

学校訪問 藤沢市立大清水小学校



藤沢市の南東部に位置し、大清水中学校、県立藤沢清流高校に隣接する藤沢市立大清水小学校を訪問しました。その環境を生かし、三校交流の様々な取り組みが実施されています。

学校のすぐ近くを流れる境川沿いには、1000株ものアジサイが見事に咲き誇り、アジサイが終わると、3、4年児童が育てたひまわりの苗がすくすく成長し、ひまわりロードになるそうです。



境川沿いのアジサイロード



ごはん 夏野菜の酢豚
わかめと大根のスープ 牛乳

この日の給食は、藤沢産のトマト、きゅうり、にんじん、小田原産の玉ねぎを使った「夏野菜の酢豚」と、藤沢産の大根と小松菜を使った「わかめと大根のスープ」でした。「夏野菜の酢豚」は、藤沢市が開催した「藤沢市地産地消レシピコンテスト」で入選した市内の小学生が考えた作品で、学校給食向きにアレンジして定着したメニューです。栄養教諭の椿先生は、給食で使った食材の産地について、毎日配布するク

ラス向けのおたより「ぱくぱくだより」や廊下の掲示物、学校のホームページなどでお知らせし、地産地消の良さについて広く知ってもらえるよう取り組んでいます。

藤沢市では、小松菜やキャベツ、大根など多品目の野菜が採れる他、梨や、江ノ島産ワカメ、湘南しらす、津久井在来大豆、小麦粉、藤沢産米、アイガモ米なども収穫され、給食で使用されるそうです。今年は、新たに市内産のブロッコリーが使用できるよう、生産農家と調整しているそうです。

椿先生と調理員さんの日々の努力と担任の先生の給食指導によって、毎日の給食の残食は少なく、この日の残食も殆どありませんでした。



生産者の須田さんとアイガモのヒナ

アイガモ米の生産者須田さんを訪ねました。アイガモのヒナたちは、田んぼに入る前で、小さな囲いの中で元気に泳いでいました。アイガモが田んぼの雑草や害虫を食べ、その糞が肥料になり、安全・安心な米が育ちます。

これから始まる須田さんとアイガモの共同作業で、今年の秋もおいしい新米が学校に届くことでしょう。



食育月間ということで、調理員さんと一緒に食事する6年生



使用した地場野菜を紹介する掲示物



5時間目の2年生の授業で、藤沢市小学校教育研究会給食部会で考案したキャラクター「バランストリオ」の説明をする椿先生

* 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

平成20年4月に開設されたヘルプデスクも今年で7年目となり、情報誌「季節のすすめかながわ産品」もお陰様で第20号を発行することになりました。これまで、県内およそ50校の学校における「かながわ産品学校給食デー」の取り組みの様子を、ご紹介することができました。

2014年10月30日 発行

栄養教諭・
栄養職員
みなさまへ

季節のすすめ かながわ産品

第20号

かながわ産品学校給食デー

平成26年6月19日(木)

学校訪問 県立金沢養護学校



学校の校章



緑の木々に囲まれ、さわやかな海風が心地良い校庭

横浜市金沢区の海の近くにある県立金沢養護学校は、平成19年4月に開校され、「金沢シーサイド学園」という愛称でも呼ばれています。金沢区の豊かな自然を空、緑、海をイメージさせる色彩で表現された校章からもうかがえるように、明るい雰囲気のある学校でした。

栄養士の萩尾先生の案内で、給食時間の校内を見学させていただきました。この日のメニューは、横浜産のブランド豚肉「はまぼーく」を使用した「豚丼」と三浦産のわかめを使用した「酢豚」、相模湾で獲れたイサキで作られたはんぺんと、津久井在来大豆の味噌を使用した「イサキはんぺんの味噌汁」でした。毎月19日の「食育の日」に合わせて、「かながわ産品学校給食デー」を実施しているそうです。使用した県産食材については、廊下の掲示板や、給食だより、クラス向けのプリントなどを通して、わかりやすくお知らせしていました。



給食のことがよくわかる掲示板



献立
豚丼 牛乳 酢の物
イサキはんぺんの味噌汁

天井が高く、中庭の見える明るい食堂では、肢体不自由部門の小・中・高等部と知的障害教育部門の小学部の子供たちが楽しそうに給食時間を過ごしていました。知的障害部門の中学部と高等部は教室で食事をします。和食のメニューは人気があるということで、この日もみんなよく食べていました。給食時間に子供達とふれ合う中で出会うみんなの笑顔が、萩尾先生のエネルギーの源です。

ちょうど、サッカーの「ワールドカップブラジル大会」の開催中で、それにちなんで、翌日の給食にはブラジル料理「フェジョアード」と「プッシュェーロ」が予定されていました。みんなどんな料理が出るのか興味津々、楽しみにしていました。試作を重ね、タイムリーな新メニューがこうして登場するそうです。これからも、萩尾先生のアイデア一杯のメニューが楽しみです。



高等部の教室で味噌の話をする萩尾先生



食堂での食事風景

目次

かながわ産品学校給食デー	1P
県産食材活用のための生産現場勉強会	2P
かながわ産品学校給食デー	3P
かながわ産品学校給食デー	4P
神奈川県立金沢養護学校	1P
小田原魚市場・漁港・水産技術センター	2P
あしがらいちじく選果場・朝ドレファ〜ミ♪	3P
藤沢市立大清水小学校	4P



県産食材活用のための生産現場勉強会



平成26年8月21日(木)実施

小田原魚市場・漁港の見学



熱心に講話を聞く参加者の皆さん

海、川、山の自然豊かな西湘地域の中心都市小田原市は、四季折々の農水産物に恵まれています。定置網漁法で、たくさんの種類のおいしい魚が水揚げされる小田原魚港を訪れました。

小田原の海は、箱根や丹沢の山々から豊富な養分が、酒匂川や早川から流れ込み、深い海から運ばれた養分と混ざり合い、豊かな漁場となり、多くの魚が育ちます。

小田原の魚のほとんどが「定置網漁法」で、漁師さんは毎日夜中の2時頃から魚を獲っています。魚を獲り終わると、小田原魚港に持ち帰り、種類別に魚を分ける作業をし、漁港にある魚市場へと運びます。そして早朝のセリにかけられ、その日のうちにお店や家庭の食卓に並びます。そのため、小田原の魚は鮮度が抜群なのです。

小田原の漁師さんの平均年齢は現在38歳。定給制にしたことで、収入の安定がはかれ、若い漁師さんが安心して働けるシステムになっています。

お昼時ともなると、おいしい魚料理を求めて大勢の人たちが訪れ、魚市場は活気に溢れていました。



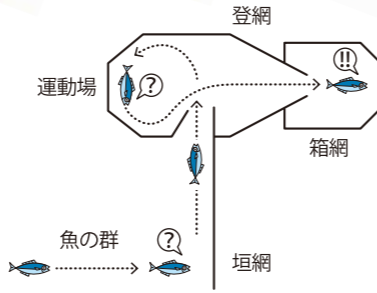
小田原漁港

神奈川県水産技術センター相模湾試験場の見学



小田原魚港のすぐ近くに、水産技術センター相模湾試験場があります。ハイテク技術を活用した漁業の研究や開発が推進されています。

展示室には、定置網の模型が展示されており、その漁法の仕組みについて、わかりやすく説明していただきました。定置網漁法は、岸の近くの急に深くなった場所に網が設置され、沿岸近くの魚の通り道(魚道)を垣根のような網(垣網)で遮り、その垣網に沿って泳いできた魚を最終的に捕獲する箱状の網(箱網)に誘い込み獲る漁法で、小田原の海には4つの大型定置網があり、四季折々にアジやサバ、イワシ、ブリなどが漁獲されています。



定置網に魚が入る仕組み



実験室の回流水槽

回流水槽実験室には、大きな水槽に定置網を正確に縮小した模型が設置され、急潮(急速な海の流れ)による被害に耐えられる定置網を支えるアンカーやワイヤーの実験が行われ、その成果で急潮による被害がなくなり、魚が多く獲れるようになったそうです。

日頃、何気なくとらえていた相模湾でしたが、「城ヶ島と伊豆半島の川奈を結んだ線より北側の海」という定義があり、1600種類以上の魚が生息し、日本でも有数の漁場であることなど、相模湾が素晴らしい海であることをあらためて知ることができました。

参加者アンケートより

- ▶ 相模湾の地形、それがもたらす魚の種類の多さに驚いた。子どもに伝えていきたい。
- ▶ 小田原というとみかんやかまぼこのイメージが強かったが、新鮮な魚の水揚げもあり、また種類も豊富というのは、新しい発見だった。
- ▶ 神奈川の魚をより詳しく知ることができました。子どもたちにも知らせたい内容が多く、充実した時間でした。

JAかながわ西湘福沢総合選果場の見学



箱詰めされたいちじく

足柄平野を中心に、山と海が混在した気候の温暖な西湘地域は、平坦部では、梅、いちじく、梨等が、丘陵部では、柑橘類、キウイフルーツ等の果実が栽培されています。

8月から、いちじくの出荷が始まった福沢総合選果場を訪れました。かながわブランドにも登録されている「あしがらいちじく」は、南足柄市や大井町、開成町などで栽培されています。生産者によって朝採り収穫されたいちじくが、選果場に運ばれてきます。選果場で、検査員が果実の状態を検査し、その後いちじくは、冷蔵庫で一時的保管され、その日のうちに小田原などの市場に出荷されます。いちじくは、夏果、秋果があり、11月まで出荷されるそうです。

また、梅や栗、柑橘類などをサイズ別、重量別に選果する機械も見せていただきました。



場内にある選果機



朝ドレファ〜ミ♪の店内見学

平成20年4月に開設され、7年目を迎えた小田原市成田の「朝ドレファ〜ミ♪」は、JA直営の、地元農業の地産地消の拠点として地域に定着した直売所です。地元の農産物を中心に、ジャムや漬物などの加工品、手作り総菜、パン、菓子類、生花などが販売されています。

スーパーマーケットとの大きな違いは、生産者が登録会員となり、自ら商品を搬入し、バーコードラベルを貼り、陳列するシステムになっていることです。バーコードラベルで、生産者名、生産地、価格がひと目でわかります。売れ残りの商品については、青果物は当日閉店後に引き取ることになっているそうです。



地場野菜が陳列された店内



かぼちゃに貼られたバーコード

果実類は事前に食味検査を実施し、合格して出荷可能に、すいか、かぼちゃ等は品質検査(カットして中身確認)後出荷可能になるなどの取り決めもあり、品質管理や衛生管理なども徹底されています。

登録会員数は、開設当初の324名から684名に増え、常時約200名の出荷者数があるそうです。

地元住民はもとより、近隣市町からの客層も多く、店内は新鮮な野菜を求めて訪れた買い物客で賑わっていました。

参加者アンケートより

- ▶ いちじくが宝石のようにきれいだった。農家から持ち込まれた物をさらにしっかり選果する体制で品質が保たれていると感じた。
- ▶ 地場産物が多く、店内も広く、地元の地産地消にとっても役立っていると感じた。中には、めずらしい野菜などもあり、とても興味深かった。