

かながわ産品学校給食デー

学校訪問

茅ヶ崎市立香川小学校

平成28年7月12日(火)



茅ヶ崎市の北部にある茅ヶ崎市立香川小学校を訪問しました。玄関の上に刻まれたカラフルな富士山の校章が印象的です。

大八木校長によると、創立53年目を迎える学校で、周囲には住宅地や畑の多いのどかな地域とのこと。児童は、素直で元気、純朴で、二世帯でこの学校に通う家庭

も多いそうです。また、学区内には3,000世帯を有する新興住宅地の「みずき」があり、今年4月の児童数は1,204名、34クラス、市内で一番大きな学校です。若い教師が多いので、地域との連携を取りながら体験的な学習にも取り組んでいます。食育に関しては、給食で使用する野菜を利用した体験学習を低学年で行っています。1年生は「とうもろこしの皮むき」、2年生は「そら豆のさやむき」、3年生は「枝豆のさやとり」を行い、その日の給食として全校で味わいます。2年生のそら豆のさやむき体験では、事前に「そらめくんのベッド」という絵本を子どもたちに読み聞かせ、興味・感心を持ってもらう取り組みをしています。さらに地場産物を取り入れることで、地域への愛着心や安心安全な「食」について考えさせる良い機会になっているとのこと。



ごはん 牛乳 マーボーかぼちゃ
ゆばけんちん汁

当日の献立は、ごはん、牛乳、マーボーかぼちゃ、ゆばけんちん汁でした。県内産の食材は牛乳、小田原市産のたまねぎ、茅ヶ崎市産のかぼちゃとなす、海老名市産のにら、寒川町産の小松菜でした。茅ヶ崎市特別観光大使「えぼし麻呂」の柄がついた食器でおいしくいただきました。

給食時間に2年生と5年生の教室を訪問しました。どのクラスも残さずよく食べていました。その後、給食室で残食調査をしているところを見学しました。給食委員

会の児童が、ごはん、牛乳、おかずの種類ごとに分かれ、34クラス分の残量を手際よく計量し表に記入していました。学級数が多いので、廊下は一方通行にし、おぼん、食器以外は当番が給食室に返しに行くそうです。

残食調査後に坂口栄養士にお話を伺いました。毎日教室に配布している栄養メモ「今日のこんだて」に県産食材を使用した時には紹介記事を書き、給食時間に放送し、家庭へは毎月配布している「給食だより」でお知らせをしているそうです。茅ヶ崎市では、教育委員会が学校からの地場産物の使用量の取りまとめと配送をしており、

かぼちゃ、わかめ、しらす等を取り扱っています。また、小松菜は各学校に納品している八百屋さんをお願いして地場産物を入れてもらっています。地場産物を使用する上での問題点は、生産量が少なく規格が不揃い、泥が付いていて扱いにくいなど、大規模校ならではの悩みがあるようです。今後は、茅ヶ崎寒川地区小学校教育研究会で地場産物の研究をし、農家や畑を見学して、使用できる食材を増やしていく予定とのことでした。



坂口栄養士



編集後記

今号では、藤沢市と茅ヶ崎市での「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「県産食材生産現場勉強会」の様子を掲載しました。暑い中、28名の栄養教諭、学校栄養士の皆様のご参加をいただき、誠にありがとうございました。

2016年10月31日 発行

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委託事業

印刷・デザイン 株式会社 連合社印刷

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26号

かながわ産品学校給食デー

学校訪問

藤沢市立御所見小学校

平成28年6月29日(水)



御所見小学校は、藤沢市北西部の打戻(うちもどり)にある123年の歴史を有する学校です。御所見の名前は、葛原にあったといわれる桓武天皇の第三皇子葛原親王(かつらはらしんのう)の御所を葛原親王が散策中に眺めた「御所見塚」に由来するといわれています。校庭のほぼ中央に大きな銀杏の木がありました。笠松校長のお話によると、かつて同じ地に旧制女学校があり、小学校との境のために植えられた木で、代々大切に受け継がれてきたそうです。御所見小学校には、三世代、四世代と通う児童もあり、地域の方々との連携が強く、児童の安全は地域ぐるみで取り組まれています。学校の周囲には畑やビニールハウスが多く、野菜などを多く生産しています。現在、児童数は500名、19クラス(特別支援学級2クラスを含む。)の中規模校です。



きなこトースト トマトのスープ
スパゲッティ とうもろこし 牛乳

当日の献立は、「きなこトースト、トマトのスープスパゲッティ、とうもろこし、牛乳」でした。この日は2年生がとうもろこしの皮むき体験に行く予定でしたが、雨天のため中止になり、校内で皮むき体験をしました。生産者の井出さんがとうもろこしの株を示しながら、児童にお話をしてくださいました。他の県産食材は、牛乳、藤沢市産大豆から作られたきなこ、藤沢市産のにんにく、茅ヶ崎市産のトマトです。羽鳥栄養士のお話によると、藤沢市では、市内産の特徴ある食材を使った献立を「ふじさわランチ」と称して提供しています。地場産の食材を使ったときは、毎日クラスに届けている「パクパクだより」で、保護者向けには「給食だより」でお知らせしているそうです。今後は、生産者と連絡を取り、とりたての地場産物を学校給食に使えるという地域の特性を生かし、学校独自で利用できる食材を増やしていきたいとのことでした。



笠松校長と羽鳥栄養士



児童にお話をする井出さん



井出農園 とうもろこし畑の見学

平成28年7月1日(金)

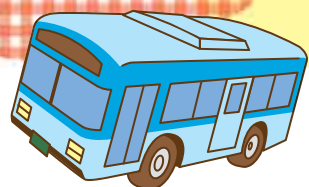


御所見小学校の給食に提供されたとうもろこしの畑を見学しました。「サニーショコラ」と「ゴールドラッシュ」を作っています。1株からは一番上に実ったおいしい1本の実しか出荷しないとのことでした。

目次

かながわ産品学校給食デー 県産食材生産現場勉強会	藤沢市立御所見小学校・井出農園 全農パールライス(株)神奈川精米工場・鈴廣かまぼこ(株)恵水工場 海老名市中河内の水田	1P 2P 3P
かながわ産品学校給食デー	茅ヶ崎市立香川小学校	4P





県産食材生産 現場勉強会

平成28年8月18日(木)実施

全農パールライス(株)神奈川精米工場の見学



玄米倉庫



精米機



最新の機械

綾瀬市にある、全農パールライス(株)神奈川精米工場の見学をしました。ここでは、関東、北陸、東北、北海道より集められた米を精米し、出荷しています。

はじめに、会議室で工場の概略説明を聞いた後、白衣、帽子を着用し、2班に分かれて工場内の見学をしました。産地、銘柄、等級が記入された30kg入り紙袋または1t入りのフレコンと呼ばれる袋で搬入された玄米は、荷受け場所で「着地検査」を行った後、玄米倉庫に保管されます。ここから注文に応じて精米、出荷されます。ひもやもみ殻、石などの異物を取り除いた玄米は、エアー搬送され、3台の精米機で徐々に精米されます。精米後も、色彩選別機やマグネットセパレーターを通して、一粒単位で不良品を見分け選別してから、袋詰めされます。取り扱っている玄米数は、約96種類、ブランド数は約200種類、製造アイテムは約350種類で、月間4,000tを生産し、学校、生協、大手スーパー、外食産業や冷凍食品会社などに出荷しているそうです。

無洗米の製造方法は、精米した米の表面をミストで湿らせた後、熱したタピオカと混ぜ合わせ表面の糠を吸着させ、遠心分離するそうです。

参加者アンケートより

- 精米工場には初めて行ったので、規模の大きさにびっくりしました。異物混入の防止や衛生管理に細かい配慮がされていることがわかり、安心しました。
- お米は地産地消には欠かせない部分なので、精米の過程を見学することができて、勉強になりました。
- 米糠の除去にタピオカを使っていることにおどろきました。



現場勉強会

海老名市中河内の水田見学



吉浜さんと安田さん

神奈川県ほぼ中央に位置する海老名市中河内にある水田の見学をしました。JAさがみ海老名営農経済センターから徒歩5分位のところ、住宅地やビニールハウスの間に水田が広がっていました。JAさがみの安田さん、全農かながわの吉浜さんのお話によると、海老名市の水田農業は、平塚市、小田原市、厚木市、伊勢原市に次いで県内5番目の作付面積があり、学校給食用玄米の出荷実績は、昨年度約200tだったそうです。品種はさとじまん、キヌヒカリが多く、キヌヒカリとコシヒカリの交配種である「はるみ」も栽培されています。小規模農家が多く、300名ほどの農家の戸当たりの作付面積は平均2〜3反(1反=300坪)で、学校給食用の他、自家用や農協などでの直接販売用に使用されています。

JAグループ神奈川では、県内で生産された米のうち1等米は20%位なので、品質向上運動を展開しているそうです。

緑の水田には小さい稲穂が育ち、ザリガニも見られました。

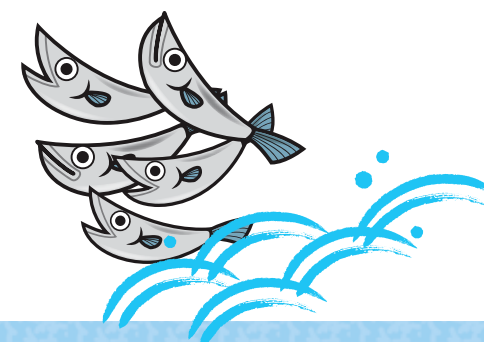
参加者アンケートより

- 普段、水田を近くで見る機会が無いので、水田を見られてよかったです。
- 県内産米が学校給食で使えるよう、たくさんの方が努力されていることを実感できました。
- 農家さんが、子供たちに県内産のお米を食べて欲しいと思って作ってくださっていることを子供たちに伝えたいと思いました。
- 県内の生産状況や学校給食米確保運動などの話が勉強になりました。

めぐみ 鈴廣かまぼこ(株)恵水工場の見学

小田原市にある鈴廣かまぼこ(株)恵水(めぐみ)工場の見学をしました。魚肉たんぱく研究所の松岡さんより、かまぼこの特徴についてのお話がありました。かまぼこは、魚肉をすり身に加工してあるので、他の食品よりたんぱく質の比率が高く脂肪が低い、消化の良い食べ物であるとのことでした。学校給食用に卵や小麦粉を使用していないのとかがまぼこがあり、食物アレルギーを有する児童を抱える学校では使いやすいと好評です。

2班に分かれ、製造過程を窓越しに見学しました。原料室、製造室、包装室は部屋ごとに壁で仕切られ、製品のみがベルトコンベアーで流れていき、作業員が交差しない製造工程になっていました。



参加者アンケートより

- 衛生面にとても配慮されていて、おいしくて学校給食で使いたい商品もあり、見学できてよかったです。
- 日本の海産物の伝統的なおいしい食べ方として貴重な食文化であるかまぼこ等の練り製品の良さを、給食を通して伝えていきたいと思います。
- 練り製品ができるまでの流れを見学できてよかったです。

