

ごうかい
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
四倉町の青パイヤが初登場!

パイヤの木と
生産者さん



いわき市でパイヤが作られていることを知っていますか?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はなく、未熟な「青パイヤ」として出荷されています。青パイヤは、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→)



Q どうして給食に青パイヤが登場することになったの?

ある晴れた日、「青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イヤの畑があるとのこと!

話を聞くと、青パイヤには、「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・ごちそうさまでした。」を言いましょう。

パイヤの畑



パイヤの葉でお茶も作れるそうです!