

かながわ産品学校給食デー 学校訪問 平塚市松延小学校

平成25年7月3日(水)



川あり、海あり、田園風景ありと、自然豊かな平塚市の北西部に位置し、静かな住宅地にある平塚市立松延小学校を訪問しました。学校園には、トウモロコシ、キュウリ、ナス、サツマイモなどが栽培され、立派なキュウリが収穫されていました。

平塚市では、納入業者、農水産課、学校給食課との連携のもと、学校給食に地場産物を取り入れる事業が進められています。昨年より、平塚市と東海大学の交流事業で誕生した「ベジ太」というキャラクター犬が、平塚産農産物ひらベジ(平塚産ベジタブルの略)のPRIに活躍しているそうです。学校給食でひらベジを使用する日には、ベジ太のポスターを配膳ワゴンに貼り付けて教室



に運び、児童への啓発に努めています。当日のメニュー「ベジ太のグリーンシチュー」も、平塚市で考案されたもので、平塚産の小松菜を使用した、色合いも味もよく、ホワイトルウではなく、白いんげん豆のピューレでとろみをつけたヘルシーでおいしいシチューでした。児童の食べっぷりも見事でした。

この日のメニューには、小松菜の他にも、平塚産の米、豚肉、たまねぎ、じゃがいもが使用されていました。

給食時には、給食委員会による「地産地消」の校内放送が流れ、教室では栄養士の横村先生による地産地消の良さについての指導が行われました。

教室の壁面にキラキラ輝く金メダルがひととき目立ち、横村先生に話を伺うと、調理員さんと食べ残しを減らす取り組みとして始めたもので、全部の食缶がからになったクラスに、手作りの金メダルを渡すことで、児童の残さず食べようという励みになっているそうです。

学校全体で協力し合い、子どもたちのためにおいしい給食作りに意欲的に取り組んでいる横村先生の姿が印象的でした。



献立
カレーピラフ 牛乳
ポークソテー
ベジ太のグリーンシチュー



<レシピ紹介>

ベジ太のグリーンシチュー

材料(1人分)

鶏むね肉(そぎ切り)5g じゃがいも(いちょう)30g キャベツ(短冊)25g にんじん(いちょう)10g
たまねぎ(スライス)20g しめじ(小房)10g こまつな(2cm)10g、(ペースト)4g
スープストック1g 塩0.6g こしょう0.02g 調理用牛乳30g
白いんげん豆(ピューレ)20g 炒め用サラダ油0.3g 水分

作り方

- ①ペースト用の小松菜は葉の部分をよくゆでて、フードカッターでペースト状にする。
- ②肉と野菜(にんじん、たまねぎ)を油でいため、じゃがいもを加え水分を入れて煮る。
- ③キャベツとしめじをいれ、調味料とスープストックをいれる。
- ④牛乳、白いんげん豆(ピューレ)をいれ、ゆでた小松菜の茎部分と小松菜のペーストをいれて、仕上げる。



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17号

かながわ産品学校給食デー 学校訪問 県立みどり養護学校

平成25年6月27日(木)



食堂入り口の掲示板

県立みどり養護学校は、昭和53年1月に開設された、横浜市緑区の高台に位置する学校です。学校のなだらかなスロープを上りきると、緑の木々に囲まれた白い校舎が出迎えてくれました。現在、小学部、中学部、高等部の231名の児童生徒が、毎日元気に学校生活を送っています。

栄養士の吉川先生に案内していただき、給食時間まじかの食堂へと向かいました。食堂入り口には、当日の給食に使用した神奈川県産食材の紹介がわかりやすく掲示されていました。

当日のメニューは、かながわブランドにも登録されている「はまぼーく」と、小田原産のたまねぎを使用した「はまぼーく丼」、港北区でとれたキャベツときゅうりを使用した「梅おかか和え」、同じく港北区でとれた小松菜が入った「すまし汁」に、牛乳とオレンジでした。給食に取り入れた県産食材については、家庭に毎月配布する献立表でお知らせしています。教職員や児童生徒には、掲示物やおたよりを配布し、クイズを取り入れるなど興味を引くよう工夫されていました。

「はまぼーく」も、神奈川県産の野菜も、通常取引をしている肉屋さん、八百屋さんから仕入れられているそうです。



献立
はまぼーく丼 牛乳
梅おかか和え すまし汁
オレンジ

どの料理も切り方や、味付け、色どりにも、きめ細やかな配慮が感じられ、おいしくいただきました。またアレルギー対応や、嚥下困難な児童への対応もされていました。

食堂での食事は小学部のみで、中学部と高等部は教室でした。

内田副校長先生から、「教師も子どもも給食を楽しみにしていること、地産地消を通して、

神奈川県産の野菜も、通常取引を

している肉屋さん、八百屋さんから仕入れられているそうです。

最後に吉川先生から、「月1回の“かながわ給食の日(みどり養護でのかながわ産品学校給食デーの呼び名)”をさらに充実したものにしていきたい。旬の野菜で季節感を出し、学校周辺の農家の畑でとれた新鮮な野菜を入れてもらったり、実際に子どもたちが野菜を見て、触られるスペースもつくりたい。」と今後の抱負を沢山語っていただきました。

最後に吉川先生から、「月1回の“かながわ給食の日(みどり養護でのかながわ産品学校給食デーの呼び名)”をさらに充実したものにしていきたい。旬の野菜で季節感を出し、学校周辺の農家の畑でとれた新鮮な野菜を入れてもらったり、実際に子どもたちが野菜を見て、触られるスペースもつくりたい。」と今後の抱負を沢山語っていただきました。



食堂での食事風景



クラスに配布するおたより



高等部の教室で、神奈川県産の野菜について話をする吉川先生

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

今年の夏は記録的な猛暑、集中豪雨、干ばつ、竜巻などで大きな被害を受けた地域が多く、大変な夏でした。実りの秋、収穫の秋です。秋から冬にかけて、県産の小松菜やほうれん草、大根、キャベツなどの野菜や、みかん、キウイフルーツなどの果物が出回ります。学校給食にたくさん活用できるといいですね。

2013年10月29日 発行

目次

かながわ産品学校給食デー 学校訪問 神奈川県立みどり養護学校	1P
県産食材活用のための生産現場勉強会	
あしがら乳業 工場見学	2P
ブライトピック農場 豚舎見学・高座豚手造りハム工場見学	3P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 平塚市立松延小学校	4P



県産食材活用のための生産現場勉強会



平成25年8月21日(水)実施

あしがら乳業 工場見学



金太郎伝説発祥の地にあるあしがら乳業を訪れました。あしがら乳業は、タカナシ乳業の関連会社であり、従業員は80名で毎日稼働し、牛乳を製造しています。そこで製造されている「きんたろう牛乳」は、パッケージに可愛い金太郎のイラストが描かれ、学校給食用の200ml牛乳は、神奈川県産牛乳で製造されています。

学校給食用200ml牛乳

始めに、会社の概要と、牛乳の製造工程をビデオで説明を受け、工場を見学しました。

徹底した衛生管理の取り組みは、安全で安心な商品を製造しなければならないという企業としての信念が伝わって来ました。

牛乳がパックに充填される行程や、牛乳パックのリサイクル、乳牛に関するクイズなど、学校で児童、生徒に行う指導に役立つ内容を沢山お話していただきました。

また、バター作りにも挑戦しました。乳脂肪分47%の生クリームを、フタ付きの容器に入れ、上下に振り、ホイップクリームの状態になったところで、割り箸でかき混ぜ、水分(バターミルク)をコップに移す作業を3回繰り返すことで、容器内に残った黄色い物体が手作りバターです。食パンにつけて食べたところ、予想以上のおいしさに感動しました。

学校で子どもたちにも体験させたいという声が、参加者の中から多く聞かれました。

タカナシグループでは、食育活動の取り組みとして、出張授業なども行っているそうです。

手作りバターの作り方

材料：乳脂肪分47%生クリーム 20ml

- ①清潔なフタ付き容器に生クリームを入れて、音がしなくなるまで振る。
- ②フタをあけ、割りばしでかきまぜ、出てきた水分をコップにうつす。これを3回繰り返す。
- ③容器に残っている黄色い固まりがバターです。



完成したバター



見学風景



等身大の牛の絵を使っの話



バター作りに挑戦

ブライトピック農場 豚舎見学

高座郡のほぼ中心部に位置する綾瀬市は、大正昭和を通して辺り一面が甘薯(さつまいも)畑でした。そこで収穫された芋は「高座いも」と呼ばれ、農家は自分の畑で採れた芋の余りなどを与えて豚を育てていました。美味しい芋をたっぷり食べて育った豚は、すばらしい肉質と味を持つことと知られるようになり、いつしか「高座豚」と呼ばれるようになりました。これが、高座豚の歴史です。

ここでブライトピック農場は、高座豚手作りハムを生産している工場の養豚場です。豚はストレスに弱いので、飼育環境や飼料にこだわって飼育されており、暑い夏場の時期にもかかわらず、豚舎内はほとんど臭いもなく、ハエなどの虫もおらず、衛生的な環境の中で大切に育てられていました。

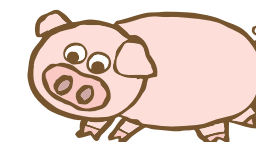
妊娠中の豚が出産し、誕生したばかりの子豚が授乳期、離乳期と成長し、やがて出荷されるまでの成長の段階を見学することができました。1.5kgで生まれた子豚が、およそ6ヶ月で115kgに成長します。



防護服を着用しての見学風景



豚舎内の様子



180日という豚の一生を見て知り、あらためて、私たちは大切な命を頂いているんだということを実感しました。

妊娠中の豚が出産し、誕生したばかりの子豚が授乳期、離乳期と成長し、やがて出荷されるまでの成長の段階を見学することができました。1.5kgで生まれた子豚が、およそ6ヶ月で115kgに成長します。

高座豚手作りハム工場見学



ブライトピック農場から歩いて5分ほどの所に、高座豚手作りハム工場はあり、ブライトピック農場で育った品質の良い高座豚で、精肉、ハム、ソーセージを製造し、販売しています。

高座豚手作りハムは、昭和59年に、神奈川県下の養豚農家が協同で設立した会社です。豚を丸ごと一頭無駄なく利用するため、自社の工房でベテランの職人さんによって、原料肉の脱骨(枝肉から骨を抜く作業)から取りかかります。



高座豚手作りハム工場の店舗

肉の温度を上げないために、室温が15℃に設定された工房内で職人さんたちが、すばやく作業をしていました。

製造された精肉、ハム、ソーセージは、工場に併設された店舗で販売されており、試食させていただいたハム、ソーセージは「かながわの名産100選」、「あやせ名産品」にふさわしく、味は絶品でした。

綾瀬市の学校給食でソーセージを使用しており、参加者からは是非自分の学校でも使ってみたいという声が聞かれました。使用したい学校は、(株)高座豚手作りハムにお問合せください。(電話 0467-76-8611)



工房内での作業風景

参加者アンケートより

- ▶実際に豚を飼育している現場をみることで、勉強になりました。より大切に食べなければと感じました。子どもたちへも伝えていきたいと思ひます。
- ▶養豚の現場の大変さがとてもよく伝わってきました。豚にストレスを与えない飼育の仕方を模索されているのが印象的でした。子どもたちにも、畜産の大変さや命のありがたさを伝えたいと思ひます。
- ▶食用豚の成育から加工までの工程を見させていただき、私たちの食卓に届くまでに、様々な方の関わりがあつてこそ食することができるのだと実感しました。

参加者アンケートより

- ▶あしがら乳業の皆さんの乳製品へのこだわりや愛情一杯の思いが伝わってきました。子どもたちに伝えて行かなければと思ひます。
- ▶いつもお世話になっているあしがら乳業さんを見学することができ、本当に良かったです。いつも何気なく飲んでいた「きんたろう牛乳」ですが、限られた地域でしか飲むことができない貴重な牛乳ということに改めて思ひました。
- ▶バター作り体験は初めてでしたが手軽に出来てうれしかったです。子どもたちにもクラブ活動等で体験させてあげたいと思ひました。