

季節のおすすめ♪ かながわ産品

第24号

県産食材を使用した 学校給食献立提案勉強会開催



講師の古屋賢悟氏

講師の元祖へっころ谷店主古屋賢悟氏は、ご自身のブログの中で「二十歳そこそこの頃はスーパージャンクキッズでしたが、自分の子どもを授かり、乳を飲み、離乳食を食べて大きくなるのを見て、『食べるものってそのまま血となり肉となるんだ』という当たり前のことに気づかされました。そして長かったジャンク食の生活からあっさり卒業できたのは、大事な成長期をお米、ほうとう、味噌、醤油で育ってくれた両親のお陰だと思います。食事が変わって顔つきや性格もずいぶん変わったようです。」と書いています。食の大切さに目覚め次の世代に受け継いでいきたいと、へっころ谷を起点に様々な活動をされています。



手作りほうとう

この日は、平塚産の小麦粉や地場産の野菜、ミネラルたっぷりの塩や手作りの味噌を持参していただき、ほうとう作りをしました。こねたほうとうを寝かせている間に、食にまつわるお話をいただきました。

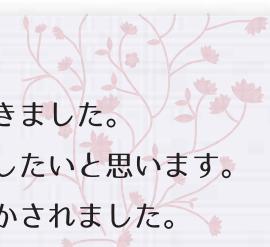
「身土不二(しんどふじ)」「一物全体食」「人間の歯のかたちから見た適応食」「日本の伝統食(まごはやさしい+こ)」「手を合わせて『いただきます』と言う意味」など、たくさんの示唆に富んだ内容でした。

| まごはやさしいこ | | 分類 | 食材例 |
|----------|-----|------------|-----------------------------|
| ま | め | 豆類 | 大豆 豆腐 納豆 油揚げ |
| ご | ま | 種実類 | ごま ピーナッツ アーモンド くるみ |
| わ | かめ | 海藻類 | わかめ ひじき 昆布 海苔 |
| や | さい | 野菜類 根菜類 | ほうれん草 人参 トマト 大根 |
| さ | かな | 魚介類 | さんま しらす あさり いか |
| し | いたけ | きのこ類 | しいたけ 舞茸 えのきだけ しめじ |
| い | も | いも類 | じゃが芋 里芋 長芋 大和芋 |
| こ | うそ | 発酵食品 | 味噌 漬物 刺身 生野菜 |

最後に優しい味のほうとうをいただき、身も心も温まった思いがしました。

参加者アンケートより

- ・ほうとう作りはとても楽しく貴重な体験でした。とてもおいしくいただきました。
- ・食にまつわる話はとても興味深く勉強になりました。子どもたちにも話したいと思います。
- ・食べ物に感謝して料理をすること、食事を大切にすることを改めて気づかされました。



目次

| | |
|----------------------------------|-----|
| 県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会 | 1 P |
| 神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 平塚市立花水小学校 | 2 P |
| かながわ産品学校給食デー 学校訪問 松田町立松田小学校 | 3 P |
| かながわ産品学校給食デー 学校訪問 川崎市立向丘小学校 | 4 P |

神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会

学校訪問 平塚市立花水小学校

平成27年11月13日(金)



日ごろより、学校給食の野菜の供給にご尽力いただいている神奈川県青果市場連絡会の会員の皆さんを対象に、平塚市立花水小学校において、学校給食の見学＆試食会を開催しました。



給食配膳の様子



目黒校長先生



阿部栄養教諭

花水小学校は、東海道本線平塚駅の南側に位置し、海岸に程近い閑静な住宅街の中にあります。平塚市内で一番大きな学校で、児童数1025名、普通級31クラス、支援級3クラスという大規模校です。3年生の教室から給食の様子を見学させていただき、低学年、高学年という順で教室を回りました。

平塚市教育委員会の伊東主査のお話では、平塚市は農産物を多く生産しているので地場産物が比較的使用しやすい環境にあり、月ごとに市内産が使えるものを指定して学校に納入しているそうです。昨年度の市内産の使用実績は、重量で16.8%、品目数で49%、米については100%でした。

この日の献立は、市内産の米を炊いた「ごはん」、県内産の「牛乳」、県内産のさばと市内産のながねぎを使った「さばの南蛮づけ」、市内産のほうれんそうと大根を使った「ちゃんこ汁」でした。「さばの南蛮づけ」は辛味を抑えた甘い味付けで参加者にとても好評でした。

栄養教諭の阿部先生から、食育の取組みについて伺ったところ、本務校の花水小学校では学年ごとにきめの細かい食育指導を行っており、それ以外のネットワーク校、小学校3校・中学校4校についても様々な取組みをされているとのことでした。



意見交換会



さばの南蛮づけ

神奈川県内産のさば

平塚市内産のながねぎ

ごはん

平塚市内産の米
(キヌヒカリ)

牛 乳

神奈川県内産



ちゃんこ汁

平塚市内産の
ほうれんそう

平塚市内産の大根

参加者の声

- ・手が込んでいると感じた。・久しぶりに食べた給食はおいしかった。
- ・ちゃんこ汁に野菜がたくさん入っており、ごま油やにんにくの風味も効いていておいしかった。
- ・米を担当しているが、県内産の米を食べる機会はないので貴重な体験だった。
- ・キヌヒカリはごはんだけ食べても甘みがありおいしかった。
- ・かつては家庭で行われていた食育が、今は学校で行う時代になった。子どもの健康のために必要なことだと思う。

かながわ産品学校給食デー

学校訪問 松田町立松田小学校

平成27年11月27日(金)



松田小学校に隣接する寒田神社

よく晴れた秋の日に、松田町立松田小学校を訪問しました。北には丹沢大山国定公園の山々が連なり、南は酒匂川流域に広がる足柄平野の中にある松田町は、古くから交通の要衝として栄えた、自然と文化が調和する町です。最寄りの松田駅は昭和9年に丹那トンネルが開通するまでは、東海道本線の主要駅として大変賑わっていました。



松田山を背にする校舎

伝統の大名行列は、1700年の歴史のある寒田(さむた)神社の祭礼行事の一つとして明治時代から始まり、今は、まだ観光まつりに引き継がれ、毎年4年生と新しく着任された教員がやっこ姿や侍姿で参加するそうです。

明治6年創立の松田小学校は、142年の歴史をもつ学校で、現在の小林校長先生は27代目です。児童は、素直で明るく人の話をよく聞くことができます。また、小学校の学区が広く、徒歩で50分間かかる児童や、バス通学をしている児童もあります。



麦ごはん 牛乳 あじのカリカリ揚げ
おひたし いものこ汁 みかん

当日の献立は「麦ごはん、牛乳、あじのカリカリ揚げ、おひたし、いものこ汁、みかん」でした。米、麦、牛乳は県内産、あじは相模湾で水揚げされたもの、もやしは山北町内、小松菜は秦野市内、さといもは松田町内、みかんは小田原市内で生産されました。小田原市内産のみかんは大変甘くおいしい味でした。

給食をいただいた後、いくつかのクラスを見学しました。どのクラスも楽しそうに給食を食べていました。ピーク時の児童数は1000人を超えていましたが、現在は400人程度で、普通級13クラス、支援学級2クラスです。大規模校だったころの

なごりか、職員室や食堂が広く、食堂は2学年が交流できる広さがありました。

座間栄養教諭のお話によると、「かながわ産品学校給食デー」のお知らせは、学校給食の掲示コーナーに展示したり、お昼の放送で紹介したり、教室訪問時に児童に話をしてしているとのことでした。また、松田町には、生産者で組織された地産地消の会があり、会の代表者と連絡を取り合って、旬の食材を献立に取り入れています。



学校給食掲示コーナー

これからも地域でとれる食材を使った郷土食や伝統食を児童に伝えたいと話されていました。



三色エプロンを身につけ
児童に声をかける座間栄養教諭



かながわ産品学校給食デー

平成27年12月15日(火)

学校訪問



藤原校長先生（右）と下川栄養教諭



高野豆腐のそぼろごはん（麦ごはん）
牛乳 白菜のおかかあえ みそ汁

児童数892名の川崎市立向丘（むかいがおか）小学校は、明治5年創立で143年の歴史があり、川崎市内に113校ある小学校のうち最も古い学校です。そのため、地域と緊密な関係を築いており、歴代PTA会長等が教育後援会という組織をつくり、学校の教育活動に対し深い理解を持ち、協力を惜しまないという体制が整っています。2年生の生活科の学習「夏野菜を育てる」では、農家の方を野菜名人として招き、児童が作る野菜について、ていねいな指導を受けています。また3年生の社会科学習「野菜を作る仕事」では、地域の農家の畑を見学し、自校献立の日には新鮮な野菜を納入してもらっています。

3年前に創立140周年記念式典があり、シンボルマークの「未来ちゃん」と「向（むか）ちゃん」、「丘（おか）ちゃん」のキャラクターが決められました。等身大の着ぐるみも作られ、いろいろな行事で活躍する人気者です。

30代目の藤原校長先生と一緒に給食をいただきました。当日の献立は「高野豆腐のそぼろごはん（麦ごはん）、牛乳、白菜のおかかあえ、みそ汁」でした。県内産の食材は、米、牛乳、小松菜、大根の4種類です。

下川栄養教諭の案内で校内を見学しました。各教室では、下川栄養教諭が毎日作成している「今日の給食にかかるクイズ」に子どもたちが熱心に取り組んでいました。また、「かながわ産品学校給食デー」の日は、使われている食品について書かれたお知らせを各教室に配ったり、校内の掲示板に貼ったりしているそうです。これからも、月に1回の自校献立の日は、地域の広いネットワークを活用して、宮前区でとれたものができるだけ使用したいと話されていました。



むかちゃんとおかちゃん



給食準備風景



川崎市でとれる野菜と果物

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、偶然にも明治初期創立という伝統のある学校を2校訪問しました。また、学校給食物資を取り扱っていただいている神奈川県青果市場連絡会の方々に、平塚市の学校給食の見学と試食をしていただきました。各学校の関係者の方々にお礼申し上げます。

2016年2月29日 発行