

8月30日(木)は・・・ふるさと食材の日「山部すいか入りフルーツポンチ」

この日のすいかは、富良野市山部地区にある天間農産本舗から届けられます。「おいしいすいかの味をみなさんに知ってほしい」という天間さんのご厚意から、なんと！無償で提供していただきました。



※ すいかについて、天間さんにインタビューしました ※

Q1. 給食に使うすいかの特徴はなんですか？

給食に使われるのはマイティ21という品種です。特徴は、果肉が固く、しゃりとした食感なこと、見た目以上に重くて中身が詰まっていることです。



Q2. 給食を食べるみなさんへ伝えたいことはありますか？

健康のためには好き嫌いなく何でも食べることが大切です。でも、最初に食べた物の味がおいしくなかったら、それからは食わず嫌いになってしまうことがありますよね。食わず嫌いのまま大人になってしまう前に、子どものうちに本物の味に触れることが必要だと思います。すいかが苦手だったけれど、うちのすいかを食べておいしいと感じて乗り越えることが出来る人もいます。そんなふうにもみなさんにも、おいしいすいかの味を知ってもらえたらと思います。

苦手な子も一口チャレンジしてみよう！