

# かながわ産品学校給食デー 学校訪問 座間市立旭小学校

平成25年11月22日(金)



校舎風景

緑の木々に囲まれた校内に一步足を踏み入ると、まるで公園に訪れたような錯覚を覚える座間市立旭小学校を訪問しました。

座間市のいちばん東に位置し、昭和55年に開校された学校です。

栄養士の山田先生に案内していただき、給食時間の教室を見学しました。

この日のメニューは、県内産の食材がたっぷりと使われた「さつまいもごはん、牛乳、いわしのチーズフライ、ぶたじる、みかん」でした。座間市産の食材が多数使用されていました。子ども達は、おいしいそうに笑顔でよく

食べ、食缶はたちまちカラっぽになっていました。残量調査の結果からもうなづける食べっぷりの良さが、山田先生の日々の活力になっているようでした。



山田先生も子ども達の笑顔に大満足

地場野菜を学校給食に取り入れるために、年に1回、生産者の野菜市組合、座間市農協、栄養士会、市教委と話し合いを持ち、使用したい野菜の種類と量を伝えているそうです。

座間市農協から毎月「おすすめ野菜」の一覧表が届き、それを見て、学校は使用できる地場野菜・手作り味噌を給食に取り入れるシステムになっています。

座間市では、環境や健康への安全性を考慮し、化学肥料や農薬の使用を極力抑えた農業に取り組んでいます。

山田先生は、「天候に左右され安定した供給ができず物がそろわなかったり、形が不揃いだったりすることもあります。新鮮で安心できる地場の野菜をこれからももっと数多く使用していきたい」と今後の抱負を語っていただきました。

平成26年度には、座間市栄養士会で「座間の野菜を食べよう!」をテーマに献立を作成するそうです。各月ごとに使用する野菜を決め、その野菜を取り入れた給食を実施する計画がすすめられていました。



校歌が刻まれた石碑

いわしのチーズフライ

いわし…神奈川県産

みかん…小田原市産

ぶたじる

ぶた肉…平塚市産

大根

ごぼう

長ねぎ

小松菜

みそ

座間市産

さつまいもごはん

米 さつまいも } 座間市産



\*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

今号では、10～11月に実施された「かながわ産品学校給食デー」を掲載しました。いずれの学校も、収穫の秋真っ盛り時期とあって、新鮮な地場産の野菜や果物が、多数使用されていました。

あらためて、神奈川県産の自然の恵みの豊かさを実感しました。

2014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18号

## 県産食材を使用した学校給食献立 提案勉強会(調理実習)を開催しました

平成25年10月17日(木)



デモンストレーションの様子

当日は、藤沢産のあいがも米で炊いたご飯と、津久井在来大豆を使用した味噌で作ったみそ汁もいただき、県産食材をたっぷり味わうことができました。



調理実習風景

講師は神奈川で初めて農林水産省「地産地消の仕事人」に認定された、(株)よこはまグリーンピースの椿直樹さんでした。当日は、神奈川県が全国で上位の生産量を誇る「小松菜」を使ったメニューを講習していただきました。

「小松菜のシュウマイ」、「小松菜のオムレツ」、「小松菜とジャコの丼ぶり」、「小松菜ジュース」の4品です。どれも、色鮮やかな小松菜のグリーンが食欲をそそるメニューでした。調味料も横浜で製造されている「横浜醤油」、「岩井の胡麻油」、「清水屋ケチャップ」を使用しました。



ふっくら焼けたオムレツ

レシピは、ホームページ「かながわ育ちのおいしい給食」で紹介しています。

試食後の講話では、椿さんが取り組んでいる「食育体験ツアー」についてうかがいました。

「子どもたちの農業体験」、「地元食品工場の見学」、「地元漁港の見学」、「自分で収穫した野菜を調理して食べる」など、どれも一緒に参加してみたい内容でした。

これらの体験を通して、地産地消を次世代に繋げていこうとする椿さんの熱意が伝わってくるお話でした。

## 参加者の感想

- ・シュウマイ、オムレツはシンプルな味付けだったがおいしかった。
- ・相模原の「さがみグリーン」を活用してもよさそうだ。
- ・丼ぶりの具は、加熱してサラダとして出してもよさそう。
- ・シュウマイ、オムレツは給食に取り入れたい。
- ・家庭向けのたよりで紹介したい。



出来上がった小松菜料理

- ① 小松菜のシュウマイ
- ② 小松菜のオムレツ
- ③ 小松菜とジャコの丼ぶり
- ④ 小松菜ジュース

## 目次

県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会	1P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 寒川町立小谷小学校	2P
神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 横浜市立名瀬小学校	3P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 座間市立旭小学校	4P

# かながわ産品学校給食デー

## 学校訪問 寒川町立小谷小学校

平成25年10月25日(金)



金子校長(右)と太田先生

神奈川県ほぼ中央に位置する寒川町の、寒川町立小谷小学校を訪問しました。校舎の窓からは、富士山や大山を眺望できる見晴らしの良い学校です。

始めに、金子校長先生と栄養士の太田先生から、食育の取り組みや地産地消についてお話をうかがいました。

小谷小学校では、5・6年生を中心に全校児童で米作りに取り組んでいます。しかも、苗作りからと本格的です。収穫したもち米は、12月に餅つきをして味わい、さらに卒業式の前日には、5・6年生にお赤飯を炊いて配るそうです。

また、子どもたちが楽しみにしている「ラッキースターデー」は、給食に興味を持たせるための取り組みの一つで、スープに星型のにんじんを入れ、入っていたクラスには後日サプライズがあるというものです。そのサプライズとは、あげパンの日に揚げたてのものが届いたり、ごはんの日に、特別に焼きおにぎりが届いたり、子どもたちの期待を裏切らないサプライズばかりです。他学年の遠足の日に、6年生に「セレクトバイキング給食」も実施されています。太田先生の「楽しい給食時間作り」への取り組みは、これからもますます期待がふくらみます。



給食室前の掲示板



校舎風景



楽しい給食風景

### なしジャム

寒川の梨で作られたジャムです



### ツナわかめサラダ

横浜産のキャベツと三浦産のわかめが使用されました

### 寒川野菜シチュー

寒川産のかぶとさつまいも、茅ヶ崎産のほうれん草が使用されました



## 寒川の梨

寒川町では、昭和31年より梨の栽培が始まり、現在12軒の梨農家があります。寒川産の梨で作った梨ジャムは、町内の学校給食にも使われ、さわやかな甘さがとても好評です。

4月

花が咲き受粉させる



4月末

直径1cmの実になる



5月

実を袋をかけて虫から守る



7月末

8.5cm 350gの実になる



# 神奈川県青果市場連絡会

## 学校給食見学・試食会

平成25年11月14日(木)  
横浜市立名瀬小学校



給食準備の見学風景

学校給食に県内産の野菜が使用できるよう協力いただいている神奈川県青果市場連絡会(神奈川会)の皆さんを対象に、学校給食の見学と試食会を開催しました。今年は、横浜市立名瀬小学校で行いました。



試食会の様子

横浜市立名瀬小学校は、昭和50年に開校された学校です。自然に恵まれた緑豊かな閑静な住宅地にあり、学区内にある畑で、野菜や果物が生産されています。その新鮮な地場野菜を、学校給食に使用しています。

低、中、高学年、個別支援級の、給食の準備食事の様子を見学させていただきました。教室に入ると、「こんにちは!」と元気な声で子どもたちが迎えてくれました。名瀬小学校では、給食当番だけではなく、全員が配膳時にマスクを着用しており、衛生面の配慮を感じました。

「いただきます」の前に、栄養教諭の土方先生から届いた「パクパクだより」が読み上げられ、子どもたちは、地産地消の話に聞き入っていました。

見学後の試食会では、横浜市内産のキャベツとだいこんが使用された和食のメニューをいただきました。参加者の方からは、「今の子どもたちは、手作りのおいしい給食が食べられて幸せだ。」「今日のような日本型食生活を次世代に伝えてほしい。自分たちはこれからも野菜の供給をサポートしていきたい。」といった感想が聞かれました。

横浜市では、約20万食の学校給食を供給しています。全市統一の基準献立を市内4つの地域に分けて、日にちを変え実施しています。

JA横浜・JA田奈と市環境創造局、(公財)横浜市学校給食会の協力のもと、市内の全小学校で、年1回、11月に「地産地消月間」の中で、横浜市内産の野菜を一齐供給する日を設けています。年1回とはいえ、20万食分の野菜を調達するために、横浜市の農家の方々のご協力をいただきながら、毎年度早い時期から計画を進めているそうです。



意見交換会の様子

名瀬小学校では、恵まれた環境を十分に生かし、地域の生産者のご協力のもと、野菜や果物を学校給食に取り入れています。生産者の方へは、子どもたちのメッセージカードで感謝の気持ちを伝えています。名瀬小学校の様々な取組から、「横浜(名瀬)を愛する子どもたちを育てたい」という土方先生の熱い思いが伝わって来ました。



《献立》

ごはん 牛乳 さばのみそ煮  
即席漬け けんちん汁

## かわいいキャラクター「なせ菜ちゃん」大活躍!!



「なせ菜ちゃん」は、名瀬小学区で収穫された野菜や果物のシンボルとなるキャラクターです。子どもたちが考え、応募し、校内の投票によって誕生しました。頭の部分には、名瀬小の頭文字「N」を付けています。「なせ菜ちゃん体操」もあります。

校内の昇降口に、「地場産野菜の展示コーナー」があり、「なせ菜ちゃん」と共に地場産野菜が展示されます。子ども達は自由に見て、さわることができます。子どもたちの野菜への興味関心がわき、地場産野菜に親しみをもてるよう工夫されています。