

# 季節のおすすめ かながわ産品



第28号

## かながわ産品学校給食デー

平成29年1月16日(月)

### 学校訪問 海老名市立東柏ヶ谷小学校



40周年記念キャラクター  
「うさよん」



相鉄線さがみ野駅と相模大塚駅のほぼ真ん中に位置する、海老名市立東柏ヶ谷小学校を訪問しました。児童数517名、通常級17クラス、特別支援級3クラスの学校です。

海老名市に13校ある小学校のうち、唯一の単独調理校で、残りの12校は海老名市中新田にある「食の創造館」で調理・配送を行っています。この施設は、学校給食の調理だけでなく、災害時の炊き出しや、会議室・調理室の一般開放を行っています。

東柏ヶ谷小学校の<sup>たくしほ</sup>多久島校長のお話では、平成28年7月にコミュニティ・スクールの指定を受けて地域に開かれた学校づくりをめざし、地域の方々との交流が非常に盛んに行われています。ふれあい交流、三世代グラウンドゴルフ大会、昔遊び、新体力テスト、屋上菜園、ビオトープなど、地域の力を教育課程に取り入れています。屋上菜園で収穫した野菜を、給食で使用することもあるそうです。

地域活動に開放もしているという100人ほど入るランチルームで給食をいただきました。「えびな(かながわ)産品学校給食デー」の献立は、「ごはん、牛乳、さばのなんばんづけ、えびないっぱいのみそしる、いちご」でした。えびないっぱいのみそしるには、じゃがいも、豆腐、わかめ、大根、白菜、たまねぎ、もやしが入っていました。海老名市産の食

材は、米、手作りみそ、もやし、いちご、牛乳で、県産食材はさばでした。特にいちごは、海老名市の特産品で、栽培農家の方々が前日に収穫したものでした。県産食材を使用した時は、校内向けにはポスターの掲示・お昼の放送・ランチルームでの指導などを行っており、家庭向けには「献立表」や「もりつけ表」を学校のホームページで知らせています。

山内栄養教諭の案内で校内を見学しました。廊下は窓が広くとってあり、明るく広々とした校舎で、児童ものびのびと生活している様子が見られました。県産食材を使用する上での課題は、食材の量の確保が難しくサイズが均一でないことや、価格面、配送方法等が挙げられました。「学校の周辺は都市化が進んでいますが、海老名市内南部には畑や田んぼが多くあるので、児童にもっと地域の食材のことを知らせていきたい。」というお話しでした。



6年生と会食する多久島校長



屋上菜園



ごはん 牛乳 さばのなんばんづけ  
えびないっぱいのみそしる いちご



教室でお話をする山内栄養教諭



#### 目次

かながわ産品学校給食デー 学校訪問 海老名市立東柏ヶ谷小学校	1P
津久井在来大豆ができるまで 相模原市・厚木市の大豆畑	2P
津久井在来大豆でみそ作り 学校訪問 相模原市立緑台小学校	3P
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 県立横浜ひなたやま支援学校	4P

# 津久井在来大豆のできるまで

## 「津久井在来大豆」とは

「津久井在来大豆」は、相模原市緑区ちぎらの千木良地区を中心に、県内で古くから栽培されてきた大豆です。以前はこの地域を津久井郡と言ったことから「津久井在来大豆」という名前がつけました。第二次世界大戦以前には、県内の多くの農家が栽培していましたが、その後輸入大豆に押され、栽培面積が減り「幻の大豆」と呼ばれるまでに生産量が落ち込みました。現在は、県内各地で「津久井在来大豆」を守ろうという取組みが行われ、平成20年に「かながわブランド」に認定されました。大豆の甘さをいかした加工品の販売が徐々に増えてきています。

### 津久井在来大豆の できるまで



6月 種まき



8月 開花



11月 収穫



9月 枝豆

## 厚木市内の大豆畑 (JAあつぎでは、耕作放棄地の再生に取り組んでいます。)

### 厚木市下川入地区 宇都さん

川沿いの休耕田等を活用して「津久井在来大豆」を育てています。連作障害を防ぐため(輪作体系を確立するため)、キャベツの栽培をしている圃場もあります。



### 厚木市荻野地区 鈴木さん

山谷にある谷戸田を活用して「津久井在来大豆」を育てています。山際に圃場があるため日照時間が短い上に、サルやシカの被害にあっています。ネットを周囲に張ったり、監視カメラを活用したりして、生息状況の調査をしています。



# 津久井在来大豆でみそ作り

平成29年1月24日(火)

学校訪問

## 相模原市立緑台小学校



田中校長



石井さん



相模原市では数年前から、津久井在来大豆を栽培している学校があります。その中から、相模原市立緑台小学校を取材しました。緑台小学校は、相模原市の最南端に位置し、座間市との境にある、全校児童368名、14クラス(支援級2クラス)の学校です。5年生の総合学習で、津久井在来大豆の栽培を行っています。6月に種をまき、9月には枝豆として食べ、11月に収穫した大豆を使ってみそ作りに挑戦です。

前日にていねいに洗った大豆を、朝早くから来られたボランティアの大豆の会の方々が、大きな釜で4時間位煮ます。親指と人差し指でつまんでつぶれる程度の柔らかさになったら、ザルにあげます。ここからは、子どもたちが各自のビニル袋に移してつぶしていきます。ビニル袋の上からげんこつでたたいて、大豆が小さくなったら、塩と麴を混ぜ、団子にして漬物樽に入れていきます。この時空気が入らないように団子をたたきつけるようにします。子どもたちは、協力し合いながら、一生懸命作業に取り組んでいました。最後は樽の淵に塩をまき、ラップフィルムで密閉します。自宅に持ち帰り重しを乗せ、樽の上を紙で覆い、ひもで縛っておきます。半年から1年でみそになります。

子どもたちは、大豆の会の石井さんの、「酵母は光を嫌うので、冷暗所で保管してください。」等のお話をとても真剣に聞いていました。

田中校長のお話では、5年生は1年間かけて大豆栽培をし、最後にみそ作りをするこの学習で、身近な食品の大豆がみそに変化する工程を体験し、食べ物に対する気持ちの変化につながっているとのこと。今後は4年生に伝える学習発表会に向けて、まとめ学習をするそうです。



大豆の会の方々



## 学校訪問 県立横浜ひなたやま支援学校



横浜市瀬谷区南瀬谷にある、県立横浜ひなたやま支援学校を訪問しました。鈴木副校長のお話では、旧横浜市立日向山小学校の跡地に、平成25年4月1日に開校した知的障害教育部門の高等部のみの特別支援学校で、平成28年度現在は141名の生徒が通学しています。

「自己実現する人を学校・家庭・地域で支え、育む」を基本理念とし、将来の社会参加に備え、実際の社会生活をリアリティに再現する中で学習することを大切にしています。そのひとつとして、近隣農家の農作業を体験する学習があります。学校の近隣にある上杉農場で、定期的に農作業業務を体験させていただいており、生徒は「働く」ことはどのようなことかを体験し、学習しています。1月26日は、この学習で収穫した長ねぎ、にんじん、里芋を、当日の給食に使用していました。献立は「ごはん、牛乳、ぶりの照り焼き、長ねぎといかの酢味噌和え、里芋のすまし汁」で、使用した地場産物は瀬谷区産の野菜の他、県産食材は、米、牛乳でした。この週は学校給食週間のため、一週間の献立の内容を学校だよりの「よこひな通信」に掲載し、学校のホームページでお知らせをし、校内向けには「よこひなランチタイム通信」をクラスに配り、給食委員がお昼の校内放送で読み上げていました。

高田栄養教諭のお話によると、作業学習で作ったパンを、月に2回程度地域の住民に販売をしており、学校給食に使うこともあるそうです。もともとは小学校であったため地域の方々はとても協力的で、『よこひなフレンズ』という名をつけて、ボランティア活動してくださっており、2月には交流会を行って感謝状を贈っているそうです。



生徒と会食をする前石上校長(左)



上杉農場の上杉ご夫妻



作業学習のアドバイザー  
NPO 法人中央支援会 松丘さん



ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き  
長ねぎといかの酢味噌和え  
里芋のすまし汁

給食の献立をどうするか

学校給食週間 1月25日(水)～27日(金)

学校給食は、昭和29年、山形県小学校で中重度障害者でない子どもたちのために始められました。しかし、昭和18年頃に自虐と戦争が激しくなり、食糧が不足で中断された。戦後、子どもたちの健康や体質向上のために給食が再開されました。これを契機として、1月24日から30日までが学校給食週間となりました。

そして、学校給食が教育活動としても位置づけられるようになり、健康し、食育や食に関する関心を高めるにつれて、地域の食料や食文化を学ぶための教材として活用されるようになりました。

学校給食は、時代と共に変化してきました。本校では、1月23日から27日までが学校給食週間とし、学校給食の歴史をたどって、生徒ごとの成長と食の健康観点を高めます。(家庭を考慮し、牛乳を加えたり野菜の量や調理方法は変更してあります。)

献立「(月) 福島の産品の献立」  
ごはん、牛乳、豚の肩肉、ごま入、みそ汁  
(1月24日) 福島の産品の献立  
ごはん、牛乳、豚の肩肉、ごま入、みそ汁  
(1月25日) 福島の産品の献立  
ごはん、牛乳、豚の肩肉、ごま入、みそ汁  
(1月26日) 福島の産品の献立  
ごはん、牛乳、豚の肩肉、ごま入、みそ汁  
(1月27日) 福島の産品の献立  
ごはん、牛乳、豚の肩肉、ごま入、みそ汁

**\*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

**編集後記**

今号では、海老名市立東柏ヶ谷小学校と県立横浜ひなたやま支援学校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、津久井在来大豆の特集と、その大豆を使ったみそ作りをしている相模原市立緑台小学校を取材しました。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6月30日 発行

