

愛南ゴールドジュースPRセレモニー Minamiuwa 青春! 食育! high school ~農業科活動日記~



日時:10月30日(水)
場所:京王プラザホテル八王子
日本料理みやま



参加生徒：農業科2年生果樹専攻班 野村祐介^{のりすけ}（御荘中学校出身）

11月から「京王プラザホテル八王子 日本料理みやま」で開催される「愛媛フェア」に合わせて、店長さん、料理長さんに本校の愛南ゴールドジュースをPRしてきました。日本料理みやまでは毎年、愛媛の食材を使用した会席料理や御膳を提供しており、今年は、グローバルGAP認証を受けた、本校の河内晩柑を使用したジュースを、愛媛フェアのデザートに採用していただきました。セレモニーでは、2年生の野村君が、安心・安全な圃場で栽培していることなど、本校果樹園の様子や、GAPへの取り組みを紹介し、店長さん、料理長さんに認めてもらいました。愛南ゴールドジュースを使用したデザートや会席料理も試食させていただき、あらためて、愛南町や愛媛県の素晴らしさに気付くことができました。これからも、安心・安全な河内晩柑・甘夏の栽培をがんばります。

それいけ
愛南ぎょレンジャー



今日はなべ日和
~プリグリーン登場の巻~

今日は寒いから
鍋にしようかな...

今が旬のカキを
たっぷり入れて...
いただきます...

す...

みんなも
寒い日には
おいしいなべ
を作ろう!

南宇和高校美術部による愛南ぎょレンジャーやなーしくんの4コマ漫画を掲載します。

毎月19日は **食育** アカデミー

ぎゅぎゅっと愛南!
冬の陣
2/23(日)
開催!!

ふっくらプリプリ「愛南かき」が旬を迎えています。

カキは「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、鉄・亜鉛などのミネラルやビタミン類が豊富です。御荘湾の速い潮流の中で育つ「愛南かき」はひときわ磯の香りが濃厚で、網焼きのほか、鍋やフライ、かき飯等どんな料理にでも合います。そんなカキ尽くしが楽しめるイベント「ぎゅぎゅっと愛南!冬の陣~海と山を喰らう~」を2月23日(日)に開催!!毎年大人気のカキの食べ放題も実施します。焼き・蒸し・かき汁・かき飯そしてカキフライまで一度に堪能できる機会はなかなかない!当日はほかにも老若男女が楽しめる催しを準備しておりますので、ご家族、ご近所、お誘い合わせの上、ご来場ください♪



制作：南宇和高校美術部
和田 りある・井上 空