

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7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、コッス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
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。

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。



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。



栄養士の高橋先生より、さがみグリーンの説明。
カラシナとタカナの交雑品種。少しほろ苦く、柔らかいのが特徴です。



《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)
わかな会 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 糎飯 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		

かながわ産品学校給食デー 学校訪問

県立平塚盲学校、ろう学校両校とも、閑静で勉強に適した環境にあります。

神奈川県立平塚盲学校
平成23年11月28日(月)

学校の概要

この学校は、明治43年に開校され、平成22年6月に創立100周年を迎えたそうです。幼稚部、小学部、中学部、高等部普通科と高等部の理療三科で構成されており、3歳から60歳代まで幅広い年代の方達が通学あるいは、寄宿舎で生活しながら勉強しています。学校の中では白杖を使わないため、右側通行、走らない、立ち話をしない、廊下に物を置かない、横に並んで歩かないなど安全歩行のための規則が作られ守られています。階段は転落の危険を回避するため手すりに階を示す突起がつけられ安全性が最重視されていました。

音声が出るパソコンや秤、1人ひとりの視力に応じた拡大鏡、海と陸や国境が触って分かる地球儀など、視覚障害に対応する多くの教材や補助具が印象に残りました。

学校給食の特長

献立は中高校生を基準として作成され、6名の調理員さんにより作られます。寄宿舎があるため、調理員さんは朝6時から夕方6時15分までの変則勤務です。調理室は食堂と隣接しているので、給食の感想を聞いたりふれあいができることも特徴の1つです。かつ井やうな井などが好まれるそうで、白いご飯が分かりやすいよう井の色は黒でした。児童には鶏肉のワイン煮が好評で、保護者から作り方を教えてほしい、という希望も多く、レシピが給食日より「ランチタイム」で紹介されています。献立表や給食日より、点字版と文字版の2種類が作成されています。名執校長先生は、「給食が美味しいので、検食が楽しみです。」と仰っていました。

栄養教諭の永田先生は、食堂に集まってく一人ひとりの幼児・児童・生徒の目線に立って声をかけ、今日の献立やヤーコンなどの紹介を行いました。永田先生とお話できることを毎日の給食の楽しみにしている幼児・児童・生徒も大勢いることでしょう。



学校正面です。スクールバスはろう学校と共用です。



理療科の指導教材、人体モデルもつぼが突起で表されています。



配膳がむずかしいので給食当番がおらず、食事はあらかじめテーブルにセットされます。牛乳のストローは見えにくいいため牛乳パックの下に置きます。



重複障害の方もおり、きさみ食も出されています。

学校給食における地産地消について

野菜や魚は平塚産がよく使われているそうです。野菜は取引している八百屋さん品質を吟味して納品してくださり、この日の給食で使用したヤーコンも平塚産で事前にサンプルを持ってきてくださり試作することができ、初めての使用でしたが美味しくきれいにできたそうです。

食育について

盲学校の幼児・児童・生徒は食べた事がない食材や料理が多いなど食の経験の浅さがあるので、永田先生は、給食でなるべく多くの食材を使うよう心がけており、この日の魚の磯辺揚げは、青のりだけでなくひじきも混ぜるなど工夫されていました。調理実習室では、クッキーの製作中でした。まな板は白と黒の両面で見やすく、音声で重量を知らせてくれる秤など調理器具も整っています。包丁の使い方は、食材の端に包丁の刃を当て指を切らないよう指導しているそうです。食育媒体で一番効果のあるものは実物とのことで、今日のヤーコンも小学部の朝の会で紹介したところ、なめて確認した児童もいたそうです。



河野青果店社長さんにお話をうかがいました。「ヤーコンはお店で扱っていないので、前もっていつ頃から出回るか、サンプルの準備等、市場に確認・依頼し、給食実施の1週間前に多めに購入して、皮の亀裂のない品を納品しました。なるべくロスが少ないようクレームが出ないように心がけています。調理員さんが喜び笑顔が仕事の励みです。」電話でのお話でしたが、誠実な対応をしてくださっていることがうかがえました。

ヤーコンは南米アンデス原産の根菜で、果物の梨のように甘くしゃきしゃきとした食感が特徴です。煮ても、炒めても、漬物にしてもおいしく食べられます。腸の中でビフィズス菌を増加させ、整腸作用を促進する働きのあるフラクトオリゴ糖を最も多く含む野菜とされています。

平塚盲学校「ランチタイム」11月号より

神奈川県立平塚ろう学校
平成23年11月18日(金)

学校の概要

病院や保健所の紹介で来る聴覚障害の赤ちゃんの相談についても対応し、両親へのサポートを行っています。

この学校も県立盲学校と同様、幼稚部、小学部、中学部、高等部、専攻科で構成されており、3歳から20歳まで約140名の幼児・児童・生徒が県下全域から通学しており、中には寄宿舎で生活しながら勉強している児童・生徒もいるそうです。

学校給食の特長

子ども達は野菜が苦手、カレー味などで工夫しているそうです。

献立は栄養教諭の田中先生が作成し、6名の調理員さんが255食を調理しています。幼稚部から専攻科まで年齢の幅が広く、寄宿舎(17~18食)の朝夕の食事も担当されています。

食堂での食事風景



小学部の配膳の様子



《献立》
ごはん 豚汁 牛乳
豚肉のママレード焼き
こまつなのソテー



食事中は、学校としてはとても静かでしたが、小学6年生が後片付けの当番をじゃんけん決めてる時には大盛り上がりになり、どこの学校でも見られる楽しそうな食事風景でした。中学部や高等部は、教室での食事ですが、手話で会話しながら食べている様子が印象的でした。

学校給食における地産地消について

地産野菜が使えるようになるまでには、調整のご苦労が大きかったようですが、現在は、さといも、きゃべつ、だいこん、こまつな、夏にはきゅうりなどが使われています。この日は、「かながわ産品学校給食デー」で給食に使われている野菜が廊下に展示されていました。廊下を歩きかう中学生や高校生が触って見て、野菜の感触を確かめていました。



給食に使われた野菜の実物展示



実物展示とともに掲示されている食育資料

食育について

食の指導は年間計画に基づき実施されます。幼稚部では、厨房見学を行ったり、小学2年生の指導では手話通訳してもらい生活の授業でピーラーを使って給食で使うにんじんの皮むきを行ったそうです。諸星校長先生、給食部教諭の沖村先生にもお話をお聞きしました。素材や料理の名称を教えるところから始まり、食育に達するまでの準備やプロセスを大切にしているとのことでした。特に「茹でる」、「煮る」、「煮込む」など言葉の意味することや微妙な違いを教え理解させることに重点を置いているそうです。学校を卒業すると、すぐ社会に出て働くため、次世代へつなげていく食育が重要とお話に改めて生きていく上で栄養や食事の重要性を強く感じました。

訪問の際に、学校で開催されていた講演会に参加させていただきました。言語を獲得する前に音を失ったが、言語を獲得した後で音を失ったがにより言語獲得の難しさがあることや、社会へ出た時に一般社会の常識やルールを身につけておくことなどが課題であることが分かりました。講師は、ご自身も聴覚障害のある守澤尚江先生で、神奈川県聴覚障害者福祉センターでのお仕事を通じた講話はとても理解しやすい内容でした。聴覚障害は、障害が見えにくいだけに課題も分かりにくく、私達がもっと理解をもつて共に支え合っていかなければならないのだと考えさせられました。

