツ畑クイズ

君津市小糸地区にある宇野さんの畑では、年間約2000トンものキャベツが育てられており、その品種は約20種類ほどもあります。
では、そんな宇野さんの畑の総面積は平均的な小学校のグラウンド何個分でしょうか？
(答えは右下へ！)

宇野さんのいちおしレシピ

ザワークラウト



手軽に作れて日持ちする点がいちおしポイント！
ご飯を炊くときに入れて、炊き込みご飯にしてもおいしいそうです♪

〈職員が調べて実際に作った！
ザワークラウトの作り方〉

- ①キャベツの外葉を除き、千切りにする
- ②キャベツ重量の2%量の塩でしっかもみこむ
(お好みでローリエやこしょうを入れても◎)
- ③汁がでてきたら、清潔な容器にぎゅうぎゅうに詰め、重しをのせる
- ④日光のあたらない場所で常温のまま数日間発酵させる
(目安：夏3～5日、冬1～2週間)
- ⑤酸っぱくなったら完成！
冷蔵庫に入れて1ヶ月ほど保存が可能
※非加熱発酵食品のため、調理の際は手袋を着用するなど、衛生面には十分に注意しながら行ってください

突撃インタビュー

数多くある野菜の中で、キャベツを育てようと思った理由は何ですか？



野菜の代表的存在で、たくさんの人に食べてもらえると思ったからです！

キャベツを育てる上で、大事にしていることは何ですか？



キャベツにストレスをかけないこと！
『天地返し』という作業をして、すずしくしめった土に種をまくなど、ストレスを減らす工夫をしています。

では、一番大変だと感じることは何ですか？



手作業で行う必要がある収穫ですね。
包丁を使って一つずつとっている
ので、とても大変です！

仕事のやりがいや楽しさを感じるのはどんな時ですか？



農業が好きでやっているの
で、やりがいは常に感じています。
楽しいのは、広いところで
作業できる場所ですね。

給食にキャベツを寄付してくださっているのは、どんな思いからですか？



食べてもらいたいからです！
私自身もあちこちでお世話になっているので、世の中に貢献したいという
想いと、子どもたちがあこがれるようなカッコいい農業もあることを知って
ほしい想いですね。

最後に、君津市の小中学生の皆さんに一言メッセージをお願いします！



いっぱい食べてください！