

# かながわ産品学校給食デー 学校訪問

平成23年12月5日(月)、横浜市立別所小学校を訪問しました。取材のきっかけは学校の栄養士さんからヘルプデスクに送っていただいた1本のFAXでした。学校の周りに田畑が無くて学校給食で地産地消に熱心に取組まれていることが伝わるFAX紙面でした。

学校横の高台からはランドマークがよく見えました。



## 学校の概要

学校は横浜市南区の住宅地の中にあります。児童数は584名、各学年3クラスずつと個別級で合計20クラス、各クラスが年に3回、ランチルームで給食を食べることができます。ランチルームでの給食には、手作りのデザートが出されるため、児童は楽しみに待っています。

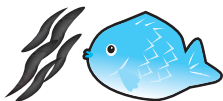
## 学校給食の特長

横浜市は基準献立ですが、月の半分は独自献立に変更、ご飯は自校炊飯、学校の回転釜で炊くそうです。回転釜はフル回転です。

渡利校長先生は「この学校の誇れることは、給食の残量がほとんど毎日1%以下であることです。子ども達にとって苦しい魚料理や野菜料理の残量もほとんど無しです。」と嬉しそうに語られました。その理由をうかがったところ、毎日、栄養士の高岡先生が担任の先生方に、今日の献立のねらいや食べ方など説明されること、給食時には必ず巡回して児童の給食の様子を見たり声かけをすること、また、煮魚は骨まで食べられる調理の工夫など、いくつかの要因が挙げられました。「職員室の中では、食に関する話題が多く、そうした日常的な積み重ねが残量の少ないことにつながっているのでしょう。特に先生方、おいしいよ、という声かけが重要です。」とのお話でした。あじの干物のから揚げも、児童達は、頭からぱりぱり響きのよい音で噛んで食べていました。

## 学校給食における地産地消について

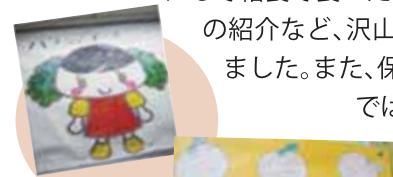
ひじきサラダは、児童に大好評、学校自慢の1品です。



「学校の周辺に田畑はありませんが、なるべく県内産の食材を使うようにしています。肉は、はまポークや、やまゆりポークを、海産物は県漁連から購入します。ひじきやのりは香りが全然違います。」と語られた高岡先生、ご自宅で使用するため買った三浦産ひじきの袋に書かれてあった県漁連に、直接、電話をかけて学校給食で使えるようになったそうです。果物は、3、4年前から戸塚にあるオレンジファームから浜梨、みかんを購入されています。形は大小不揃いですが、サイズで分けて納品されるので、使いやすいとのことでした。

## 食育について

食育年間指導計画に基づき、発達段階に即した指導がランチルームで行われます。また、階段の踊り場には、食育コーナーが設けられ、毎週、ぱくぱくだよりなどの資料が掲示されます。学校の竹林で筍を掘るところから回転釜で茹でるところ、筍ごはんまで、写真が掲載されたり、昨年までは技術員さんがしいたけを裏庭で栽培し、乾しいたけにして給食で食べたり、お月見などの行事食の紹介など、沢山の写真資料が揃っていました。また、保護者向けの給食だよりでは今月の献立、独自献立、食物の紹介、健康知識など盛り沢山の情報が、毎月A3判両面資料に載せられています。



横浜市の食育キャラクター



高岡先生への手紙がたくさん届いていました。

**<<献立>>**  
 麦ごはん 牛乳  
 あじのから揚げ みそ汁  
 のりのつくだ煮 みかん

のりのつくだ煮は、県産のりを使用し学校で手作り、ご飯は県産キヌヒカリ、あじの干物は相模湾産、こまつ菜とみかんは市内産、みかんは甘み酸味が強く美味しかったです。

6年生の給食の感想は、「家の食事よりだんぜんおいしい。」「来年からお弁当持参になると寂しい。」など異口同音に話してくれました。人気メニューは「カレー」で、コッを高岡先生にお聞きしたら、ルーから手作りとのこと、きっと調理員さんがじっくりゆっくり炒めて作られることでしょう。

別所小学校は、渡利校長先生の元、学校全体として日常的に食育が行われていると感じました。行動力、指導力に優れ、栄養士未配置校でも地産地消を進めたいと熱く語られた高岡先生に、児童に対する愛情、学校給食に対する情熱を感じ、大きな刺激を受けた1日でした。

## 編集後記

この号では、11、12月に実施された県下各学校での「かながわ産品学校給食デー」取材しました。さがみグリーンを使用した相模原市立中央小学校、住宅地に囲まれた学校ですが地産地消に取り組んでいる横浜市立別所小学校、県立盲学校、県立ろう学校など、かながわ産品が使われている状況をご紹介することができました。地域の状況、学校の特性の違いなどがあっても、校長先生はじめ先生方が一丸となって地産地消に取り組んでいる状況は4校共通であることが再確認できました。

2012年2月20日 発行

栄養教諭・  
学校栄養職員の  
みなさまへ

# 季節のおすすめ かながわ産品

第12号

## 神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 平成23年11月16日(水)

### in 相模原市立中央小学校

日々の青果物流通を担う市場の方々、毎日学校に野菜を届けてくれている青果納入業者の方々と、相模原市立中央小学校の「かながわ産品学校給食デー」にお邪魔しました。さがみグリーンという相模原市名産の珍しい野菜を使い、青果物はほぼ県内産の給食です。



当番さんからメニューの説明など。  
4年2組は、みんなで協力・助け合って給食を残さない努力をしています。



大豆を無駄にしないよう丁寧に収穫します。

清潔でぬくもり感たっぷりのランチルームで給食の時間が始まると、児童たちから「自己紹介カード」が大人たちへ手渡されました。好きな給食や習い事、どんなことが好きで頑張っているかなどを一生懸命書いたカードです。

児童たちからは「どんな仕事をしていますか」「おじさんが子どもの頃は、どんな給食でしたか」「一番売れる野菜は何ですか」など質問もたくさん出て、市場の方々が朝の3時くらいから仕事をしていることを聞くと、目を丸くして驚いていました。

相模原市立中央小学校では、児童からの発案で津久井在来大豆を育て味噌を作り、給食で食しているそうです。夏休み中も水やりを欠かさず大切に育てられた大豆は、丸っこく可愛い形をしています。この日はちょうど、大豆を収穫する作業をしていました。

「給食を通して色々なことに出会い、様々なことを学んでほしい」とやさしい眼差しで話される栄養士の高橋先生からは、人間の心、食物の生きていく力までも学べる学校での取組みを、たくさん話していただきました。

相模原市の給食での県内産使用率は16%(うち市内産5%)とのこと。しかし、数値にはなかなか反映されない様々な取組みや努力を、教育委員会、市場、青果納入業者の方々と確認し合う機会にもなりました。



<<廊下の掲示物>>  
給食ができるまで、どれだけの人の手がかがっているかがわかります。児童からの調理員さんへの感謝のお手紙なども貼り出されています。



<<献立>>  
なめし、おでん、ナムル、みかん、牛乳

## 献立作成のための県産食材勉強会 調理実習 平成23年10月7日(金) 県学校給食会調理室

### ~ 伝承したい神奈川県産の郷土に伝わる料理 ~ を開催しました



講師の方々(敬称略)  
わがな会 池上・細井・上城・豊浦  
JAさがみ 端山・鈴木・金子

神奈川県食生活改善推進団体(相模原市食生活改善推進団体わかな会)の講師の方からは、伝承料理や昔の食生活について、JAさがみさわやか倶楽部藤沢地区の講師の方からは、藤沢市で生産された食材を使った料理を教えてくださいました。

昔、津久井地区では各家庭の庭先で育てられていたという、こんにやく芋の実物も見せていただき、手づくりこんにやくを作ったり、豆の苦手な子ども達にも豆を食べるきっかけになるような大豆ドーナツなどを実習しました。

JA全農かながわや県内青果市場の地場野菜担当の方々も交えての試食の時間には、耕地面積が狭くなっている現状の中、地場産の青果物を一生懸命集荷していることや、台風の被害を最小限に食い止めるため、農家さんが努力していることなどを伺い、野菜を作る方や集める方の苦勞を改めて知る機会にもなりました。

気候・風土に合った郷土食や文化を子どもたちに伝えていけるとよいですね!  
※詳細やレシピの内容は、HP「かながわ育ちの美味しい給食」に掲載しています。



手作りこんにやく 糰飯 酒まんじゅう  
柿ゼリー 南瓜とイカ団子の煮物  
大豆ドーナツ おからパウダードーナツ

## 目次

神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 in 相模原市立中央小学校	1 P	かながわ産品学校給食デー 学校訪問 神奈川県立平塚盲学校	2 P
献立作成のための県産食材勉強会	1 P	神奈川県立平塚ろう学校	3 P
~伝承したい神奈川県産の郷土に伝わる料理~を開催しました	1 P	横浜市立別所小学校	4 P
編集後記	4 P		