

# かながわ産品学校給食デー 平成27年7月10日(金)

## 学校訪問 県立中原養護学校



県立中原養護学校は、昭和49年1月に、通称「井田山」と呼ばれる台地に建てられた学校です。ここは、縄文時代から古墳時代の「神庭(かにわ)遺跡」のあった場所です。梅雨の合間のよく晴れた日に学校を訪問しました。玄関が広く平らで、車いすがスムーズに移動できるつくりになっていました。玄関ホールの円柱や壁に、給食献立表や献立に使用された食材の三色分けや学校のホームページの開き方の掲示がしてあり、お迎えの保護者や来校者の目につきやすい工夫をされていました。藤教頭先生の案内で、校内を見学させていただきました。現在、小学部、中学部、高等部の206名の児童生徒が、毎日元気に学校生活を送っています。給食数は、常食210食、中期食10食、初期食(ペースト)35食を8名の調理員で作っており、16名の給食介助員の方が、配膳、介助、片付けを行っているそうです。



玄関ホールの掲示物



教室で声をかける金子先生



白パン りんご&マーガリン  
きゃべつのスープ  
夏野菜のグラタン 牛乳

当日の献立は「白パン、りんご&マーガリン、きゃべつのスープ、夏野菜のグラタン、牛乳」でした。神奈川県産食材は、きゃべつ(戸塚)、ズッキーニ(海老名)、かぼちゃ(三浦)、なす(平塚)です。給食室に併設されている食堂は、高等部の生徒が使用し、小学部、中学部は教室または多目的室で食事をします。

給食時には栄養士の金子先生が各クラスを回り、児童生徒や先生に気軽に声をかけている様子が印象的でした。

昇降口の一角に「はにっぴーの食べ物教室」という展示コーナーがあり、5名の食育担当で手作りした食育に関する展示を行っていました。1~2か月で内容を変えているそうで、今は牛乳についての展示でした。

中原養護学校40周年記念公認キャラクターとして誕生した「はにっぴーとくま」は、児童生徒や保護者、教職員の40点以上の公募作品から誕生したそうで、いろいろな場面で活躍しています。



中原養護学校  
40周年記念  
公認キャラクター  
はにっぴーとくま



はにっぴーの食べ物教室

### \*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/

\* 神奈川県教育委員会保健体育課からの委託事業  
\* 印刷・デザイン\* 株式会社 連合社印刷

### 編集後記

今号では、鎌倉市と県立中原養護学校での「かながわ産品学校給食デー」の取組みを紹介しました。また、8月に行われた「県産食材活用のための生産現場勉強会」の様子を掲載しました。暑い中、36名の学校栄養士の方々のご参加をいただき、誠にありがとうございました。

2015年10月30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23号

## かながわ産品学校給食デー

平成27年7月15日(水)

## 学校訪問 鎌倉市立七里ガ浜小学校



昭和51年に開校した七里ガ浜小学校は、北に鎌倉山、南に七里ガ浜の海を望む高台にあり、教室の窓からは美しい風景を見ることができます。この自然との調和を象徴して、七つの波頭と富士をモチーフにした校章が制定されました。子どもたちを温かい目で見守っていた天野校長先生のお話によると、学校の西側には「広町(ひろまち)緑地」が広がり、校外活動はもちろん、月1回のキラキラ昼休み(掃除時間と昼休みの時間を合わせた40分休み)にも自由に利用しているとのことでした。

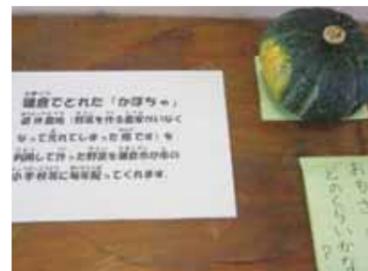


広町緑地



夏野菜のカレーライス 牛乳  
福神漬 おひたし 豆乳アイス

当日の献立は、「夏野菜のカレーライス、牛乳、福神漬、おひたし、豆乳アイス」でした。食物アレルギーを有する児童を考慮して、乳、卵不使用の豆乳アイスを使っていました。神奈川県産の食材は、米、豚肉、牛乳、キャベツ、たまねぎ、鎌倉市産の食材は、かぼちゃ、にんにく、さやいんげん、トマト、なす、ズッキーニ、こまつなを使用していました。このうち、かぼちゃは鎌倉市関谷地区の遊休農地を利用して生産したもので、市内の全小学校に、無料配布されています。かぼちゃの他には、とうがん、さつまいもなどがあり、鎌倉市標準献立に計画的に取り入れているとのことでした。



かぼちゃクイズ

給食時間に1年生の教室を訪問しました。1学期最後の給食を、給食当番の児童と先生が配食をし、野菜たっぷりのカレーをみんなおいしそうに食べていました。



1年生の給食風景

各階の給食サンプルケースの横には、給食に使用した鎌倉産のかぼちゃが丸ごと飾っており、児童の興味を引くクイズも貼ってありました。給食担当の福森先生と栄養士の渡邊先生が協力して作った、かながわ産品学校給食デーのコーナーが廊下の一角にありました。当日の食材がどこで取れたかを示すもので、掲示をめくると答えが分かるようになっていました。見晴らしがとても気持ち良いテラスのそばのランチルームを、クラスごとに年5~6回利用しているそうです。



ランチルームの三色列車



かながわ産品学校給食デーの掲示

### 目次

かながわ産品学校給食デー	鎌倉市立七里ガ浜小学校	1P
県産食材活用のための生産現場勉強会	神奈川中央養鶏GPセンター	2P
	雪印メグミルク海老名工場	3P
かながわ産品学校給食デー	県立中原養護学校	4P



# 県産食材活用のための

## 神奈川中央養鶏GP(Grading&Packing)センターの見学

愛甲郡愛川町にある、神奈川中央養鶏GPセンターの見学をしました。併設の養鶏場は神奈川県下最大の敷地面積で、養鶏、集卵、洗浄、検査、サイズ分類、包装までを直接管理して「安全・安心の卵」を出荷しています。

まずはじめに、衛生面を考慮しバスに乗りたまま養鶏場を見学しました。飼育羽数は神奈川県下最大の63万羽です。その鶏を飼育する施設は、開口部のあるオープン鶏舎と開口部のないウィンドレス鶏舎です。一般的には鶏舎内の温度や日照時間の管理しやすいウィンドレス鶏舎が主流になっていますが、ここでは自然環境を重視したオープン鶏舎を維持しているとのことでした。

次に、会議室で簡単な説明の後、白衣、帽子、マスクを着用し、2班に分かれてGPセンターの見学をしました。彦坂組合長、安藤次長の案内で、鶏卵の流れとは逆に、清浄区から汚染区へと見学をするため、最後のパック詰め製品ラインから見学をしました。GPセンターでは2台の機械が稼働しており、1日約50万個の原料卵を製品にしています。鶏卵の洗浄、消毒、卵内異物(血液等)やヒビ卵の検知、計量によるサイズ分け、包装等、機械類は目にも止まらない早さで動き、私たちが普段目にする商品になっていきました。製造ラインから外れる卵は10%くらいあり、加工用などに回されているそうです。

見学の後、参加者から赤玉卵と白玉卵の違いについて質問がありました。赤玉卵、白玉卵は親鶏の羽の色に由来しているので、栄養価や味に差はないそうです。以前は、赤鶏は育ちにくく病気になりやすいため、希少価値があり、卵の価格も高かったのですが、今は品種改良が進み、価格の差はなくなってきているとのことでした。

参加者からは、考えていたより衛生的な施設で安心したという感想が多く聞かれました。



### 参加者アンケートより

- ・なかなか見ることができないGPセンターの内部を見せていただき、卵についての理解を深めることができました。
- ・卵は割れやすいので、全て手作業だと思っていましたが、丁寧に扱うことのできる優秀な機械に驚きました。
- ・予想以上に衛生管理が徹底されており、養鶏家、組合、工場内で働く人たちが協力されていることもよくわかりました。
- ・職員の方々に丁寧に説明していただき、衛生管理がしっかりしていることを理解できました。



研修風景



説明を受ける見学者



最新の機械



鶏卵の個別情報を管理



包装も全自動

# 生産現場勉強会

平成27年8月18日(火)実施

## 雪印メグミルク海老名工場の見学



神奈川県ほぼ中央に位置する海老名市に、2012年から2014年にかけて新しく建設された雪印メグミルク海老名工場は、工場内外とも最新の設備が導入され、環境にも優しい施設となっています。ターフパーキングという緑化駐車場、



牛乳の製造工程のパネル



ターフパーキング(駐車場緑化)

地球温暖化係数の高いガスを使わない電気設備の導入、海洋性微生物を使った排水処理施設設備の導入などにより、地球環境の保全に努め、また、工場から出るさまざまな廃棄物は、リサイクル業者を通じて再資源化を図り、リサイクル率100%(ゼロミッション)を達成しているそうです。



牛乳クイズのパネル

はじめに、会社の概要説明とビデオ上映があった後、並木工場長、本田副工場長の案内で、工場内を2班に分かれて見学をしました。この工場では1リットル牛乳、学校給食用牛乳の他、果汁飲料、野菜ジュース、発酵乳、ヨーグルト、クリームなどを生産しているそうです。学校給食用牛乳は1日約30万本生産され、そのうち20万本を神奈川県内の学校で消費しているそうです。

見学コースのポイントごとに、ビデオでの説明や機械の実物が置かれ、生産工程の詳細について解説がされていました。見学コースから見えるよう、大窓を配置したオープンな検査室の様子や、展示方法には感心しました。一般の大人も子どもたちも楽しく見学できる施設です。



生乳からできる製品を表現しているミルクの木

### 参加者アンケートより

- ・給食で毎日出す牛乳の製造方法を細かく見られて勉強になりました。
- ・環境面を含め、衛生管理及び品質管理がとても整っていて、見ても分かる清潔な施設でした。
- ・品質チェックが厳しく、特に学校給食用牛乳ラインでは頻りに機械部品の交換・洗浄を繰り返すという話には頭が下がる思いで伺いました。子どもたちにも伝えていきたいと思えます。
- ・新しい工場で、製造工程などが良く見られるようになっていたり、ビデオ説明があったりと、とてもわかりやすかったです。

