

かながわ産品学校給食デー 平成24年12月12日(水)

学校訪問 大磯町立大磯小学校

今も宿場町の面影が残り、紺碧の海に緑が映える・・・大磯町立大磯小学校を訪問しました。今年も、大磯町内で野菜や果物を生産されている農家の方を学校にお招きして、3年生の児童と一緒に食事をする「ふれあい給食」が開催されました。



当日は神奈川県で生産された食材が使われる日で、1Fの昇降口のテーブルには、9種類もの県産品の食が所狭しと並んでいました。大磯小学校では年に2回ずつ「かながわ産品学校給食デー」と「大磯産品学校給食デー」を実施しているとの事、「子どもたちには、出来るだけ多くの地場産物を食べてもらいたい!」という学校側の熱い思いを感じました。

待ちに待った給食の時間です。かながわ産品をふんだんに使った献立、ご飯、ふりかけ、豚汁、牛乳、かますのフライ、キャベツは家庭的な温もりが感じられ、とても美味しかったです。特に、かますは干物でお馴染みですが、小田原産のかますは骨もなく、開いてあるのでとても食べやすかったです。



また、全校で約980枚のかますに、衣をつけてフライにするのには作業が大変だったのでは?と思いながら子どもたちと一緒に楽しく給食をいただきました。

栄養教諭の小宮先生が、かながわ産品の食材の説明のために、食事中にクラスを回り、畑で採れたこんにゃく芋を見せてくれました。日頃、市販されているこんにゃくしか見たことがない子どもたちは、原料のこんにゃく芋を見てビックリ!大磯の農家の方が作られた2年物のこんにゃく芋は、どっしりとして、とても重量感がありました。実際に、実物を見たり触ったりすることによって、子どもたちの食材に対する興味関心も増したのではないかと思います。



《献立》ご飯 ふりかけ
牛乳 豚汁 かますの
フライ キャベツ



農家の方と子どもたちとのふれあい

最初、子どもたちは緊張気味でしたが、一緒に食事をするうちに、農家の方とすぐ打ちとけて、盛んに質問をしていました。

- Q. きゅうりはいつ頃種をまくのですか?**
A. 年に2回種をまきます。12月にまいたものは3月に、8月にまいたものは9月には収穫できます。
- Q. みかん畑の大きさはどの位ですか?**
A. 大磯小学校の校庭の広さの約5割です。
- Q. どのようなみかんの種類を作っているのですか?**
A. 大津4号と青島温州の2種類です。
- Q. みかんの美味しい見分け方は?**
A. 日当たりがよく、風通しのよいところのみかんは美味しいです。



最後に、栄養教諭の小宮先生から「子どもたちには、農家の方とのふれあいを通して、生産者の苦労を少しでも理解してもらえればうれしい!」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

11~12月に実施された「かながわ産品学校給食デー」取材しました。いずれの学校も、「地産地消の取り組み」の紹介コーナーで、子どもたちの目をひくような、さまざまな工夫をされていて、それがとても印象的でした。
また、調理実習と講話には26名の方が出席されました。来年も多くの方の参加をお待ちしています。

2013年2月28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15号

献立作成のための県産食材勉強会を開催しました。

平成24年10月12日(金) 県学校給食会調理室

★ かながわ産品を使った子どもに喜ばれる料理

JAさがみさわやか倶楽部寒川地区会員の柴田雅子さんから、神奈川県産のオレンジジュース、鯖、梅干し、さつま芋、ゴーヤ、切干大根、小麦粉などを使った子どもに喜ばれるアイデアいっぱいの料理を教えてくださいました。また、伝承したい神奈川の料理として、2007年「農山漁村の郷土料理100選」(農水省)に選ばれた、横須賀市佐島地方に伝わる郷



①豚肉の七宝焼き②へらへら団子
③切干大根のチジミ
④さつま芋の揚げ煮⑤みかんご飯
⑥鯖のメンチカツ風



講師の先生を囲んでの食事

土料理「へらへら団子」も作ってみました。今でも7月の船祭りの時に、豊漁、無病息災を祈願して各家庭で作られているそうです。手のひらで押しつぶして作る団子の形から「へらへら団子」と呼ばれています。本来は餡をまぶしますが、今回は黒蜜ときな粉でいただきました。

実習の中には、一部大量調理向けではない料理もありましたが、今後の献立作成のヒントにしていだければ幸いです。

※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。

★ 講話「みやじ豚の特徴について」

いつも子どもたちの人気メニューの上位に登場する豚肉ですが、生産者の方から直接お話を聞く機会がないので、今回藤沢市で養豚業を営む宮治勇輔さんから、みやじ豚の特徴についてお話を伺いました。



一次産業への熱い思いを語る宮治さん!

みやじ豚ってどんな豚?

- 血統が良い** 白色で優秀なランドレース種と大ヨークシャー種を雌に、サシが入り肉質がいいデュロックを雄に持っています。
- 餌が特別** 麦類を主体に、たっぷりの大麦に大豆粕やこうりゃん、とうもろこしをバランスよく配合しています。そのため肉質がきめ細かくジューシーで柔らかいです。
- 環境が良い** 大きな農場では30頭前後を一緒に飼うが、みやじ豚は10頭前後の兄弟だけを同じ部屋で飼育する「腹飼い」を行っています。
- 健康に留意** 美味しい豚を育てる最大のポイントは、いかにストレスなく育てるかです。そのため「引越しを少なく」したり、「豚に語りかけたり」しながら育てています。ストレスなく健康に育った豚肉は臭みが少ないです。



また、生産者と消費者の顔の見える関係づくりのために、月に1回、農園でバーベキューイベントを開催しているとのことでした。実際、大量生産をしていないみやじ豚は、国産の豚肉の2倍の値段なので、学校給食で使うことは難しいかもしれません。しかし参加された方から、「宮治さんの豚の育成の話は有意義だった!」というご意見をたくさんいただいたので、生産者の思いは皆さんに伝わったのではないかと思います。試食の時、ネット注文や一部のレストランでしか味わえない貴重な豚ヒレ肉を七宝焼きでいただきました。

目次

献立作成のための県産食材勉強会1P	神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会3P
かながわ産品学校給食デー2P	茅ヶ崎市立夕見台小学校4P
鎌倉市立関谷小学校2P	かながわ産品学校給食デー 大磯町立大磯小学校4P
		編集後記4P

かながわ産品学校給食デー

学校訪問 鎌倉市立関谷小学校

平成24年11月1日(木)

鎌倉市遊休農地解消対策協議会では6年前から、市内の遊休農地を利用して南瓜、冬瓜、さつま芋などを作っています。収穫したものは市内の小学校や保育園に配られ、とても喜ばれているそうです。

今回、遊休農地の畑で作ったさつま芋が、ちょうど収穫期を迎え1・2年生と一緒にさつま芋掘りに行って来ました。さつま芋畑は富士山が遙か遠くに見渡せる小高い丘の上にあります。

掘り方の説明の後で、一斉にスタート!・・・シャベル片手にみんな真剣そのものです。

泥んこになりながら、あっという間に、ビニール袋がさつま芋でいっぱいになりました。ずっしりと重いさつま芋を手へ提げ、得意げな1・2年生!収穫の喜びを感じながら学校へ帰りました。



平成24年11月8日(木)

給食の献立に、1週間前に収穫したさつま芋のスイートポテトがつかました。泥付きで根が付いたままのさつま芋約40kgを、調理員さんが1本ずつきれいに洗い、皮をむき、手切りをしていました。それを蒸して、つぶして味付けをし、バットに流し、表面に卵黄をぬりオーブンで焼けば出来上がりとのこと、給食時間が待ち遠しかったです。



《スイートポテト》

～ランチルームでの楽しい給食～

給食の時間になりました。まず最初に、栄養教諭の仁部先生からさつま芋の由来や栄養のお話がありました。子どもたちも、自分たちが掘ってきたさつま芋なので、興味しんしん、最後まで静かに話を聞いていました。



いただいたスイートポテトは甘さ控えめで、手作りのよさが感じられ、とても美味しかったです。子どもたちも、競ってお代わりをしていました。

当日のとり団子汁の中にも、関谷でとれた食材、冬瓜が使われていました。とり団子との相性もよく、彩りのきれいな体の温まるスープでした。

今年は冬瓜が豊作で、10～12月の間に300kgを使う予定とのことでした。冬瓜のメニューとしては、スープ煮・生揚げの煮物・味噌汁・焼きそばのあんかけ・ナムルなどがあり、仁部先生からは「これからも、子どもたちに喜ばれる冬瓜のメニューに挑戦したい!」と抱負を語っていただきました。

今回の取材では、鎌倉市が積極的に学校給食の地産地消に取り組んでいること、そして、それらを支えているのが近隣の農家の方であるということを改めて実感させられました。



《とり団子汁》



《近くにある直売所》
のぼり旗は2年生が書いたもの



《冬瓜》

神奈川県青果市場連絡会

学校給食見学・試食会



平成24年11月16日(金)
茅ヶ崎市立汐見台小学校

給食試食・見学

神奈川県青果市場連絡会(神奈川会)は、県内青果卸売市場の卸売会社の連絡会で、「かながわ産品学校給食デー」の趣旨にご賛同いただき、学校給食に県産の野菜が使用できるよう様々なご協力をいただいています。この日は、茅ヶ崎市立汐見台小学校にお伺いし、1年2組の児童のみなさんと給食をいただきました。

茅ヶ崎市立汐見台小学校は平成23年4月に開校した新しい学校です。明るい光が差し込むランチルームで配膳から見学させていただき、5つのテーブルに分かれて給食をいただきました。

「いただきます」の前にお当番さんから献立や「ばくばくタイム」に書かれているクイズが紹介されました。この日の食材のうち、米、大根、小松菜、にんじん、里芋、ねぎが県産です。野菜のうち市内産のものは「ばくばくタイム」で生産者さんのお名前も紹介されています。味噌汁の味噌は、汐見台小学校の手作りです。また、味噌汁に入っていた野菜はクマや銀杏、もみじの形に型抜きがされていて、楽しい会話が弾みました。



ランチルームでの給食



《献立》
ひじきごはん
牛乳
あじのひもの
さとのみそしる

食材の産地やクイズが書かれた「ばくばくタイム」



意見交換会

神奈川会の方々からは、「鰯の干物は、子どもはあまり食べないかと思ったが、おかわりしている子もいて驚いた」「栄養バランスだけでなく、素材の味を大切にしている給食だと思った」「食材を食べるだけでなく、興味をもつような工夫がしてあった」などといった感想が聞かれました。

汐見台小学校の橋本校長先生からは、毎日給食日誌を書いているが、今日の給食日誌には「土地にはその土地の味がある。神奈川県生まれ、茅ヶ崎生まれの味を味わってほしい。」と書いたとのことがありました。

汐見台小学校の食育の取組みとして、宮本栄養教諭から、3年生が市内の農家を訪ねる活動が紹介されました。ちょうど9月に「キッチンが走る」というNHKの番組で紹介された農家を訪ねることができ、事前に児童に番組の録画を見せてから訪ねたところ、大変印象に残った様子で、子ども心に響く食育ができたと感じたとのことでした。また、学校の屋上でのお米作りや給食のお手伝いとしてそら豆のさやむきなど食材に触れる活動もご紹介いただきました。屋上のお米作りは、今年は豊作で、22kgも収穫でき、市内の農家の方に協力していただき、脱穀、もみすり、精米を行い、給食で使用しているそうです。

茅ヶ崎市教育委員会の栄養士の山口さんからは、市の学校給食への地場産物の活用の取組みをご紹介いただきました。市では、カレーの具に茅ヶ崎市内産の野菜を使用する「ちがさきカレー」という取組みを行っているそうです。夏はかぼちゃ、秋はさつまいも、冬はほうれん草を使用し、季節感のある献立になっています。さらに、地場産の海産物を給食に取り入れることも積極的に進めていて、しらすやわかめを給食で使用しているとのことがありました。



廊下の「ばくばくコーナー」ではお米の生産者さんが紹介されていました



ガラス越しに給食室の中が見られます。給食にどれだけたくさんの手間がかかっているか、子どもたちにわかってもらえそうですね



意見交換の様子

地場産野菜を取り入れるために

茅ヶ崎市では、野菜は学校が青果商に発注し、普段から地場産のものが優先的に納品されます。最初は、市教育委員会、市農業水産課、青果市場、生産者、青果商組合、農協が一同に顔を合わせることから始まり、市から年間の給食で使用する野菜の品目と量を市場や青果商組合に伝え、反対に市場や青果商組合から地場産のものがいつ、どれくらい収穫できるかを市に伝えることで情報を共有することができたとのことでした。

後日、茅ヶ崎青果地方卸売市場の須崎営業部長からお話を伺うことができました。朝、市場では給食に使用する野菜に番号のメモを付けて仕分けておくそうです。青果商の方は生産者の名簿を持っているので、番号から学校用に生産者の地区やお名前を書いたメモを作成し、野菜とともに納品しているとのことでした。

また、地場産の野菜の時期は一般的な野菜の時期のイメージと異なることがあることがわかってきたそうです。例えば、茅ヶ崎のトマトはハウスなので、3月から6月頃に出回りますが、夏野菜のイメージから7月の献立が多いとのこと、地場産の野菜の回りカレンダーを作るアイデアがあるというお話も伺いました。