



平成23年3月9日(水)、相模原市立麻溝小学校で、神奈川県秦野市の千村で生産された八重桜の塩漬けを使った「さくらおこわ」給食が実施されました。

昨年、県教育委員会を通して県内各市町に贈呈された書籍「かながわのおかず～郷土の食材と料理～」に掲載されていた献立を参考に、相模原市の学校栄養士の皆さんが給食での実施を決め、この春実現したものです。

1kg入りの桜の花の塩漬けを、ほぐして、洗って、水につけて塩出し。これから実施する学校の参考になるようにと、塩出し時間は10分と20分で比べてみたそうです。

私たちが試食させていただいたのは、20分塩出ししたもので、とても食べやすいお味でした。塩出し時間10分のグループでも、塩辛いという声は少なかったそうです。

栄養士の高橋はるみさんにお聞きしたところ、調理の下ごしらえで感じたことは、大きな花で、たくさん八重の花びらがついていて、良い品物だったということ。炊いている時も上品な香りが漂っていたそうです。

見学させていただいた2年生のクラスでも、「美味しい」とどんどん口に運ぶ姿が。桜の花をいただくという春らしい献立を楽しんでいる子どもたちの様子を見て、嬉しい気持ちになりました。



献立 さくらおこわ、牛乳
さわらのごまみそ焼
むらもじる、はっさく

「八重桜の花の塩漬け」花の摘み取りから加工まで

相模原市の学校給食で、八重桜の花の塩漬けを使用した桜おこわが実施されたことから、平成23年4月22日(金)、秦野市千村にある八重桜の里で八重桜の花の摘み取り、「千村桜漬加工所」での塩漬け加工を取材してきました。

八重桜の花の摘み取り→5kgずつを計量→大きな樽で花2.5kgに塩、白梅酢を入れ足で踏みつける→これを繰り返し花35kgで樽いっぱい→踏み終わったら重石をのせて翌日、花びらをほぐしながら漬けかえ→6月頃からより分け・選別→製品となります。



花を摘み採る栗原さん



加工のリーダー岩佐さん

農家の方が手間をかけて作る桜の花の塩漬け、これからも大切にしていきたいですね。



ヘルプデスクでは、児童向け資料を作成しました。ご希望があれば、電子媒体でお送りいたします。



編集後記

"季節のおすすめ かながわ産品"の発行が、ついに第10号となりました。今号では平塚市の小学校の取組、そして教育委員会のお考えや方針など、市を挙げて学校給食で取り組む地産地消を紹介させていただきました。また、相模原市の「さくらおこわ」の給食、八重桜の花の摘み取りから加工まで取材してきました。春は過ぎてしまいましたが、桜の香りとお色を生かした「さくらおこわ」の給食を紙面から感じていただくと嬉しいです。

2011年6月30日 発行

発行・編集

財団法人 神奈川県学校給食会 ヘルプデスク
〒242-0021 神奈川県大和市中央3-5-4
TEL:046-264-2056 FAX:046-263-7522
E-mail: helpdesk@kanakyu.or.jp
http://www.kanagawa-kyushoku-helpdesk.jp/

季節のおすすめ
かながわ産品

第10号

あいさつ

(財)神奈川県学校給食会
ヘルプデスク 石田 啓子
川口三智世

日頃から「かながわ産品学校給食デーヘルプデスク」事業にご理解ご協力いただきありがとうございます。ヘルプデスクは今年の4月で設置から4年目を迎えました。

今年から担当者2名体制となり、ますますヘルプデスク事業を充実させ皆様のサポートができればと考えております。

ヘルプデスク担当となってまだ日の浅い私ですが、これまでの仕事をとおして、積極的に学校給食で地産地消が進められている状況を知ることができ、改めて神奈川県は海、山、里の幸に恵まれていることを実感しています。神奈川県で育つ子どもたちが、地元の食材で健やかに育ち郷土への愛着が持てることを願い、微力ではありますが力を尽くしたいと思っています。どうぞ、これまで同様、お気軽にご利用くださいますようお願いいたします。(石田)



ヘルプデスク立ち上げから3年間が経過しました。

湘南しらすを使ったふりかけ、県のブランド食材である三浦大根を使った切干大根、相模湾で収穫されたいわしのつみれ団子など、地道な一品ずつではありますが、県内産食材を給食で取り入れることができました。

今年度は、梅干しや柑橘類などが学校給食で使われるよう、取り組みを始めているところです。

今年度も引き続きよろしくお願いたします。(川口)



目次

あいさつ 1 P
 平塚市の学校給食地産地消の取り組み
 かながわ産品学校給食デー訪問 2 P
 ヘルプデスク研修会のご案内 2 P
 「さくらおこわ」給食訪問
 (相模原市立麻溝小学校) 4 P
 「八重桜の花の塩漬け」
 花の摘み取りから加工まで 4 P
 編集後記 4 P



平塚市の学校給食地産地消の取り組み

平塚市は、県内では小田原と並んで米どころ、藤沢と並んで湘南野菜の一大産地でもあります。相模湾に面して平塚漁港もあり、様々な地元食材に恵まれている地域です。以前から地産地消の様々な取り組みを進めている平塚市の状況を詳しくお聞きしてきました。

平塚市立 崇善小学校

平成23年5月24日(火)、平塚市立崇善小学校で行われた「かながわ産品学校給食デー」を見学し、地産地消と食育の取り組みについて伺いました。



平塚産、県内産食材の調達方法は？



▲栄養士の越光さん

平塚市は野菜や米が豊富に獲れるため、崇善小学校では、特に「かながわ産品学校給食デー」でなくても、毎日何かしらの平塚市内産品が給食に使われているそうです。食材の調達方法について、越光栄養士さんに伺ったところ、「野菜は2社の八百屋さんに毎月交替で発注しています。2ヶ月分の献立を決めて前月末に発注しますが、その際に平塚市内産の野菜は何かあるのかを確認します。また、本日の献立に使用している豚肉は、物資選定で指定されている肉屋とは別の店ですが、平塚市内の肉屋に直接注文しました。多少手間はかかりますが、地元の食材を多く使用することで、子どもたちに地産地消の大切さについて伝えることができると思っています。」とお話されていました。

この日の「かながわ産品学校給食デー」献立と地場産品目

本日の献立は、とりごぼうごはん、豚肉のオニオンソース、みそ汁、牛乳、セミノール。県内産食材は米、たまねぎ、こまつな、豚肉、牛乳です。この内、たまねぎ、こまつなは平塚市内産で、たまねぎは新たまねぎでした。



市内産たまねぎを活用した給食時間の食育

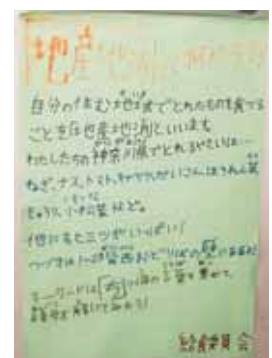


教室で子どもたちと給食を食べていると、越光栄養士さんが教室を訪れ、本日の献立に使用されている平塚市内産たまねぎについて子どもたちに説明してくださいました。2つのたまねぎを手に「平塚市でとれたたまねぎはどちらでしょうか？」と質問すると、子どもたちはこっち！あっち！と勢いよく予想していました。普通のたまねぎと新たまねぎとの違いや、それぞれのおいしい食べ方などもお話してください、子どもたちはみんな熱心に聞いていました。

崇善小給食委員会の子どもたちとの取り組み

崇善小学校の5・6年生10数名で構成される給食委員会の子どもたちと越光栄養士さんは、学校のみならず地産地消を知ってもらうために様々な取り組みをしています。現在は「怪盗Qシヨクからの挑戦状」と題してクイズを実施中。校内の数箇所に掲示した暗号クイズを解いていくと、答えが「地産地消」になるようになっていきます。栄養士さんは「クイズ形式なら楽しんで取り組めるので、子どもたちの興味がわきやすいと考えました。」と話されていました。

地場産の食材を使うだけでなく、子どもたちの心に残るような取り組みを続けていらっしゃる栄養士さんの熱意に感動した一日でした。

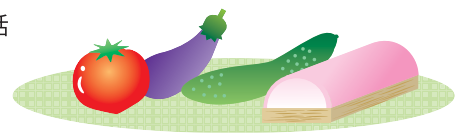


平塚市の学校給食で使用している平塚産野菜24品目

- こまつな ほうれんそう
- はくさい かぶ キャベツ
- さといも じゃがいも
- さつまいも かぼちゃ しょうが
- えだまめ もやし トマト
- ながねぎ きゅうり なす
- たまねぎ ブロッコリー とうがん
- だいこん いんげん グリーン
- アスパラ ヤーコン にんじん

8月研修会のお知らせ

日時：平成23年8月23日(火) 午前8時45分～15時30分
 神奈川県学校給食会館発着(大和駅徒歩8分)
 場所：小田原の野菜農家、水産加工工場(往復、借り上げバス利用です。)
 内容：①夏野菜の栽培・収穫、食育の取り組みについて
 ②水産加工工場見学と講話
 対象者：学校栄養士
 原則として各市町村1名
 ※あらためて通知させていただきますのでよろしくお願い致します。



平塚市教育委員会

平塚市の学校給食の状況

平塚市小学校の学校給食は、共同調理場方式と単独校方式の2種類の方法で給食を実施しています。共同調理場は2場で、21校の給食を作り、7校が単独校方式です。給食費は1食222円です。献立は標準献立で、多少のアレンジが可能です。



平塚産の野菜を取り入れるために

平成10年度の地場産物の使用状況調査から始まり、共同調理場で平成13年10月から、市経済部農産課(現在の農水産課)の協力を得て、「A・農産課、学校給食課で月別に地場産物を指定し」Aによる見積もり、納品を行う方法で実施。この年に使われていた「平塚産」野菜は、ながねぎ、さといも、キャベツ、キウイフルーツの4種類でした。平成15年9月からは「平塚産」の物であれば全ての納入業者から見積もりを取る形に変更され、平成19年度からは品目の指定に関しても全ての業者に参加してもらい地場産物の納入状況や意見を取り入れながら進めています。単独校については、指定品目だけでなく納入業者にできるだけ多くの平塚産を納入してもらう方法をとっています。



どのような品目をどの位使っているのでしょうか

平成22年度の使用状況は、こまつな、きゅうり、はくさい、ほうれんそうなど24種類にもなります。共同調理場方式で一番多く使われていた野菜はたまねぎ11863kg、単独校で一番多く使われていた野菜もたまねぎで5989.2kgでした。平塚市の特徴と言えるのは、ヤーコンの学校給食での使用です。きんぴらや春雨スープなどに使われています。

こまつな、さといも、たまねぎ、きゅうりは学校給食に向けて計画的に栽培する農家の方もいらっしゃいます。



平塚産野菜の学校給食での利用のしくみは？

平塚市学校給食会給食物資納入業者選定委員会で業者選定金額が多少高くても「平塚産」を優先しています。

- 単独校は使用できる平塚産を発注→納品
- 月別指定品目→共同調理場から発注→納品

生産者の方との「ふれあい給食」が実施されています

平塚産の食材を給食で使用するだけでなく、地域の自然や文化、農業に関する理解を深め、感謝の気持ちや食物を大切にすることを学ぶため生産者を招いて、生産方法や苦労話などがいながら給食と一緒に食べる「ふれあい給食」が実施されています。「ふれあい給食」の日の残食はほとんどありません。

さばの三枚おろしを漁師さんに実演してもらった時は、血を見て気分を悪くした児童がいたそうですが、それも命の大切さを教える良い機会になったそうです。



このお二人にお話をうかがいました

学校給食課主査の伊藤淑江さんです。

「ふれあい給食を実施した後は給食の残量がほとんど無しですが、時間が経つと元へ戻ってしまいます。児童への食育は、ずっと続けていくことが大切です。」とのお話が印象に残りました。



学校給食課課長代理の石村靖子さんです。

「地産地消は市の総合計画に位置付けられているので、各課の協力が得られ推進しやすいです。」との話をうかがいました。調整力は地域保健を経験してきた石村さんの強みです。

伊藤さんは今年、学校給食課勤務になられた新人(?)とのことですが、お二人は健康づくり課で長年ご一緒に地域の健康づくりを進めてこられた息の合った仲。栄養士さん、調理員さん達とともに、学校給食の充実に燃やす情熱をお二人から強く感じました。