

10月3日午前8時00分



梨のカットが始まります。切る人、皮を剥く人など、分業がきちんとされ、大量の梨があつという間に6分の1にカットにされます。連携と手際の良さはまさにプロ。カットされた梨は、すぐに塩水に浸して、鮮度を保つことにも余念がありません。



10月3日午前9時00分



梨のカットと平行して、他の料理も着々と調理が進んでいきます。大きな鍋に投入された食材を、子どもの背丈ほどもあるへらで混ぜ合わせます。迫力の光景です。



10月3日午前11時00分



梨のカットと全ての料理を作り終えたら、専用のケースへ保管し、すぐに配送用トラックに詰め込んで各学校へと届けます。

みずみずしくて、シャキシャキでおいしかった。毎年この日が楽しみです。

10月3日午後12時30分



万田小の給食に梨が登場。年に一度の楽しみに、子どもたちの歓声が教室中に響き渡ります。口いっぱい大きな梨をほお張り、荒尾梨の芳醇な甘みを堪能していました。



万田小5年  
長野桃佳さん(左)  
岡本泰斗君(右)

## Interview



給食センター所長  
田上智子さん

荒尾梨を食べることで、子どもたちに古里を愛する心が芽生えてくれたらうれしいですね

学校給食センターは昭和47年3月に開設し、ことして46年目を迎えました。デザート梨の日は、中断していた時期もありましたが、梨農家さんをはじめ多くの関係者のご協力もあり、ずっと続けられたイベント。子どもを愛する心で、今年も多くの子どもたちを楽しませていた人々も、多いのではないのでしょうか。現在、給食センターでは市内、長洲町、荒尾支援学校の児童・生徒、先生たちを合わせて約900人分の給食を作っています。荒尾梨以外にも、米・野菜などで地元食材を使い、地産地消の大切さと、命を頂くことへの感謝の心を子どもたちに伝えていきます。



荒尾の梨はおいしか〜

# デザート梨の日レポート

ここに注目!

## 新高梨の特徴は?

荒尾では「ジャンボ梨」の愛称で知られ、日本で3番目に栽培量の多い梨です。酸味が少なく、豊かな甘みの特徴で、大きいものでは1キロ以上の重量にもなります。

地元特産のジャンボ梨「新高」が学校給食に登場する特別な一日、それが「デザート梨の日」です。地場特産物を食べることで地域の食文化に触れ、地産地消と食育を推進していくこの取り組みは、台風などの影響で実施されない年もありましたが、数十年にわたり続いてきました。

ことは10月3日、4日の両日、荒尾市内と長洲町の小中学校、荒尾支援学校の学校給食に登場し、計5,205人に888玉の梨が提供されました。

万田小では3日の給食に登場。給食当番からの配膳の列に並んだ子どもたちは、6分の1にカットされた大きな梨が配られると、「おいしそう」、「大きい」などと歓声を上げていました。食事の時間が始まると、大きく口を開けて梨にかぶりつき、豊かな甘みを口いっぱいに広げた子どもたちは、「シャキッとしておいしい」と満面の笑みを浮かべていました。

広報担当が潜入取材!

## デザート梨の日に密着

梨が子供たちの給食に届くまで



広報担当者

10月2日午前8時30分



デザート梨の日の前日には、多くの梨農家さんから出荷された梨が届きます。コンテナの重さはかなりのもの。検品の後に明日の出番を待ちます。

10月3日午前7時00分



通常時より1時間以上も早く作業を開始し、大量の梨をシンクで3回洗います。汚れをきれいに落としたり、消毒液(次亜塩素酸ナトリウム)に10分間浸します。

## Interview



調理師 與田智也さん

## 新鮮な梨のおいしさを楽しんでください

梨は洗浄、消毒から皮むき、カットまで全て手作業。その他の料理も平行して調理するので、1年で最も忙しい日です。この日を楽しみにしている子どもたちも多くいると聞くと、職員一同とても励みになります。今後も衛生面には細心の注意を払いながら、調理方法やメニューなどにも工夫を凝らし、残さず食べてもらえる給食を作っていきます。