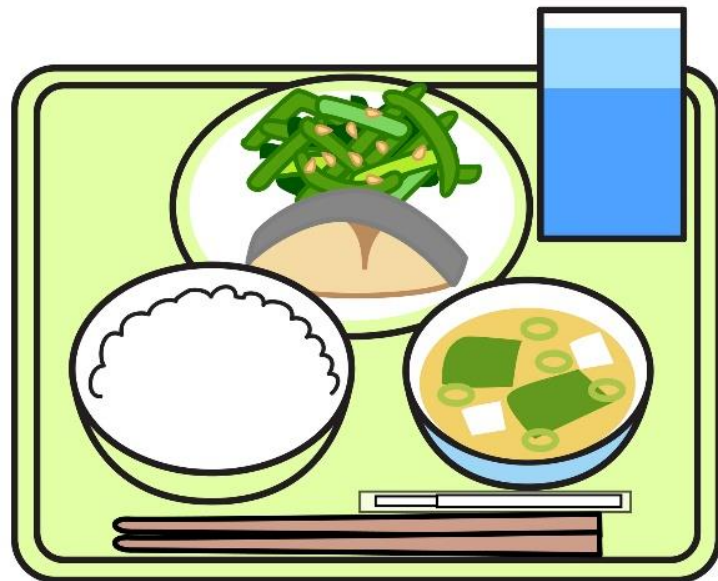
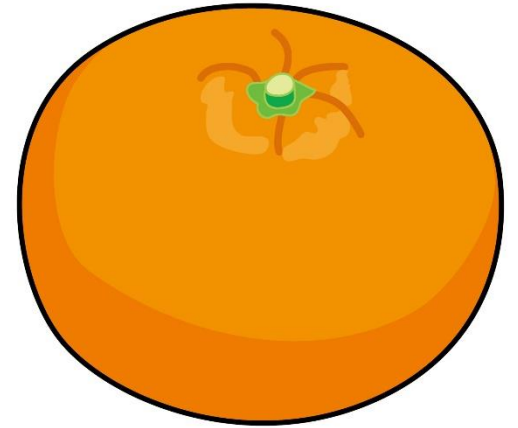


# 今週は、 全国学校給食週間！



今日のデザートは今が旬の  
果物・みかんです。



みかんにはビタミンCがたっぷり！  
かぜの予防にも役立ちます。  
給食でもたびたび登場しますね。

今日は給食に登場するみかんの  
生産者さんを紹介します。

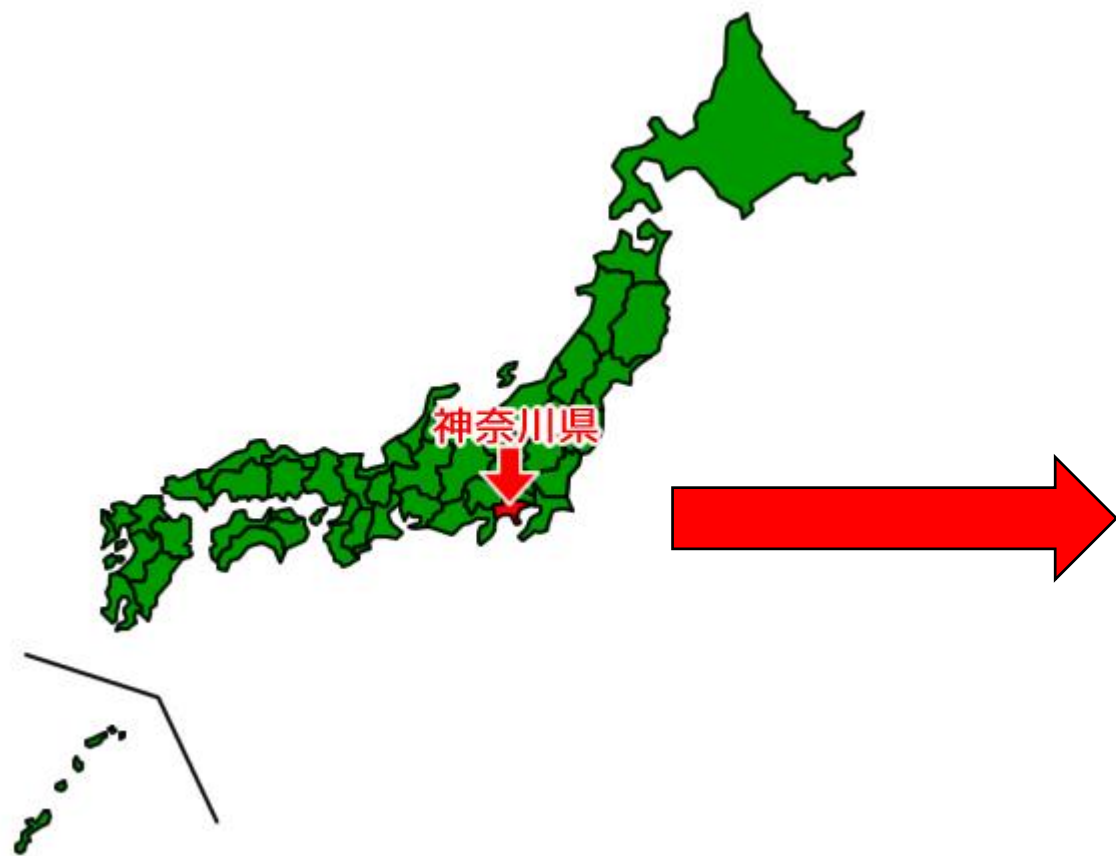


資料提供：中島食品（株）

# 産地

おだわら はやかかわ

神奈川県 小田原市 早川



相模湾をのぞむ斜面にみかん畑が広がっています。



日あたりがよく、  
温暖な気候で  
みかんの栽培に  
適していると  
言われています。

生産者さん①

青木さん



生産者さん②

加藤さん



# みかんの生産者さんのこだわり

ぼうふざい

生産者のお2人は防腐剤などの農薬、  
見ばえをよくするワックスなどは  
使用しません。



みかんの安全性とおいしさを追求した  
栽培に取り組んでいるそうです。



そして、今日のみかんの  
おいしさの最大の秘密は・・・

くら だ

「蔵出し」

# くらだ 「蔵出し」とは

みかんを  
熟成させてから  
出荷する方法！

11月～12月  
みかんを収穫

みかん小屋で  
貯蔵

1月～2月  
出荷

収穫したみかんを「みかん小屋」  
という蔵（くら）で熟成させます。



# みかん小屋の中はこんなかんじ



木でできた  
引き出しが  
たくさん

引き出しにみかんをひとつずつ  
ならべて貯蔵・熟成させます。



熟成させることによって酸味がぬけて、  
甘みやうまみがぎゅっとつまった  
みかんになるそうです。



みなさんに安心・安全なみかんを  
食べてもらうため、  
心をこめてみかんづくりをされています。

三中に運んで  
くれる業者さん

生産者の  
青木さん



生産者さんが大切につくったみかんですが<sup>⑬</sup>  
給食では、このようにたくさん  
残ってきてしまうことも・・・！



まったく手をつけて  
いないものがほとんど

12月15日の  
みかんの残菜



みかんだけに限らず、  
生産者さんは心をこめてつくっています。

なにげなく残してしまうのではなく、  
ぜひ一口でも食べてみてくださいね。

手に果汁がついたら  
ハンカチやティッシュで  
ふきましょう！

