

学校訪問 葉山町立一色小学校



校舎の外観



ごはん、牛乳  
豚肉のみそ炒め、のり酢あえ

葉山町には御用邸があり、多くの観光客が訪れる地域です。葉山町立一色小学校の児童数は491名で、18クラス(支援級3クラス含む)です。安達校長から、一年間の児童活動の様子についてお話を伺いました。その中の一つとして、もち米の栽培があります。農家から借りた田んぼで、6月に3年生以上の児童が田植えをし、11月に稲刈りをしています。収穫されたもち米は、1月末に行われる餅つき大会と、3月の給食で卒業祝いのお赤飯に活用されます。また、海草の一種であるアマモの栽培を4年生が行っています。アマモが多く茂るアマモ場は、魚の成育場所となっています。近年、海水温の上昇と大型台風の影響で、葉山の海はアマモ場が減少しています。児童が12月下旬に種を蒔き育てた苗を、春先に漁業者やダイバーが海に植え付けています。校内には、アマモの入った水槽や、アマモの資料がたくさん掲示されていました。一色小学校の児童は、地元漁業者・地域ダイバー・地元企業などの方々と協力し、アマモを通して、葉山の海を元気にする活動をしています。

降旗栄養職員から葉山町の地産地消についてお話を伺いました。当日の献立は、ごはん、牛乳、豚肉のみそ炒め、のり酢あえでした。米、牛乳、豚肉、のり、みそは神奈川県産、キャベツ、小松菜は葉山町産でした。給食に県産食材を使用した時は、各クラスに栄養メモを配付し、廊下にも掲示しています。また、家庭配付の献立表の裏に、実績として前月使用した野菜の産地表示をし、給食日より、季節に応じた地産地消の記事を載せ、家庭に啓発をはかっています。

葉山町産の野菜や海産物を使用するときは、それぞれ担当の栄養士と、生産者が定期的に連絡を取り合い、出来高を確認し、購入予定を立てています。食数が少ない町(小学校4校で約2,000食)ならでは生産者へのアプローチの方法があり、比較的物資が揃いやすく、以前は使用できなかった野菜も使えるようになりました。

給食に使用している葉山町産野菜は、じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・いんげん・きゅうり・チンゲンサイ・冬瓜・さつまいも・さといも・長ねぎ・大根・白菜・ブロッコリー・ほうれんそう・小松菜など多岐にわたります。野菜担当の栄養士が、葉山野菜の会(15軒の農家が登録)と連絡を取り合い、使用できる野菜と量を決めて、全町に納品してもらっています。平成21年度から始め、現在は栄養士と生産者が直接やり取りをしていますが、今後は、産業振興課と教育委員会が連携して組織的に計画を立てていく予定です。また、葉山町産海産物は、生ひじき(冷凍保存したもので約3か月分使用)・生わかめ・干わかめ(約6か月分使用)などを使用しています。

葉山町の小学校では、生産者を招いて児童と会食会を開催し、児童の委員会活動の一環で、感謝状を渡すなどして交流を深めています。また、葉山町産野菜を使用した給食の写真を、栄養士が農家の方に送り、地場産物使用の効果を伝えています。学校からの丁寧な働きかけにより、生産者との連携がスムーズに行われ、多くの種類の葉山町産食材を給食に取り入れることができています。

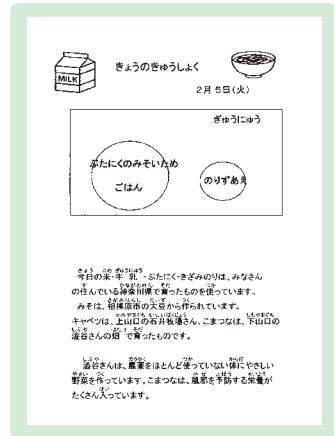
葉山町には御用邸があり、多くの観光客が訪れる地域です。葉山町立一色小学校の児童数は491名で、18クラス(支援級3クラス含む)です。安達校長から、一年間の児童活動の様子についてお話を伺いました。その中の一つとして、もち米の栽培があります。農家から借りた田んぼで、6月に3年生以上の児童が田植えをし、11月に稲刈りをしています。収穫されたもち米は、1月末に行われる餅つき大会と、3月の給食で卒業祝いのお赤飯に活用されます。また、海草の一種であるアマモの栽培を4年生が行っています。アマモが多く茂るアマモ場は、魚の成育場所となっています。近年、海水温の上昇と大型台風の影響で、葉山の海はアマモ場が減少しています。児童が12月下旬に種を蒔き育てた苗を、春先に漁業者やダイバーが海に植え付けています。校内には、アマモの入った水槽や、アマモの資料がたくさん掲示されていました。一色小学校の児童は、地元漁業者・地域ダイバー・地元企業などの方々と協力し、アマモを通して、葉山の海を元気にする活動をしています。



アマモの資料



安達校長と降旗栄養職員



クラス配付の栄養メモ

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34号

かながわ産品 学校給食デー 二宮町学校給食センター  
平成31年1月15日(火) 学校訪問 二宮町立一色小学校



コッペパン、牛乳、豆カレー  
菜の花入り根菜サラダ



きれいに清掃された調理室内

二宮町産の野菜を使った給食は、以前は年3回でしたが、現在は年7回に増えました。今後は、使用できる回数をさらに増やせるよう、地元農協と協議を重ねています。

給食センターが作成した「かながわ産品学校給食デー」の資料は、クラスに1枚ずつ配付し、教室に掲示しています。また、一口メモを作成し、各校で給食時間に放送をしています。

二宮町立一色小学校は、広い校地の中に林が広がる自然豊かな学校です。児童数は208人で10クラス(支援級3クラス含む)です。外で元気に遊ぶ児童が多く、体力もあるので、例年インフルエンザにかかる児童が少ないそうです。地域住民は、学校をよく支えてくださっていて、児童や学校職員にも気さくに声をかけてくれます。温かい地域に見守られ、児童はおおらかでのびのびと学校生活を過ごしています。

古正校長の案内で教室の様子を見学しました。児童は、教室の前まで運ばれたコンテナから給食を取り出して、手際よく配膳していました。豆カレーも菜の花入り根菜サラダも人気で、おかわりをする児童が多く、どのクラスの食缶も空になっていました。

児童数が少ないので、毎年行われている給食試食会には、1年生保護者と他の学年の希望者が参加をしています。また、給食センターの栄養教諭が食育の授業を通して、児童に食育の啓発を行っています。その他にも、給食センターの栄養士が交代で学校に巡回しており、児童の声を直接聞くことで、給食センターとの交流をはかっています。



クラス配布の資料



古正校長



校舎の外観



1クラス1台の小型コンテナ

目次

かながわ産品学校給食デー 学校訪問 二宮町学校給食センター・二宮町立一色小学校 ..... 1ページ  
三浦半島の恵み 三浦半島育ちの野菜 ..... 2ページ  
県産切り干し大根ができるまで ..... 3ページ  
かながわ産品学校給食デー 学校訪問 葉山町立一色小学校 ..... 4ページ

\*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  
https://www.kanagawa-kyushoku-helpdesk.jp/  
\*神奈川県教育委員会保健体育課委託事業

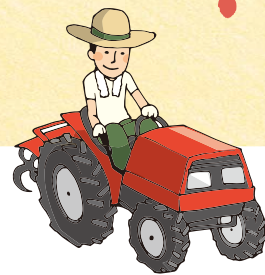
\*印刷・デザイン\* 株式会社 連合社印刷

編集後記

今号では、二宮町と葉山町の「地場産物を使用した学校給食」の取り組みを紹介しました。また、三浦半島の野菜畑の様子と三浦半島産切り干し大根の製造の様子を紹介しました。お忙しい中、ご協力いただいた関係者の方々にお礼申し上げます。

2019年6月30日 発行





# 三浦半島の恵み



平成30年12月17日(月)

## 三浦半島育ちの野菜

相模湾と東京湾に囲まれた三浦半島は、冬は暖かく夏は涼しいので、一年を通じて様々な野菜や果物が露地栽培されています。三浦半島でとれた野菜は収穫量も多く、県内のみならず全国に出荷されています。学校給食でも、季節により、大根・キャベツ・カボチャ・冬瓜・スイカなどが利用されています。



広いキャベツ畑



春キャベツ



きれいに耕された畑



芽を出した大根

種類野菜を同時に栽培し、畑を有効活用する方法です。三浦半島では、収穫前の大根の間に、春キャベツの苗を植えています。大根を収穫した後に、苗を植えるより早く春キャベツの収穫ができます。時期は冬ですが、春キャベツよりも早く出荷される早春キャベツ(11月～3月に出荷)も多く栽培されています。冬キャベツと春キャベツの中間的な性質を持っていて、色が濃く冬でも春のようなやわらかいキャベツが育ちます。色の濃い外側の葉もやわらかいので、無駄なく利用できます。

三浦半島では、農家の数や耕地面積が年々微減しています。日ごろから県産野菜を使用して、常に地産地消を心がけることが、神奈川県農業を守る一助となります。



三浦こだわりカボチャ



小玉スイカ



大根畑



大根の間にキャベツの苗が植えられている間作

## 切り干し大根の加工場見学レポート

### 平林産業株式会社

三浦半島で栽培されている大根は、生食用として出荷されることが多く、加工されるものはわずかです。今回は、三浦半島産青首大根を、学校給食用の切り干し大根に加工している、長野県佐久市にある平林産業株式会社を見学しました。こちらの工場では、主に野菜の一次加工(カット・乾燥・冷凍など)を行っています。工場の中に入ると、三浦半島から直送された青首大根の箱がたくさん積まれています。大根は産地で葉と根の先をカットし、すぐに加工できる形にして出荷されています。大根を機械で洗いながら、らせん状に皮をむきます。手作業で6cmの輪切りにカットした後、スライサーで5mm幅の千切りにします。その後、大きな箱型乾燥機に入れ、ボイラーの火で約13時間乾燥させます。乾燥の途中で数回上下を入れ替えるように混ぜて、均等に乾燥させます。乾燥後に、切り干し大根の色が濃くならないように冷凍しています。出荷直前に冷凍庫から出して、袋詰めをします。



平林産業株式会社の工場外観

三浦半島産の青首大根は、他地域の大根に比べて糖度が高く、出来上がった切り干し大根の色がやや濃くなる傾向があります。また、生食用として栽培されている大根を使用しているため水分が多く、乾燥に時間がかかり出来上がり量もやや少なくなりました。水で戻して調理すると、三浦半島産青首大根の甘みとやわらかさを感じることができます。

