

# 輪之内町のおいしいとうもろこしが登場です



毎年7月は、輪之内町大吉地区で育った立派なとうもろこしが給食に登場します。

## <7月2日(木)の給食>

2 こんにゃくサラダ

一食 かんきつドレッシング

牛乳

輪之内町産蒸しとうもろこし

ソフトめん ミートソース

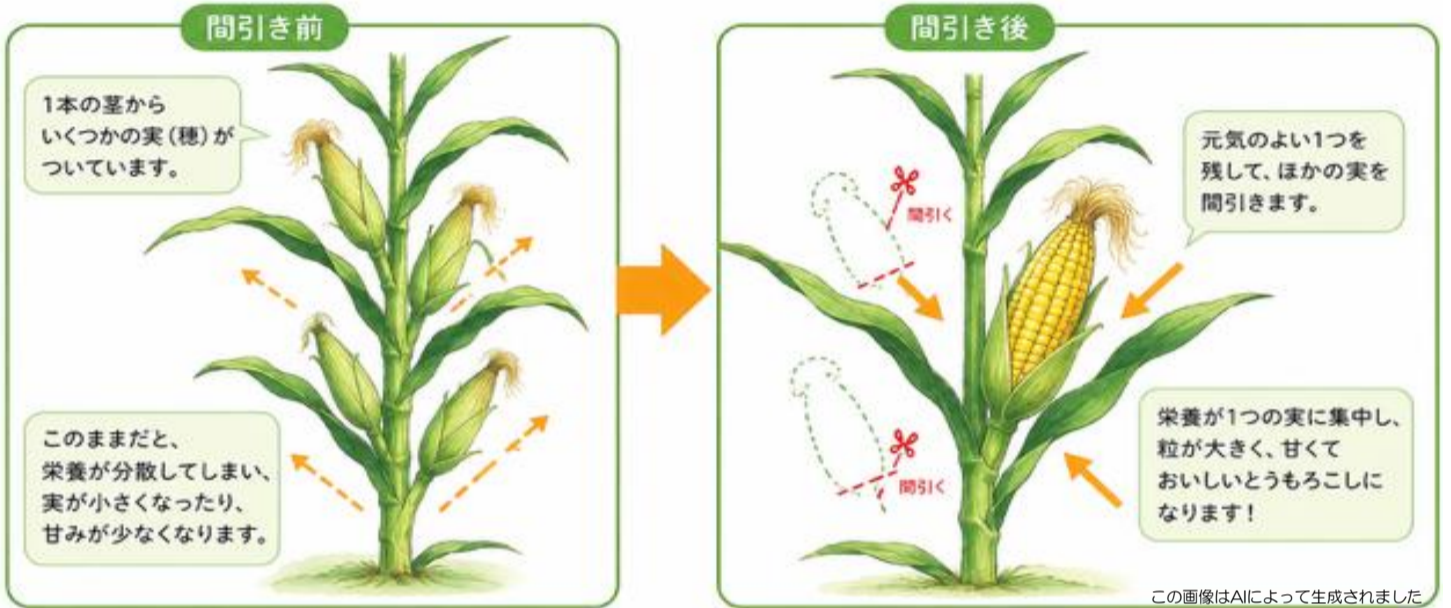


輪之内町の大橋さんが丹精込めて育てた「ゴールドラッシュ」という品種のとうもろこしです。ゴールドラッシュは、粒の皮がやわらかく、甘みが強いのが特徴です。また、食物せんいやビタミンを含み、おなかの調子を整えたりする働きもあります。地元の豊かな土と太陽の恵みを受けて育った輪之内町自慢のとうもろこしです。生産者の大橋さんに感謝しながら、旬ならではのおいしさを味わいます。

### 大橋さんからお聞きした **おいしいとうもろこしを育てるこだわり**

とうもろこしは、1本の茎からいくつかの実(穂)ができます。

その中から元気なよい1つを残して、ほかの実を間引くことで、栄養が集中し、甘くておいしいとうもろこしになります。



手間をかけて間引きすることで、とうもろこしの甘みとおいしさがぐんとアップします!



輪之内町大吉地区  
大橋さんの  
とうもろこし畑

朝4時30分ごろに収穫して7時30分に給食センターに届きます。

収穫した瞬間から甘みが少しずつ減っていくため、収穫してからできるだけ早く食べることがおいしさにつながります

食べやすい大きさに切って、よく洗います。



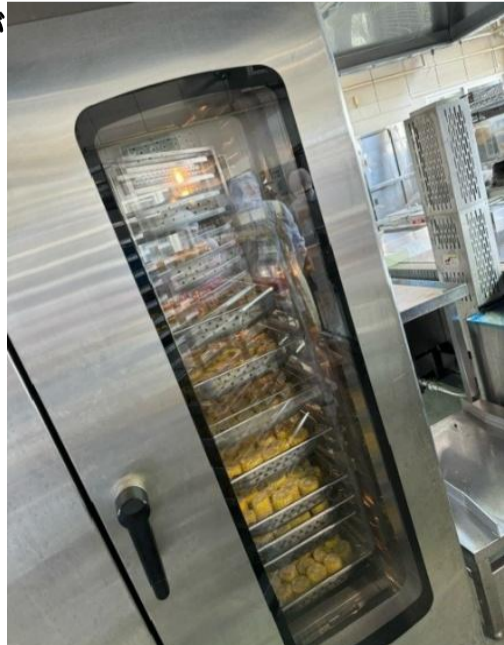
クラスごとに数えて、容器に入れます。



一度に300人分ほど蒸すことができる機械で20分蒸します。



スチーム  
コンベクション  
オープン



甘くておいしい朝どれの蒸しとうもろこしができました!



この画像はAIによって生成されました