

学校訪問 横須賀市立北下浦小学校



けやきの木

校門を入ると、大きなけやきの木が私たちを迎えられました。福島淳校長のお話によると、けやきの木は市の景観重要樹木に指定されていて、北下浦小学校のシンボルツリーになっています。現在、樹木医の指導を受けて樹勢回復作業を行っています。児童数は283名で14クラスです。学校の歴史は116年と長く、かつて地域の半分は漁業、半分は農業でしたが、高齢になり、やめられる方も多く、学校の周りのみかん畑も、住宅地へと変わっていきました。地域で行われるサマーコンサートに小学生が参加するなど、地域交流もさかに行われています。児童は、地域の方々の温かい人柄に育まれて、人懐っこく、素直で、明るく、すくすくと育っています。



夏野菜のカレーライス
牛乳 わかめサラダ

7月18日の献立は「夏野菜のカレーライス、牛乳、わかめサラダ」でした。夏野菜のカレーライスに神奈川県産の豚肉、横須賀市産のかぼちゃ、なす、トマトが使われていました。かぼちゃはとても甘く、なす、トマトも新鮮でやわらかく、おいしい夏野菜カレーになっていました。

各クラスに「かながわ産品デー」の資料が配られ、学級担任の指導や、資料を読み上げる給食当番や給食係の児童の活動に一役かかっていました。栄養職員の浅場祐美先生が給食時間に各教室を回って声をかけており、児童はカレーライスとわかめサラダをおいしそうに食べていました。また、浅場先生は、司書教諭と連携して、食に関する資料を作ったり、本を紹介してもらったりしているそうです。今年度は読書まつりに合わせて、沖縄の町の風景の本を紹介してもらい、自校献立の日に沖縄メニューの給食を提供しました。

横須賀市は統一献立で、自校献立は年4回です。地場産物は市場と連携して、小売店から納品してもらっています。市内産は、なす、トマト、かぼちゃ、きゅうり、大根、キャベツなど多数使用しています。その他、卵と走水のきざみのりは、年間を通して使用しています。また、月に一度、県内産の豚肉を使用することができ、栄養士が決めた献立で使用しています。自校献立の日は生産者から野菜などを、直接納品してもらうこともあります。市内産食材の使用は量の確保が難しいなど課題もあるそうですが、これからも今まで同様に地場産物を使用していく予定です。



浅場栄養職員

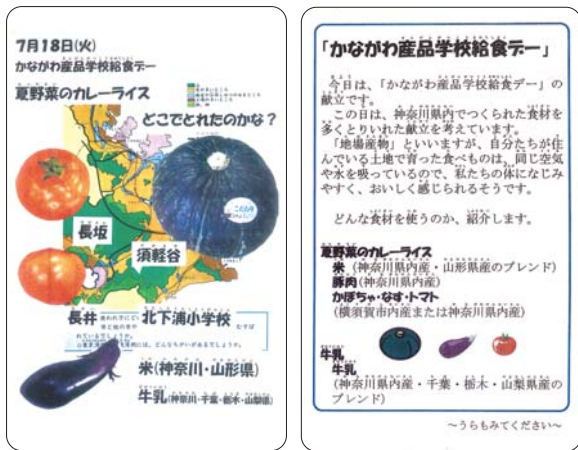
月に一度、県内産の豚肉を使用することができ、栄養士が決めた献立で使用しています。自校献立の日は生産者から野菜などを、直接納品してもらうこともあります。市内産食材の使用は量の確保が難しいなど課題もあるそうですが、これからも今まで同様に地場産物を使用していく予定です。



校歌に歌われた景色と福島校長先生



配膳室前の展示コーナー



各クラスに配布された、かながわ産品デーの資料

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29号

パクパクあつぎ産デー 学校訪問 厚木市立北小学校

平成29年7月10日(月)



ジャージャーめん 牛乳
とうもろこし フルーツ杏仁

厚木市の北部、相模川と中津川にはさまれた住宅地に北小学校があります。校庭には樹木が多く、爽やかな風が吹いていました。小林正徳校長から、学校の歴史や児童の様子などのお話を伺いました。北小学校は創立51年目で、児童数増加(約1,800人)にともない、昭和62年に依知小学校、平成7年に上依知小学校に学区を分離し、現在の児童数は402人となっています。児童は素直で明るく元気で、給食の残菜も少ないとのこと。6年生は夏休み前と卒業前に校長室で校長先生と一緒に給食を食べる機会があり、とても楽しみにしているそうです。また、アレルギー対応食がある日には、「配膳点検日です」と放送をいれるなど、きめ細かい配慮がされていました。

5月に2年生が「グリンピースのさやむき」、7月に1年生が「とうもろこしの皮むき」をし、「食」とかかわる体験授業をしています。飼育栽培委員会が栽培した大根をカレーに入れたり、3学期には6年生が考えた献立が給食に出るなど、児童が給食に関わる取組が行われています。

当日の献立は「ジャージャーめん、牛乳、とうもろこし、フルーツ杏仁」でした。「とうもろこし」は、朝、1年生が丁寧に皮むきしたものです。ジャージャーめんに厚木市産のにんじん、たまねぎ、長ねぎが使われていました。校長先生の案内で教室の様子を見学させていただきました。1年生は自分たちでむいた「とうもろこし」を大事に味わって食べていました。「ジャージャーめん」には野菜がたくさん使われていましたが、児童に人気のメニューということで、どのクラスの食卓も空っぽでした。

厚木市は県産品デーを「パクパクあつぎ産デー」として、月に2回、年22回行っています。厚木市と厚木市農業協同組合が連携して、学校給食へ地場産物を取り入れています。厚木市農業協同組合から使用できる地場産物の連絡が入り、その中から学校で使用する品目を選んでいきます。産品デーの日は、地場産のものを入れてもらうように頼んでいるとのこと。年に一度、厚木市農業協同組合と栄養士の打合せがあり、時期に合わせて納品してもらいたいものを話し合っています。学校給食で使用する米は、通常は神奈川県産を使用していますが、厚木市農業協同組合の協力によって、平成27年2月から毎年2月に一か月限定で厚木産の米を使用しています。平成28年2月から、給食で使用する大豆に、厚木市で栽培された「津久井在来大豆」を取り入れています。また、共同調理場から配送している中学校給食でも、平成29年度から月2回の「パクパクあつぎ産デー」を行っています。小学校・中学校ともに、厚木市の学校給食は豊かな地場産物に支えられていると感じられました。



小林校長(左)と山岸栄養職員



とうもろこし皮むきの授業をする栄養職員と子どもたち

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

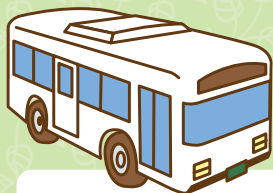
印刷・デザイン 株式会社 連合社印刷

編集後記 今号では、厚木市と横須賀市「かながわ産品学校給食デー」の取組を紹介しました。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、25名の栄養教諭、学校栄養職員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。

2017年10月31日 発行

かながわ産品学校給食デー	厚木市立北小学校	1P
県産食材生産現場勉強会	神奈川県農業技術センター・あさつゆ広場	2P
	しんわろネットサンス	3P
かながわ産品学校給食デー	横須賀市立北下浦小学校	4P





県産食材生産 現場勉強会



平成29年8月7日(月)実施

神奈川県農業技術センターの見学



津久井在来大豆の畑



梨のジョイント仕立て



害虫の侵入を防ぐ赤色ネット



サラダ紫(ナス)

ごまの花

平塚市にある神奈川県農業技術センターの見学をしました。まず、ホールで神奈川県の農業と農業技術センターの主な取組みについて、説明を受けました。

神奈川県の農業は、狭い耕地面積(全国で45位)に比べて、農業産出額(全国で35位)が高いのが特徴です。特に野菜は農業産出額(全国で18位)がさらに高くなり、土地生産性が全国平均の2.4倍になっています。神奈川県の農業は、狭い耕地で高い収益を上げていて、とても効率がよいことがわかりました。

農業技術センターでは、神奈川県の特産品を作る(新品種の育成等)、農産物の栽培技術の研究、農家に情報や技術の伝達をする、などの活動をしています。こちらで開発・育成された主な野菜・果樹は、湘南ポモロン(トマト)、湘白(ダイコン)、サラダ紫(ナス)、香麗・なつみず(梨)、湘南ゴールド(カンキツ)など多岐にわたっています。栽培技術の研究では、果樹のジョイント仕立て法(樹木を一行に並べ、樹と樹をつなげる技術で、作業がしやすく早く収穫ができる)や、イチゴの局所加温栽培(温室全体を温めるのではなく、果実部を部分的に温める技術で温室内の温度を下げることで、省エネになり、品質もよくなる)などの開発をしています。

お話しを伺ったあと、畑の見学をしました。花をつけ始めた津久井在来大豆や、さつまいも、生でも食べられるサラダ紫(ナス)などが広い畑に植えられていました。また、県では、「食」を通じて未病を改善するため、薬膳料理の普及や理解促進などにも取り組んでいて、農業技術センターでも、薬膳向けに金時草、黒ゴマ、丹波黒豆などが栽培されていました。果樹園では、実際にジョイント仕立てになった梨や桃・りんごなどを見ることができ、作業のしやすさ、収穫効率の良さが手に取るようにわかりました。また、害虫には見えないとされる赤色の糸で作る、「赤色防虫ネット」の開発や、温室でICT(情報通信)技術を活用することによりトマトの生産性をあげる研究なども行われています。神奈川県の農業技術の高さを垣間見ることができ、大変有意義な研修となりました。

参加者アンケートより

- 今まで見たことがない技術や農作物への工夫を学びました。最先端の農業技術や施設は大変興味深かったです。梨のジョイント仕立てに感銘しました。
- 土地面積が狭い中で、高い生産性を確保するために、様々な研究や開発を行っていることを学びました。
- 研究成果等を見ることができて、よかったです。



しんわルネッサンスの見学

農業技術センターからほど近い丘陵地にあるしんわルネッサンスは、社会福祉法人進和学園が運営する障害のある方々の就労支援を行っている施設です。もともとは自動車の部品を製造していましたが、リーマンショック以降は減産となり、施設の一部を使い、2015年から県産農作物を使った加工品の製造・販売を始めました。また、進和学園の関連施設ではパンの製造が行われており、「トマト&小松菜パン」は、平塚市の学校給食に使われています。

しんわルネッサンスでは、JAの協力のもと、県産トマト(平塚・茅ヶ崎・藤沢など)を納品してもらい、トマトジュースやトマトピューレに加工しています。入荷したトマトは、追熟(完熟するまで)→選別→洗浄→トリミング(ヘタを取り、キズ等を取り除く)→加熱→搾汁→充填→殺菌の工程を経て、出荷されます。また、青摘みかん(大磯・小田原など)を使い、みかんジュースやみかんジャムなども製造・販売しています。すべての工程は手作業で、とても丁寧に行われています。

瀬戸所長の案内で施設の中を見学しました。たくさんのトマトがビニールで覆われ約20℃に保たれている部屋で追熟され、完熟するのを待っていました。外部と区切られた食品加工場の中では、トマトを搾る作業や、瓶詰にされたトマトジュースを殺菌庫に入れる作業をしていました。また、別の部屋では青摘された小さなみかんを一つ一つ搾り器で搾っていました。ちょうど、採れたばかりのトマトや青摘みかんも納品され、辺りは瑞々しい香りに包まれていました。

食品加工場とともに、自動車部品の組立作業場も見学させていただきました。ここでも丁寧にネジ締め作業が行われていました。就労している方個々の力に合わせて、作業内容を細かく決めているそうです。作業しているみなさんが、自信を持って生き生きと働いていられる姿がとても印象的でした。(写真提供 しんわルネッサンス)

参加者アンケートより

- 働いている方々の一生懸命な姿に感動しました。
- 規格外野菜果物の活用、就労支援が素晴らしいです。
- 働いている方々が作業しやすい工夫がたくさんされていました。トマトやみかんは一つ一つ手作業で丁寧な商品作りをしていると思いました。
- 製品等、給食で活用できたらよいですね。

しんわルネッサンス スタッフの皆様



入荷されたトマト



下処理(トリミング)



加熱



搾汁



あさつゆ広場の見学

平塚市にあるJA湘南が運営する大型農産物直売所です。約350名の管内農家が会員となり、常時100人程度が直接出荷し、「消費者と生産者が交流できる場」をコンセプトに、旬の新鮮な農産物が多数販売されています。サラダ紫(ナス)、ポモロン(トマト)、湘南の輝き(ハウスみかん)等神奈川県固有の野菜や果物も販売されています。また、地元平塚の地場産物を使った加工品なども販売されていました。



参加者アンケートより

- 農業技術センターで見学した野菜(サラダ紫など)や、しんわルネッサンスで作られた加工品も販売されているのが、見学できてよかったです。
- 地元の農家の頑張りが垣間見えました。
- 湘南ゴールド・はるみの加工品販売も見学でき、幅広さを実感できました。
- 地場の珍しい野菜等あり、スーパーでは手に入らないものも、一般の人が買えるので良い環境だと思いました。

