

# さがみグリーン(さがみ菜) 見学レポート

平成28年12月12日(月)



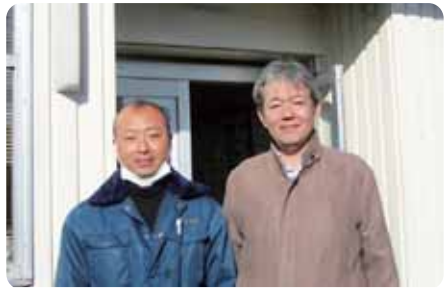
広々とした畑



さがみグリーン(さがみ菜)は、神奈川県農業試験場がカラシナとタカナを交配して作り上げた新しい品種の野菜です。ほうれん草のように柔らかく、葉に細かいトゲがありません。カラシナの一種ですが、辛味がマイルドで、味にクセが少なく、浅漬けやお浸しなどに利用できます。

相模原市緑区田名にある大沢南部圃場を見学しました。JA相模原市営農センターの門倉主任のお話では、さがみグリーン(さがみ菜)は種が小さく種まきが難しいため、種まきに様々な工夫をされているそうです。9月上旬から10月上旬にまかれた種は、11月から12月に収穫されます。収穫は一株ずつついでに刈り取られています。収穫後は、すぐに加工工場である「馬場食品」に運ばれ、当日に漬けて冷凍されています。葉の色が退色しやすいので時間との勝負ということでした。

現在は、相模原市の特産品として相模原市内の学校給食に登場していますが、今後収穫量が増え、広く神奈川県内の学校給食でも使用できるようになると良いですね。



門倉さん 馬場さん



工場に納入



洗浄後

## さがみ菜チャーハン

### <作り方>

- ① 精白米と米粒麦は洗って、浸漬し、水切りする。
- ② さがみグリーンはゆでて細かく切り、水気をきっておく。
- ③ 鶏卵を割りほぐして、調味し、油を熱して炒り卵にする。
- ④ ごま油を熱してさくらえびを炒め、②を加えてさらに炒め調味する。
- ⑤ ①に規定の水と調味料を加えて炊く。
- ⑥ 炊き上がったら、③と④を入れて混ぜ合わせる。



### 材 料 (1人分)

精白米	60g
米粒麦	5g
酒	0.5g
塩	0.3g
しょうゆ	1g
水	78g
油	0.5g
鶏卵	15g
砂糖	0.5g
酢	0.3g
ごま油	0.5g
さくらえび	0.5g
さがみグリーン	20g
塩	0.1g
こしょう	0.02g
しょうゆ	1g

\*資料提供:相模原市教育委員会

### 編集後記

今号では、10月におこなった調理実習の様子と、横浜市立いぶき野小学校のかながわ産品学校給食デーの取組を紹介しました。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、小田原市の学校給食の見学と試食をしていただきました。さらに、さがみグリーン(さがみ菜)をレポートしています。お忙しい中、ご協力いただきました関係者の方々にお礼申し上げます。 2017年2月28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27号

県産食材を使用した

平成28年10月20日(木)

## 学校給食献立提案勉強会開催



講師の大中佳子氏

各地域での講演会や調理研修会などでおなじみの、鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科の准教授大中佳子氏を講師にお招きし、県産食材を使用した学校給食献立を提案していただきました。今回は神奈川県学校給食会でも取り扱っている商品の中から、鰯ハンバーグ、メカジキ角切り、神奈川県産味噌津久井、煎り挽き割大豆を使用しました。野菜は、県内でも多く栽培されているこまつなを使ったメニューでした。実施献立は、給食会のホームページで紹介しています。



メカジキのサルサソース  
(メカジキ角切り)

ジャンバラヤ  
(鰯ハンバーグ)



ダイズスコーン  
(煎り挽き割大豆)

こまつなのクリーム煮  
(こまつな・神奈川県産味噌)



### 参加者アンケートより

- おいしくてわかりやすく、給食で活用しやすい内容の調理実習でした。
- どれもとてもおいしく、給食に取り入れたいと思いました。
- 県産食材を使用した献立について、ヒントをいただくことができました。

### 目次

県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会	1P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 横浜市立いぶき野小学校	2P
神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 小田原市立富水小学校	3P
さがみグリーン(さがみ菜)見学レポート	4P

# かながわ産品学校給食デー

## 学校訪問 横浜市立いぶき野小学校

平成28年11月9日(水)



横浜市緑区にあるいぶき野小学校を訪れました。長津田駅から南に向かい国道246号線を越えた高台にある学校です。学校の東側には鶴見川の支流である恩田川が流れ、川沿いには田んぼ、畑、ハウス栽培の花作りなど近郊農村の面影が残されています。



鳴本校長

始めに鳴本校長から学校の概要についてお話を伺いました。いぶき野小学校は、平成5年に長津田小学校から分離独立し、創立24年目を迎えた、児童数1,030名、一般級30クラス、個別支援級5クラスの大規模校です。長津田は古くからの住民が多く、自治会組織がしっかりしており、保護者や地域が協力して児童の成長を見守ってくださっています。学校給食においても、地域の7軒の農家から地場農産物の「長津田そだち野菜」を届けていただき、使用しています。



野菜を納入する農家の方々



当日の献立は、「胚芽ごはん、牛乳、かますの干物、はま菜ちゃんのこんにやくだいこん、みそ汁、焼きのり」で、神奈川県産の牛乳、かます、焼きのりと、横浜市産のだいこん、キャベツ、こまつなが使われていました。「はま菜ちゃん」とは、横浜ブランド農産物のシンボルマークで、野菜や果物など30品目が指定されています。

嵐栄養教諭の案内で1年生のクラスから順次校内を見学しました。廊下が広いので、各クラスの前まで鍵付きのワゴンで給食が届けられていました。見学の後、お話を伺いました。平成27・28年度横浜市食育実践推進校として長津田小学校、長津田第二小学校、田奈中学校と連携を取り合い、食育を進めています。小学校3校では中学校の食育につながるよう、同じ内容で毎月15分の食育タイムが設定され、栄養教諭が作った学年別の指導資料を使って担任が指導しています。給食の献立でも「長津田そだち野菜」をいかした献立を共通で実施し、食育の教材となるよう工夫をしています。県産食材を使用する時は、家庭向けには「給食だより」、子ども向けには「献立表」「ぱくぱくだより」でお知らせをしています。当日は、県内産品が多く使われた献立を教材にして、5年生に嵐栄養教諭が「地産地消」について授業をしていました。



はま菜ちゃん



嵐栄養教諭と5年生



胚芽ごはん 牛乳 かますの干物  
はま菜ちゃんのこんにやくだいこん  
みそ汁 焼きのり



給食風景

神奈川県  
青果市場連絡会

# 学校給食見学・試食会

平成28年11月15日(火)

## 小田原市立富水小学校



日ごろから、学校給食の青果物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、小田原市立富水小学校において、学校給食の見学・試食会を開催しました。

富水小学校は、小田原市の北に位置し、西に狩川、東には仙了川と、ちょうど川に挟まれた場所にある、児童数554名、一般級18クラス、個別支援級3クラスという学校です。めざす子どもの姿として「心も身体も健康な子ども」を挙げ、基本的な食生活だけでなく食文化や食事を通じた情操教育にも力を入れており、食べ物は生き物の命をいただいていることを学び、食べ物の生産にかかわる人たちへの感謝の心を育てています。



松下校長 眞田栄養士

会員の方々は、各クラスに入って児童と会食しました。当日は「かまぼこの日」だったので、献立は市内産のかまぼこと県内産の米を使った「かまぼこ丼」、県内産の豚肉、市内産のだいこん、葉ねぎ、里芋を使った「小田原野菜の豚汁」、市内産の「小田原みかん」、県内産の「牛乳」でした。

眞田栄養士より、食育についてお話を伺いました。年間を通してすべてのクラスで栄養士が授業を行える体制を整え、実施しています。また、学校農園で栽培した米や野菜を給食に使うこともあるそうです。地産地消については、旬の食材や地場産の野菜をなるべく使うようにし、小田原市産の食材を使ったときはお昼の放送で全校に知らせ、保護者へは給食だよりに記載して知らせています。今後は生産者との交流を目指し、様々な情報を収集して地場産物をより多く使用していきたいとのことでした。

小田原市教育委員会清水係長より、小田原市の取組みについて伺いました。小田原市では11月15日の「かまぼこの日」として1回、1月の学校給食週間中に「小田原献立」として2回、合計年3回かながわ産品学校給食デーを実施しているそうです。地産地消については、青果物を取り扱っている青果物組合になるべく小田原市内産を納入していただいたり、地元の生産者から直接、ほうれん草、こまつな、<sup>しもなか</sup>下中たまねぎなどを納入していただいたりし、水産物では小田原漁港で水揚げした魚を使用することもあるそうです。

**牛乳 県内産**

**小田原みかん**

**小田原野菜の豚汁**  
県内産の豚肉  
小田原市内産の大根、葉ねぎ、里芋

**かまぼこ丼**  
県内産の米  
小田原市内産のかまぼこ

### 参加者の声

- 教室で児童と一緒に食べてみて、食べ残しを少なくするために各自で給食の分量を調整したことに感心した。
- 同じ野菜でも旬のものは味が違うので、本来の時期の野菜をもっと知ってほしい。
- 栄養士が畑の見学等をして学ぶことも大切だと思う。青果市場と全農が協力していくとよい。
- 食に興味を持つ児童を育てることは大切だと思う。