

# 県産食材を 使ってみました

神奈川県では、さまざまな品種の野菜や果物が生産されており、神奈川県固有の品種もあります。今回は「平塚市産さつまいも(くりまさり)」と「湘南ゴールドジャム」を使用した学校から調理や児童の様子を教えてくださいました。

## 平塚市立富士見小学校「平塚市産さつまいも(くりまさり)」

平成29年  
10月18日(水)



ごはん 牛乳 中華炒め  
くりまさりスティック

平塚市立富士見小学校の山田菜緒栄養教諭から、かながわ産品学校給食デーに平塚市産さつまいも「くりまさり」を使用した様子を教えてくださいました。

平塚市大野地区で江戸時代から栽培されている「くりまさり」は、皮の色が薄く、形も不揃いのため、菓子用として出荷されることが多く、市場になかなか出回らないため、「幻のさつまいも」と呼ばれています。

給食室で、さまざまな大きさや太さの「くりまさり」を、給食調理員が丁寧に拍子切りにして素揚げにし、砂糖と水で作った蜜をからめてシンプルな料理にしました。「くりまさり」は品種名ですが、児童に親しみを持って欲しいとの願いから、料理名は「くりまさりスティック」としました。この日は平塚市産の小松菜・米、県内産の牛乳・豚肉も一緒に使いました。

当日は、クラスへのおたよりや、給食委員会が放送を入れるなどして「くりまさり」の紹介をしました。おたよりを読んだ児童からは、「幻のさつまいもだから大事に食べよう。」「給食で初めて出るの？僕たちが初めて食べられてうれしい！」「という声が聞かれました。また、おやつの方について学習した4年生からは「くりまさりもおやつにいいね。」という感想もありました。とても好評で、残食はほとんどありませんでした。



## 大磯町立国府小学校「湘南ゴールドジャム」

平成29年  
11月8日(水)



米粉パン 湘南ゴールドジャム  
あこうだいのみそチーズ焼き  
コンソメスープ 柿 牛乳

大磯町立国府小学校の小宮博子栄養教諭から、神奈川県産「湘南ゴールドジャム」を使用した様子を教えてくださいました。

「湘南ゴールド」は神奈川県農業技術センターで育成された神奈川県オリジナル品種のかんきつ類です。県の西部で以前から栽培されていた「黄金柑」と「今村温州」のかけあわせで誕生し、かながわブランドにも登録されています。爽やかな香りと程よい甘さが人気の果物ですが、生食として食べられる期間は短く、3月中旬～4月中旬の約1か月です。

今回学校給食会で初めてジャムにしたので、国府小学校でも早速使ってみました。当日は、湘南ゴールドの説明をしたプリントを各クラスに配りました。給食のサンプルを見に来た1年生に「今日は、湘南ゴールドを使ったジャムだよ。」と声掛けすると、さっそく興味を持っていました。6年生児童は「甘酸っぱい、おいしい、食べやすい、少し苦い、皮が入っていて良い、さっぱりしている」などと感想を言いながら、楽しそうに食べていました。「また、給食で出してほしい」という声もあり、好印象を持った児童が多かったです。また機会があれば、使用したいと思いました。



11月8日(水)  
今日は、「湘南ゴールドジャム」を給食に出しました。  
「湘南ゴールド」は、3月から4月にかけて食べられる期間が短いので、その期間中にぜひ食べてほしいです。また、給食で食べてほしいです。ぜひ食べてほしいです。

**\*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、10月におこなった調理実習の様子と、大和市立草柳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、鎌倉市の学校給食の見学と試食をしていただきました。そして、県産食材を使用した学校からのレポートをご紹介します。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。 2018年2月28日 発行

栄養教諭・  
学校栄養職員  
みなさまへ

# 季節のおすすめ かながわ産品

第30号

## 県産食材を使用した

## 学校給食献立提案勉強会開催

平成29年10月19日(木)



講師の小柴澄子氏

長年、川崎市で学校給食に携わってこられた、管理栄養士の小柴澄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。この日は、県産食材を使い、学校給食に活かせるメニュー5品の料理を教えてくださいました。

「青魚の香草パン粉焼き」には横須賀市佐島産鰯に小田原市片浦産レモンを添えて、「豚三枚肉の黒酢の香り揚げ」には綾瀬市産高座豚と三浦半島産かぼちゃを使いました。「小松菜と油揚げのオイスターソース」には寒川町産の小松菜、「ひじきの酢の物」には三浦半島産長ひじき、「蓮根もちの味噌汁」には茅ヶ崎市産ほうれん草と神奈川県産味噌(津久井在来大豆)をそれぞれ使いました。

レシピは、学校給食会のホームページをご覧ください。



**青魚の香草パン粉焼き**  
横須賀市漁港から直送の肉厚な鰯に爽やかな片浦産レモンの香りが良くあっていました。



**豚三枚肉の黒酢の香り揚げ**  
薄切りの豚肉を丸めて揚げるので、ふんわり仕上がります。県産かぼちゃも一緒に揚げて添えました。



**小松菜と油揚げの  
オイスターソース**

小松菜に油揚げとオイスターソースで旨味とコクを足しました。



**ひじきの酢の物**  
歯ごたえのある長ひじきを使用しました。



**蓮根もちの味噌汁**  
すりおろした蓮根と白玉粉で作った団子の味を県産味噌が引き立てていました。

## 参加者アンケートより

- 献立がとても良くて、活かしていきたいと思いました。食材の味が引き出されていて、美味しかったです。
- 本日のように実際に調理をして食べてみると、より美味しさがわかりやすいと思いました。
- 県産食材をたくさん使っていて良かったです。応用したら、給食に使えると感じました。



## 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 大和市立草柳小学校 ..... 2P
- 神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 鎌倉市立御成小学校 ..... 3P
- 県産食材(くりまさり・湘南ゴールドジャム) 使用レポート ..... 4P



学校訪問 大和市立草柳小学校



大和駅から程近い静かな住宅地にある草柳小学校を訪問しました。17クラス(特別支援級3クラス含む。)で、児童数は475名です。楢本典子校長のお話では、今年創立61年目になり、2世代、3世代で学校に通う家庭も多いそうです。児童は素直で元気、学校全体が落ち着いた雰囲気でした。地域のお年寄りが、下校時に見守り活動をするなど、地域ぐるみで子どもたちを育てています。



もみじごはん かわいいのから揚げ ヤマトン汁 牛乳

もみじ型のにんじんを煮て味付け、ごはんの上に散らし、秋らしさが演出されていました。

小野良子栄養教諭の案内で教室の様子を見学しました。ランチルームや廊下などいたる所に、手作りの指導資料がたくさん飾られていました。ランチルームでは、2年生が「ヤマトン汁がおいしい。」「もみじごはんのもみじがかわいい。」などと言いながら食べていました。また、ランチルームでは特別メニューとして、手作りのデザート(この日は海老名市産の卵を使ったプリン)がプラスされていました。4年生のクラスでは、配られた「おたより」の生産者の写真を見て「知っている。3年生の時にブロッコリーの種を蒔いたね。」と言っていました。また6年生のクラスでは、食缶に少し残っていた「もみじごはん」を次々におかわりし、すぐに残りがなくなっていました。

県産食材をより知ってもらうために、家庭に配布する献立表に一口メモを入れ、クラスには「おたより」を配り、給食開始時に小野先生が放送を入れるなどしています。また、地場産のトマトや梨、とうもろこしなど生産者の写真と共にサンプルケースに飾り、児童が関心を持つような工夫をしています。県産食材に関する食育では、2年生が市内産とうもろこしの皮むき、3年生が農家の畑の見学、4年生がごみの授業時に給食のごみと生ごみ処理機について、小野先生が授業をしています。生ごみ処理機で出来た堆肥は農家に渡し、畑に利用しているそうです。

市内産の野菜は、小野先生が直接農家へお願いして、納品してもらっています。前月に農家と連絡をとり、納品できる野菜を確認してから、他の野菜を業者に発注しています。届けてもらう主な品目は、朝もぎのとうもろこしやナス(年1回)、ブロッコリー(月1~2回)、青菜(週1回位)、その他に白菜・きゅうり・トマト(畑で完熟したもの)・じゃがいも・にんじんなどです。農家と細かく連絡を取り合うなど時間と手間がかかりますが、小野先生は「顔の見える給食、顔の見える野菜」を念頭に給食を作られていて、とても熱意を感じました。

去年、大和市では、農政課が市内産の大豆、市内産の米で作った米麴を味噌会社に渡し、味噌を140kg作り、今年11月・12月のヤマトン汁に使用しました。現在は大和市全部の学校が、草柳小学校と同じように農家から納入できているわけではありませんが、農政課と話し合っ、他の学校にも少しずつ増やしていけるようなシステムを考えています。地場産野菜の使用は、安全で新鮮なものを子どもたちに供給できるメリットがありますが、天候に左右される、虫や虫食いが多いのも事実です。今後は良いものを安定的に安く供給してもらう仕組みを作ることが、これからの課題です。



朝、納品をする生産者の方(左)と市内産の野菜



楢本校長(右)と小野栄養教諭(左) ヤマトン(左)とハートン(右)

ヤマトンは大和市のゆるキャラ。泉の森で育った葉っぱの妖精。ハートンはその友達。



ランチルームの飾り



各クラスに配布された、かながわ産品デーの資料

学校給食見学・試食会 鎌倉市立御成小学校



御成門



おもむきのある玄関

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、鎌倉市立御成小学校において、学校給食の見学・試食会を開催しました。御成小学校は、鎌倉御用邸跡地に建てられた、85年の歴史のある学校です。今の校舎は平成10年に、旧校舎のおもむきを残して建てられました。1号棟は外観保存ということで完全な木造校舎となっていて、2号棟は内部が鉄筋作りになっています。中澤純二校長のお話では、校舎を建てた当初は児童数280人ほどでしたが、現在は575人と約2倍になっています。今年の夏、オープン方式だった教室に扉をつけ、エアコンが設置されました。給食室は当初の児童数にあわせて作られていて狭いので、工夫しながら調理作業を行っています。

会員の方々は、各クラスに入って児童と会食しました。当日の献立は、鎌倉市関谷産のさつまいもと県内産の米を使った「さつまいもごはん」、県内産の「牛乳」、県内産の豚肉を使った「豚肉のたつた揚げ」、市内産の大根、小松菜を使った「けんちん汁」でした。神奈川県産の郷土料理の「けんちん汁」は、鎌倉市の建長寺が発祥の地と言われています。名前も建長が語源との説があります。建長寺の僧侶に、小松菜を入れているとお話を伺ったので、給食のけんちん汁にも小松菜を入れるようにしたそうです。

山口薫栄養教諭より、御成小学校の食育と地産地消の取組みについてお話を伺いました。各学年で教科と関連した授業を行っていて、地産地消に関連した授業は、3年生の「野菜はどこからくるの、地域を知る」や4年生の「神奈川県の農業と水産業について」などがあります。また、保健給食委員会(児童)を中心とした活動も行われており、今年度は委員会児童が自主的に残菜調べを行い、残りが少ないクラスを表彰しました。

地産地消の取組の一つとして、鎌倉市では、遊休農地(長く耕作されていなかった農地)で作られた農作物を利用しています。かぼちゃ・冬瓜・さつまいもを無償で譲り受けています。また、漁協の協力で鎌倉市産わかめを使用しています。あらかじめ使いたい量と収穫量を調整して、使用量を決めています。野菜は学校に納品している青果業者に県内産をできるかぎり入れてもらうよう頼んでいます。平成29年11月から始めた中学校のデリバリー給食も、なるべく神奈川県産のものを入れるようお願いしているそうです。

さつまいもごはん  
神奈川県産の米  
鎌倉市関谷産のさつまいも

豚肉のたつた揚げ  
神奈川県産の豚肉



けんちん汁  
鎌倉市産の大根  
小松菜



意見交換会



中澤校長(右)と山口栄養教諭(左)



さつまいもについての掲示物

参加者の声

- 担任が遊休地に行って勉強していた。その内容を黒板にびっしりと書いてあり感心した。いい勉強になった。
- 給食がおいしかった。児童はとても元気だった。
- 児童が授業で大根の収穫をしたと言っていた。食に興味を持っている児童が多かった。
- 直売所が増えている。生産者へお願いしても、直売所を持って行ってしまおうので、地場産物が市場には入りにくい。
- テレビで有名な鎌倉野菜は、実際には手に入りにくい。