

# かながわ産品学校給食デー

平成24年7月13日(金)

## 学校訪問 秦野市立本町小学校

遙か彼方に丹沢の山並みがそびえ、目の前を水無川が流れる・・・  
秦野市立本町小学校を訪問しました。近々創立140周年を迎えること、校舎の内外に歴史を感じさせるものがたくさん見受けられました。

1校時目に2年生による「とうもろこしの皮むき体験・食育授業」の様子を見学させていただきました。



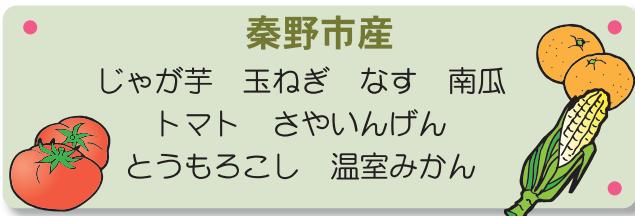
教室の入り口には、朝どりの秦野産のとうもろこしがいっぱい!とうもろこしを前に、子どもたちの表情も真剣そのものでした。担任の先生から皮のむき方の指導を受けた後、さっそく開始です。「サラサラして気持ちがいい」「甘いにおいがした」「茎を折るのが大変!」と教室が急ににぎやかになりました。

それでも、あっという間にピカピカのとうもろこしに変身! 2年生のパワーのすごさを感じました。

あとは、調理員さんたちが美味しく調理してくれるのを待つだけです。次に栄養教諭の宮原先生による「夏野菜のヒミツ」のお話がありました。

- 夏はビタミンが汗といっしょに外に出てしまい、夏バテの原因になります。それを予防するためにも、ビタミンたっぷりの夏野菜をたくさん食べましょう!
- 夏野菜には体を冷やしてくれる働きがあります。天然のクーラーとも言われています。
- 暑い中、農家の人たちが大切に育てた野菜です。残さず食べましょう!

今日の献立には、市内産や県内産の食材がたくさん使われていました。



★あらためて、秦野市が農産物の豊富な地域であることを実感させられました。



待ちに待った給食の時間です!

2年生が皮をむいてくれた、とうもろこしはとても甘かったです。

夏野菜たっぷりのカレーも、ほどよい辛さで、あっという間に食缶が空っぽになりました。

最後に、栄養教諭の宮原先生から、「子ども達に、地域でとれた新鮮でおいしい食べ物を知って、ふるさとを愛する心が育ってほしい。」とのコメントをいただきました。



\*発行・編集\*

公益財団法人 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/>

### 編集後記

かながわ産品学校給食デー取材のため、県立瀬谷養護学校と秦野市立本町小学校の2校を訪問しました。子どもたちの笑顔やパワーに接し、たくさん元気をいただきました。学校給食献立作成のための県産食材勉強会には37名の方が出席されました。

アンケートの結果は、次回の参考にさせていただきます。

2012年10月31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14号

## かながわ産品学校給食デー 平成24年6月19日(火)

### 学校訪問 神奈川県立瀬谷養護学校



県立瀬谷養護学校は、神奈川県最初の県立知的障害養護学校として、昭和42年1月にオープンしました。校舎は四季折々のさまざまな花や木々に囲まれ、穏やかな雰囲気に包まれていました。現在、小学部から高等部まで約322名の児童生徒が毎日元気に学校生活を送っています。

栄養士の高田先生からは、季節感を出しながらできる限り家庭の食事に近づけるように、バラエティに富んだ献立を考えていること、また、地場産の食材を積極的に活用して、給食の献立を食育の教材にしている事などをうかがいました。

当日は地場産野菜をたっぷり使ったけんちん汁とおひたし、枝豆ご飯と鰯の梅肉焼きの献立でした。子どもたちは予想に反して和風の献立が大好きでした。

小松菜のおひたしは適度な歯ごたえがあり、鰯の梅肉焼きも食欲をそそる一品でした。

食事の形態としては、子どもたちの体の状況に合わせ、常食の他に配慮食(中期・後期)やアレルギー食等が調理員さんたちのきめ細やかな配慮のもとに提供されていました。



食堂での楽しい食事風景!



食べやすいように工夫された自助具



気の抜けない調理作業

〈献立〉  
枝豆ご飯 みそけんちん汁  
鰯の梅肉焼き  
小松菜のおひたし・牛乳

### 地場野菜のとりくみQ・A



地場野菜を納品してくれる  
JA横浜の守屋さん。  
廊下に展示された新鮮な野菜!  
子どもたちも珍しそうに  
さわって行きます。

Q. 地場産野菜の発注、納品、支払い方法は?

A. 地場産として使える野菜は、他の野菜と区別してJA横浜に発注しています。

JA横浜の守屋さんが市販されているものと同じ状態で納品してくれます。品物が不足の場合は他の組合員さんに声掛けし、全部そろえてくれます。支払いは直接JA横浜の守屋さんの口座に振り込んでいます。

Q. 地場産野菜は他の野菜と比較して値段は高いですか?

A. 地場産野菜は他の野菜と比較して値段はほとんど変わりませんが、学校の周辺で採れた新鮮な野菜を子どもたちに提供できるので助かっています。

### 目次

かながわ産品学校給食デー学校訪問 神奈川県立瀬谷養護学校	1P	学校給食献立作成のための県産食材勉強会 三浦半島の農産物の栽培状況の観察	3P
学校給食献立作成のための県産食材勉強会 水産加工工場の見学	2P	かながわ産品学校給食デー学校訪問 秦野市立本町小学校	4P
		編集後記	4P

# 学校給食献立作成のための県産食材勉強会

昨年に引き続き、県産食材の生産現場を訪ねる勉強会を開催しました。当日は大和市の県学校給食会から大型バスで三浦半島に向かいました。

## 水産加工工場の見学

横須賀市の長井漁港の目の前にある長井水産(株)。ここでは、参加者が3班に分かれて、漁港での魚の水揚げの様子やイワシの開きなどを行う第1工場、県学校給食会の登録物資の「神奈川県産真いわしつみれ」などすり身製品を製造している第2工場を見学しました。

長井漁港では、魚が水揚げ、選別される様子を見学しました。水揚げされた魚はまず機械によって大きさで分けられ、その後、人の手で魚種ごとに分けられ、発泡スチロールに梱包されていました。

第1工場では、イワシなどの頭を落して、中骨をとり、開くことができる機械の様子を見学しました。数秒で処理される様子に見学者からは歓声と拍手が起きました。また、社員の方が手作業で行う加工現場を見学しました。工場内は約10℃に温度管理されていて、ひんやりしていました。魚がまとめて水揚げされた場合に、加工することで資源が有効活用でき無駄がなくなる、とのお話が長井水産(株)の社員の方からありました。

第2工場では、イワシつみれの加工を見学しました。当日は県学校給食会の登録物資ではありませんでしたが、イワシの頭と内臓を取る機械や、すり身にするための身を削り取る機械、冷凍庫の様子などを見学することができました。頭と内臓をとる機械は1分間に200匹のイワシを処理できるとのことでした。

見学後、会議室にてイワシのつみれ汁とさばの竜田揚げを試食に頂きました。参加者の感想からは「臭みがなく、給食でも使用したい」という声が多数聞かれました。



## 参加者アンケートから

「漁港のすぐそばに工場があり、驚きました。」「運ばれてきてからあっという間に加工されているので鮮度が保たれているのだと感じた。」「鮮度がよいので、本当においしかったです。子どもたちに食べさせたいです。」「つみれは、臭みがなくおいしかったので、給食での活用を考えていきたいです。」



長井漁港で魚が選別される様子



第1工場で魚を開く機械を見学



機械で処理された魚



第2工場でイワシの身を削り取る機械を見学



試食でいただいたつみれ汁



会議室での試食の様子

## 三浦半島の農産物の栽培状況

### 県農業技術センター三浦半島地区事務所での講義

まず、県農業技術センター三浦半島地区事務所の会議室において、普及指導課の室井副技幹から三浦半島の農業についてお話を伺いました。

神奈川県は農業県とは言いがたいが、三浦半島は農産物を全国各地に出荷している農業地域であり、秋冬大根、春キャベツなどは全国有数の産地であることを伺いました。ただ、農地の規模は全国と比較すると小さく、狭い畑を有効利用するために、間作(かんさく:例えば、大根やキャベツの列の間にキャベツを作ること)が行われているとのことでした。間作のメリットとしては、少しでも早く収穫することで、旬の出始めの値が高い時期に出荷ができる、農家の収入が上がることがあるそうです。また、減農薬にも取り組まれていて、太陽の熱を利用した土壤消毒やマリーゴールドなど虫がよらない植物によって農薬を減らす努力をしているとのことでした。

最後に、給食は、生産者側にとっては有効な消費拡大の手立てであるとともに、子どもの頃から神奈川県のおいしいものをぜひ食べていただきたいという思いもあるというお話をいただきました。



農業技術センターにて



とうがん畠



笑顔がすてきな農家の芹沢さん

### 芹沢さんのとうがん畠の見学・試食

県農業技術センター三浦半島地区事務所での講義の後、三浦とうがん会の会長で、栽培、用途拡大(レシピ開発)、販売促進まで精力的に取り組む三浦とうがんの「産みの親」「育ての親」とも言うべき芹沢貞夫さんの畠を見学し、お話を伺いました。

とうがんを作り始めた頃は食べ方も分からず評判が良くなかったが、25年かけてやっとメジャーにできたこと、三浦のとうがんは自分たちで品種改良していることなどのお話を伺うことができました。また、収穫前のとうがんの表面には産毛のようなことがあること、マルチを敷くことで



試食でいただいたとうがん



収穫期を迎えたとうがん



熱い思いを  
聞きました



とうがんの試食

泥が直接実につかず、病気になりにくく、農薬も減らせるといったお話を聞くことができました。最後に芹沢さんの奥様が作ってくださった、とうがんのコンポート(みかんジュース漬け)とピリ辛漬けを試食させていただき、献立の参考になるとの声も聞かれました。みかんジュース漬けは、まるで洋梨のような味わいで本当においしかったです。

とうがんのレシピは、ヘルプデスクのホームページ内トピックスに掲載しました! どうぞご覧ください。

「とても感動ものの畠でした。低農薬の努力や長年のご苦労も聞けてよかったです。」「とうがんの畠を初めてみたので、何らかの形で子どもたちにも伝えられたらと思います。」「とうがんは年1回使っているが、今回の見学でもっと使えそうだと思いました。」「奥様のとうがんの料理は給食のレシピの参考になりました。」