

かながわ産品学校給食デー

2019年7月11日(木)

学校訪問 山北町立川村小学校

山北町の給食



山北町立川村小学校は、JR山北駅より徒歩15分ほどの高台にある周囲を小高い丘に囲まれた歴史のある静かな環境の学校です。平成27年に清水小学校と合併、新生川村小学校として再開校しました。同時に給食調理場もドライシステムの最新式に改築されました。また、三保小学校の共同調理場としても稼働しており、毎日20食分を調理員さんが運んでいます。



芦川栄養教諭 中村校長先生

はじめに中村有佐校長先生からお話を伺いました。山北町には小学校2校・中学校1校があり、川村小学校は、児童数369名、通常級13クラス・支援級2クラスで、学区は統廃合により県内でも一番広く、スクールバスで登下校している児童もいます。地域の方々は協力的で、昔ながらの方や退職教員が学校ボランティアや講師や支援などに積極的に関わってくださり、様々な方々に支えられ育てられている子どもたちです。また、人懐っこく、下級生にも優しく、落ち着いていて、「山北町大好き!」「給食大好き! 楽しみ!」と言い、給食もよく食べますよ、とおっしゃっていました。

栄養教諭の芦川真由美先生と1年2組のランチルームを見学です。みんな上手に自分たちで配食をし、「いただきます」をして食べます。そしてしっかりと食べ、芦川先生の話もきちんと聞いていました。この日の給食は「カミカミデー」で、わかめごはん・レバーとポテトのカレー揚げ・きりぼしおひたし・夏野菜のスープ・牛乳です。山北町産はじゃがいもとなすと玉ねぎ、県内産は小松菜とトマトと米と牛乳です。毎日クラスに配布する「ランチメール」には「山北町産クイズ」が載っています。また、ランチ委員会が書いている廊下の栄養黒板には、山北町産は町のキャラクター「でごにい」、県内産は「かなふう」によって紹介されています。その日の栄養黒板



わかめごはん
レバーとポテトのカレー揚げ
きりぼしおひたし
夏野菜のスープ 牛乳



廊下の掲示

また現在、山北町では、小学校と中学校で学期に1回「マイ弁当の日」を実施し、児童・保護者からのリクエストでの給食レシピを紹介したりすることで、保護者の関心も高いとのことでした。今後は、中学校と連携した取組みや、山北町のキャラクター「でごにい」とともに山北町産食材を活用することで、給食を通して9年間での食育を進めていきたい、とお話をされていました。



には、「でごにい」がいっぱい貼られていました。芦川先生のお話では、野菜類は、山北町産を販売している「とれたて山ちゃん」に発注すると近所の農家の方から納品され、八百屋さんへ発注すると秦野市場からの県内産が多いとのことでした。農家の方のものは、泥つきやサイズが不揃いなものが多く、調理作業が大変ですが、新鮮で顔の見えるものが食べられるので安心です、とおっしゃっていました。また学校農園でも野菜が栽培され、「2年生からピーマンが8個も届きました!」や「3年生の玉ねぎで「全校玉ねぎむき競争」です!」などと、様々な食育活動で、児童が「食」に関心を持つことを楽しく実践していました。

* 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、逗子市と山北町の「県内産品を使用した学校給食」の取組みの紹介と、7月29日に開催した「県産食材生産現場勉強会の視察」について掲載しました。お忙しい中、ご協力いただいた関係者の方々にお礼を申し上げます。

2019年10月31日 発行

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35号

かながわ産品学校給食デー

2019年7月3日(水)

学校訪問 逗子市立沼間小学校

逗子市の給食



三浦半島の豊かな自然に囲まれた東逗子駅近くにある逗子市立沼間小学校を訪問しました。沼間小学校は、逗子小学校の分教場から昭和22年5月に独立し、横須賀市立の時代もありましたが、今年で創立72年目の歴史のある学校です。



小島校長先生 内海栄養士

最初に、小島恵美子校長先生からお話を伺いました。児童数513名、通常級18クラス、支援級2クラスで、3世代同居の世帯、平成の前後に高台の開発で分譲された世帯、マンション等の共同住宅の世帯と大きく3つに分かれ、最近では、3世代同居の孫の小学生が少なくなり、児童数も減少傾向です。地域の方々の中には卒業生も多く、学校ボランティアやPTA活動などで、学校行事に協力的に関わってくださいます。また、元気で素直でちょっと現代っ子の子どもたちは、みんな給食が大好きで、自分たちでしっかりと配膳し、片づけもきちんとできるそうです。「6年間の給食を通して、食べられなかったものが食べられるようになるなど、給食で「食」の世界が広がることがいいですね。」とお話されていました。



ごはん 発酵乳 にぶた
いそあえ 冬瓜スープ

栄養士の内海真美先生からは、給食の県内産食材の使用や地産地消などについてお話を伺いました。この日は、「ごはん・発酵乳・にぶた・いそあえ・冬瓜スープ」で、子どもたちの大好きな人気献立のひとつでした。この中で神奈川県産は、にぶたの「豚肉」、いそあえの「のり」、冬瓜スープの「三浦産冬瓜」です。沼間小学校では、肉屋さんが毎回県内産の豚肉を納品して下さるということです。しかし、市内全校が県内産というのは難しい現状でもあるようです。

この日は、毎日クラスへ配付する「きょうのきゅうしょく」に「三浦産冬瓜」が書かれていました。

ほとんどのクラスで「いただきます!」の前に、当番が読んでいます。また、クラスからのメッセージも書ける欄があり、毎日たくさんのメッセージが届き、調理員さんたちの励みになっていました。メッセージは給食室前に掲示し、子どもたちが「食」に興味や関心を持ち、知識を広げていました。みんなの中に給食の「冬瓜」が



冬瓜の資料

残ったでしょうか♡♡♡

また、逗子市では、市内産の食材というものがあまりなく、三浦産や横須賀産の野菜が県産食材として大きな割合を占め、この地域の名産である「大根」や「きゃべつ」の最盛期である冬場に県産食材の使用が多い傾向にあるそうです。あらかじめ産地の把握ができないためPRも難しい状況ですが、県内産食材が入った日は、できる限り子どもたちにアピールして地場産の良さを伝えていきたいとのこと。今後、県内産食材の推進に向けて、市内全体で課題をひとつずつ解決していければと思います、というお話を伺いました。



毎日クラスに
配付される
「きょうの
きゅうしょく」

「いただきます!」の前に
一生懸命読んでいる
当番の1年生です



目次	かながわ産品学校給食デー 学校訪問	逗子市立沼間小学校	1P
	県産食材生産現場勉強会の視察	あしがら乳業	2P
		神奈川県畜産技術センター	3P
	かながわ産品学校給食デー 学校訪問	山北町立川村小学校	4P



あしがら乳業の巻



金太郎伝説発祥の地にある中井町のあしがら乳業を見学しました。あしがら乳業は、タカナシ乳業のグループ会社です。県西地域の学校給食用として県内の生乳を使用し製造している「金太郎牛乳」は、かわいい金太郎のイラストが描かれている牛乳です。工場へは大きなタンクを見ながら入りますが、橋の欄干にびっくり！かわいい牛柄の模様でした。

最初に、スライドを見ながら会社の概要と牛乳の製造工程についての説明です。その後、2班に分かれて工場見学を行いました。工場入口にあった大きなタンクが生乳が入るストレージタンク、工場内には殺菌・均質化した牛乳を貯蔵する大きなサージタンクもあります。夏休みなので学校給食用の牛乳製造はありませんでしたが、気泡が入らないように注意して製造したり、学校給食用紙パックは大きなロール状だったり、視覚障害者が牛乳とわかるように1Lパックには開け口の反対側に半月型のへこみ「切欠き」があったり、1Lパック10枚でティシュペーパー400枚や6枚でトイレットペーパー1個に再利用される、など興味深いお話を伺いました。また、衛生管理も徹底しており、安全安心な牛乳製造のための企業努力にも感心しました。

その後、実物大の乳牛の絵を見ながらいろいろなお話を伺いました。およそ体重600kg、高さ143cm、体長240cmという乳牛の大きさに驚き、初めて知ることもしばしばありました。



うわ～ 大きい！

など知っていましたが？次に、乳脂肪分47%の生クリームで“バター作りにチャレンジ！”の体験です。「おいしいバターになあれ！」と一生懸命シャカシャカふるふるし、最後に割り箸でかき混ぜました。バターとバターミルクになった時は思わず「やったあ～」。自分で作った出来立てのバターとバターミルクはすごくおいしく、感激と感動の体験でした。

バター作りを児童や生徒にぜひ体験させたい！という声がたくさん聞こえた勉強会でした。



金太郎さんと全員集合「ありがとう！」



手すりがかわいい牛柄の模様！
大きなストレージタンク

バター作りにチャレンジ



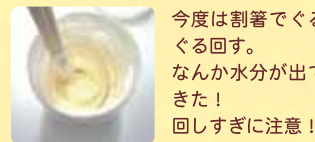
用意するのは、割り箸と小さなふた付きカップに生クリームを20ml



♪一生懸命ふるふる
100回ふるふる♪



講師の先生が
ふたを開けて
出来ているか
確認するよ。
まだあ～



今度は割箸でぐるぐる回す。
なんか水分が出てきた！
回しすぎに注意！



バターとバターミルクが出来た！
「いただきます」



参加者アンケートより

- 徹底的な衛生管理と品質管理で製造がされていることに安心しました。
- 牛乳が「食べ物と生き物がつながっている」という感覚を育てる良い媒体になると感じました。
- 新しい発見や体験ができ、子どもたちに何か還元できるように工夫をしようと考えました。
- 生産者の方々の努力を子どもたちに伝えていきたいと思います。
- 金太郎がかわいらしかったです。 など

神奈川県畜産技術センターの巻



広大な敷地でのんびりと育つ黒毛和牛

海老名市にある神奈川県畜産技術センターを訪れ、神奈川県の畜産について勉強会を行いました。広大な敷地の中には、研究棟や様々な畜舎などがあり、乳牛(ホルスタイン種)35頭、肉牛(黒毛和牛種)27頭、豚422頭、鶏1,622羽などが飼われています(平成31年4月現在)。

ここでは、神奈川県の畜産物を支えるために、試験研究として、県民に高品質な畜産物を安定的に提供するとともに、都市と調和した畜産業を推進する試験研究を行い、普及指導として、その研究成果および高度技術の普及指導や畜産の担い手の育成及び確保などの取組支援を行っています。また畜産との「ふれあい」では、施設見学の受け入れやサイエンスサマー、食育出前講座、施設公開など、いろいろなイベントも開催しています。

最初に、県内の畜産業について“牛乳”とからめてお話を伺いました。神奈川県は、狭い面積の中にたくさんの人々が住んでいる都市型畜産業です。県内の酪農の特徴は、住宅地が近く、直売ができるという環境での少数精鋭型の経営といえます。また、この10年間で酪農家は3割くらいに減少し、平成28年度の牛乳の自給率は11.9%になっています。現在、県内の牛乳工場は10か所あり、そのうち学校給食用の牛乳を製造している工場は7か所あります。



つなぎ服と靴カバーを身に着け
いざ畜舎へ「牛さんこんにちは！」



牛舎には、なんと
ミストシャワーと扇風機！
「モウ～暑い」

次は“畜産”の話です。“家畜”とは何でしょう？これは人の役に立つために育てる生き物のことで、牛や豚、鶏やミツバチなどです。その中の牛は、上の前歯がなく、胃は4つ、BSEなどの追跡調査のため、耳に10桁の個体識別番号が付いています。乳牛はホルスタイン種が主流で、角は子牛の時に取り除きます、などの話や楽しいクイズで「へえ～」と感心し、その後、畜舎を見学しました。

まず、疫病予防のため、頭から靴先まで包む“つなぎ服”と“靴カバー”をつけます。猛暑の中なので少し歩くと汗が吹き出ます。道にも疫病予防の白い境界線があり、畑には、飼料用の背の高いトウモロコシが元気に育っています。暑さに弱い乳牛の牛舎には、扇風機とミストシャワーがあり、時間になると自分でミキシングパーラー(搾乳施設)にやってきます。搾った生乳は、メグミルクの工場にタンクローリーで運び牛乳になります。牛舎は子牛・搾乳牛・乾乳牛(次のお産に備え搾乳は休み)・肉牛などに分かれ、放牧牛も含め、元気にゆったりと育っていました。



“畜産”の知識が増えました！



背の高いトウモロコシ
発酵させて飼料に変身！



参加者アンケートより

- 新鮮で安全安心な畜産物の供給と地産地消の推進のための技術や普及について知ることができ勉強になりました。
- 牛が私たちの「食」になっていることを子どもたちに伝えていきたいです。
- 県内の酪農の状況がよくわかり、近代酪農の歴史は興味深かったです。
- 県内の畜産がさらに発展していくといいなと思いました。
- クイズが面白かったです。 など

