

こうかい
号外！

よつくら しょくいくだより

がつ にち きん きゅうしょく
11月15日(金)の給食に
よつくらまち あお はつとうじょう
四倉町の青パパイヤが初登場！

パパイヤの木と
生産者さん



Q どうして給食に青パパイヤが登場することになったの？

ある晴れた日、「青パパイヤを給食で使いませんか？」
と給食センターに生産者さんが来ました。なんと四倉
給食センターの近くに青パパイヤの畑があるとのこと！
話を聞くと、青パパイヤには、「おなかの調子を整え
る効果があり、味にくせがないので食べやすい。子ども達
に地元で育った野菜を食べてほしい。いわきの青パパイ
ヤを知ってほしい。」という思いを受けて、給食に出すこと
になりました！心をこめて作ってくれている生産者さんに
感謝の気持ちをもって、「いただきます・ごちそうまでし
た。」を言いましょう。

パパイヤの畠

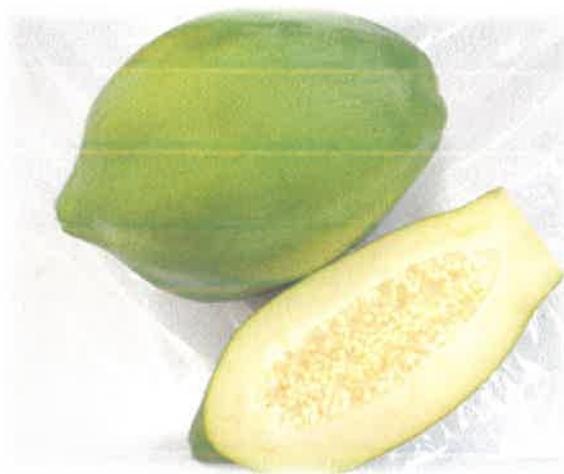


いわき市でパパイヤが作られていることを知っていますか？パパイヤは温暖な気候で育つ作物で、完熟したものは果物、未熟な「青パパイヤ」は野菜として食べられています。いわき市の気温では完熟することなく、未熟な「青パパイヤ」として出荷されています。青パパイヤは、味にくせがなく、新鮮なものは生でサラダとしても食べられます。

11月15日(金)のタンタンメンスープの中に薄切りにした青パパイヤが入っています。

探してみてくださいね！

(右の図の形をしています→)



パパイヤの葉でお茶も作れるそうです！