学校給食だより

令和５年度　３学期号
鹿児島市立中央学校給食センター
鹿児島市立谷山学校給食センター

鹿児島市でとれる食材を知ろう！

鹿児島市の「野菜」や「魚」 食べていますか？

鹿児島市では都市型農業により、地域の特性を生かした農産物が一年を通して栽培されています。都市型農業とは人口の多い都市部で行われている農業のことです。多くの消費者がいる地域で生産するので、鮮度のよいものを、輸送費用をかけず安く届けることができます。
また、錦江湾では、温暖で穏やかな気候を生かし、カンパチ・ブリなどの養殖や、海岸線での青のりの生産も行われています。

郡山地域

10月中旬には、早堀りたけのこがとれます。

伊敷地域

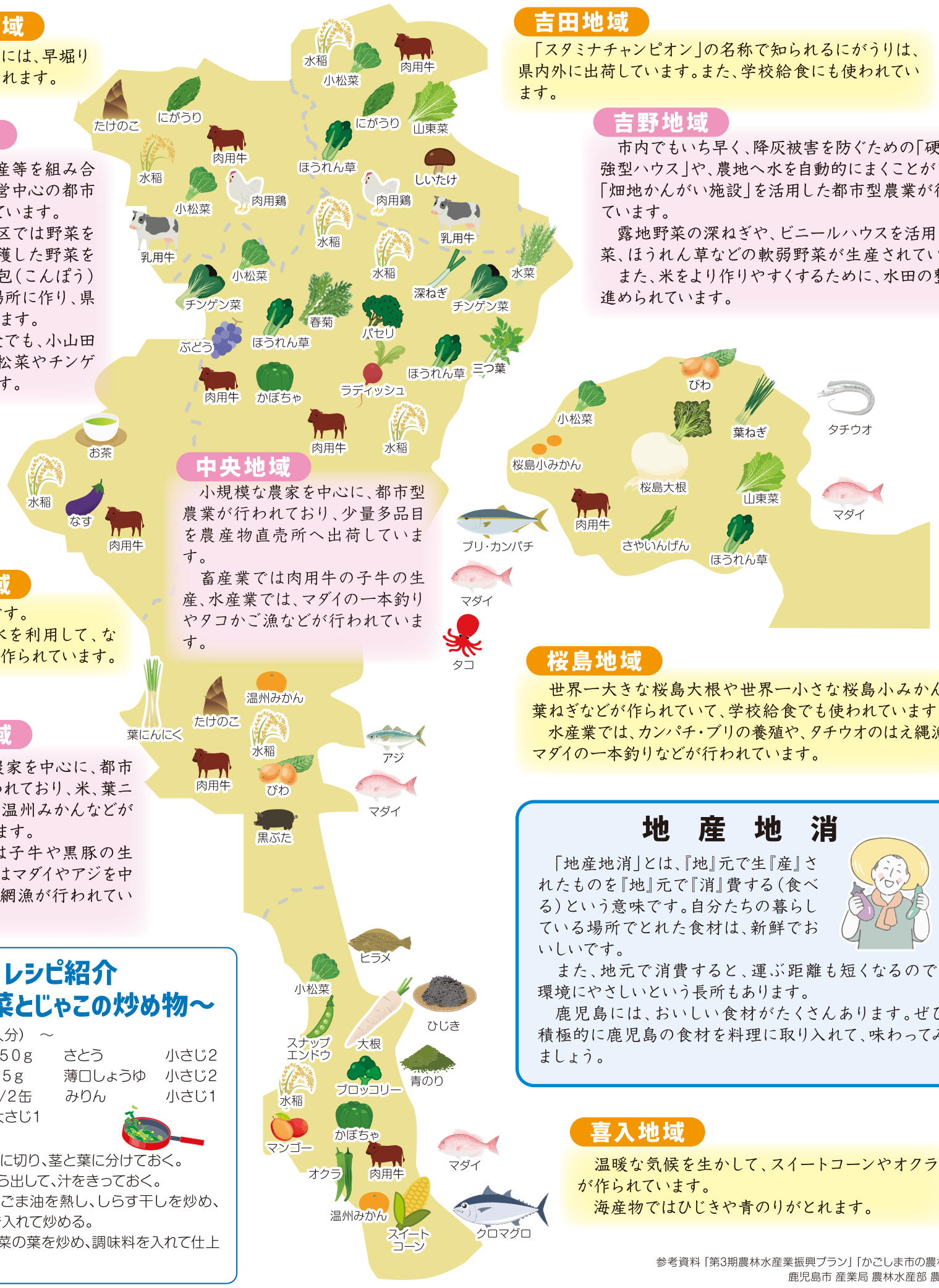
米と野菜や畜産等を組み合わせた複合型経営中心の都市型農業が行われています。
特に小山田地区では野菜を育てる施設と収穫した野菜を選別、袋詰め、梱包（こんぽう）する施設を同じ場所に作り、県内外に出荷しています。
また、学校給食でも、小山田地区でとれた小松菜やチンゲン菜を使っています。

吉田地域

「スタミナチャンピオン」の名称で知られるにがうりは、県内外に出荷しています。また、学校給食にも使われています。

吉野地域

市内でもいち早く、降灰被害を防ぐための「硬質・補強型ハウス」や、農地へ水を自動的にまくことができる「畑地かんがい施設」を活用した都市型農業が行われています。
露地野菜の深ねぎや、ビニールハウスを活用した水菜、ほうれん草などの軟弱野菜が生産されています。
また、米をより作りやすくするために、水田の整備も進められています。



中央地域

小規模な農家を中心に、都市型農業が行われており、少量多品目を農産物直売所へ出荷しています。
畜産業では肉用牛の子牛の生産、水産業では、マダイの一本釣りやタコかご漁などが行われています。

松元地域

お茶が有名です。
松元ダムの水を利用して、なすなどの野菜が作られています。

桜島地域

世界一大きな桜島大根や世界一小さな桜島小みかん、葉ねぎなどが作られていて、学校給食でも使われています。
水産業では、カンパチ・ブリの養殖や、タチウオのはえ縄漁、マダイの一本釣りなどが行われています。

谷山地域

小規模な農家を中心に、都市型農業が行われており、米、葉ニンニク、びわ、温州みかんなどが出荷されています。
畜産業では子牛や黒豚の生産、水産業ではマダイやアジを中心とした定置網漁が行われています。

地　産　地　消

「地産地消」とは、『地』元で生『産』されたものを『地』元で『消』費する（食べる）という意味です。自分たちの暮らしている場所でとれた食材は、新鮮でおいしいです。
また、地元で消費すると、運ぶ距離も短くなるので、環境にやさしいという長所もあります。
鹿児島には、おいしい食材がたくさんあります。ぜひ積極的に鹿児島の食材を料理に取り入れて、味わってみましょう。

喜入地域

温暖な気候を生かして、スイートコーンやオクラが作られています。
海産物ではひじきや青のりがとれます。

レシピ紹介
～小松菜とじゃこの炒め物～

～　材料（約４人分）　～

小松菜	150ｇ	さとう	小さじ2
しらす干し	35ｇ	薄口しょうゆ	小さじ2
コーン缶	1/2缶	みりん	小さじ1
ごま油	大さじ1		

～　作り方　～

①小松菜は2㎝に切り、茎と葉に分けておく。
②コーンは缶から出して、汁をきっておく。
③フライパンにごま油を熱し、しらす干しを炒め、小松菜の茎を入れて炒める。
④コーンと小松菜の葉を炒め、調味料を入れて仕上げる。

参考資料「第3期農林水産業振興プラン」「かごしま市の農林水産業」
鹿児島市 産業局 農林水産部 農政総務課