

季節のおすすめ かながわ産品

第39号

2020年
11月5日(木)

県産食材勉強会の調理実習 開催!

～県産食材を使用した学校給食への献立提案～

今年度は、コロナ禍により参加者を募らず、講師のみによる調理で開催をしました。講師に、JAよこすか葉山の管理栄養士 門崎則子氏をお迎えし、身近にある県産食材をたっぷり使用した料理を提案していただきました。

学校給食の献立作成に活用していただけたらと思います。



ブロッコリーのごましょうゆあえ

いりごまを半ずりにして使いました。

ごまが香ばしく、ブロッコリーとよく合います。

さつまいもの炊き込みご飯

旬のさつまいも“紅はるか”を使用しました。ベーコンとバターでピラフのようなおいしいさつまいもごはんに仕上がりました。

黄色のさつまいもと緑のパセリがとてもきれいで食欲をそそります。

小松菜とらっきょうのあえもの

JA主催のコンテストの優秀作品です。

県産の小松菜をいっぱい使用し、らっきょうとごまの風味でいただきます。ちょっぴり辛いおいしいあえものです。

野菜たっぷりハンバーグ

生のキャベツとにんじんとたまねぎがたっぷり入っています。

野菜を加える前に、合いびき肉をよくこねることが柔らかいハンバーグのポイント!

きゅうりのさっぱりスープ

豚ロースうす切り肉ときゅうりが和風のスープになりました。

きゅうりはフォークで縦にすじをつけてから小口切りにします。

おいしかった! ありがとうございます!

レシピ等の詳細については県学校給食会ヘルプデスクのホームページをご覧ください

◆◆◆ どんな県産食材が使用できるかというと・・・ ◆◆◆

精白米 さつまいも 合いびき肉 ぶた肉 牛乳 にんじん たまねぎ
キャベツ 鶏卵 ワイン 小松菜 ブロッコリー きゅうり など



目次

県産食材勉強会の調理実習	1P
かながわ産品学校給食デーの“学校紹介”	
神奈川県立えびな支援学校	2P
相模原市立横山小学校	3P
県産紹介レポート“小麦粉”	4P

かながわ産品学校給食デー 学 校

支援学校の
給食

神奈川県立えびな支援学校

栄養教諭 小川 望



学校のキャラクター
クローバーちゃん



小川栄養教諭(前列左)と調理員さん

神奈川県立えびな支援学校は、神奈川県ほぼ中央に位置する海老名市内にあり、以前は県立中央農業高校の果樹園・樹木園だったところに、平成28年に開校しました。肢体不自由教育部門と知的障害教育部門があり、小学部から高等部までの児童生徒が約220名在籍しています。給食は、常食の他に児童生徒の摂食嚥下機能に配慮して、後期食・中期食・初期食といった「配慮食」も提供しています。配慮食は常食とは別に、食材の切り方や茹で時間を変え、児童生徒が安全に楽しく食べることができるように調理員が丁寧に作っています。

また、地域とのつながりを大切にしており、特に隣接する中央農業高校とは様々な交流を行っています。今年度は、高校の授業の一環として、本校の給食で出るキャベツの葉やにんじんの皮などの野菜くずを回収して、飼育しているヒツジやヤギの餌に活用してもらう取組みを始めました。ヒツジやヤギを本校に招き、触れあい活動や餌やり体験などにつながりました。また、共同で米や野菜を育てたり、交流給食なども行い、食育としての内容も広がっています。

11月9日～20日は えびな支援学校では、11月9日～20日をかながわ学校給食地場産物利用促進運動における強化週間と位置づけ、神奈川県産の食材をたくさん使った献立を計画しました。給食に使用した県産食材の情報を、『えびなランチタイム通信』にして各教室に配りました。「ランチタイム通信をクイズにして楽しみました！」という声も聞かれ、県産食材を話題に盛り上がりてもらえました。



「かながわ産品学校給食デー」の大きな掲示



ごはん マグロと大根の煮物
さつまいものサラダ 牛乳
えのきとお麩のみそ汁

県産食材がいっぱいの給食

今回紹介する給食の日は、神奈川県産の米“さとじまん”を炊いたごはん、牛乳、三浦市産の大根と大根の葉、県産のきくらげを使ったマグロと大根の煮物、秦野市産のさつまいもと三浦市産のレディサラダ大根を使ったさつまいものサラダ、県産のわかめと津久井在来大豆の味噌を使ったえのきとお麩のみそ汁です。煮物に使用したマグロは、農林水産物等販売促進緊急対策事業により提供されたものを使用しました。さつまいもは皮ごと使いましたが、「甘くておいしかった！」という声が多かったです。

その他、期間中は、県産の海苔と三浦市産のキャベツと大根を使った磯部和えなども提供しました。学校給食会の県産食材と県産野菜、給食納品業者にも協力をしていただき、たくさんの種類の神奈川県産食材を使った給食の実施ができました。



後期食



中期食



初期食

これからも、多くの神奈川県産食材を使った安全で安心な給食の提供に努めていきたいと思っています。



紹介

かながわ産品学校給食デーの学校紹介です。今回は神奈川県立えびな支援学校と相模原市立横山小学校です。両校とも、県産食材を積極的に使用した給食作りをしています。おいしい楽しい給食で **「かながわを食べちゃおう！」**

相模原市の
給食

相模原市立横山小学校

栄養教諭 武藤 真衣



秋山副校長

武藤栄養教諭

岡崎校長

横山小学校独自の給食です。市内産の野菜や卵、神奈川県産の米、豚肉、あじ、みかんなどを使用し、給食だよりや当日の校内放送、**「てるて給食だより」**を通してお知らせしています。

さがみはら大好き給食

相模原市では、11月20日の市制記念日に合わせて、地場産食材を多く取り入れた**「さがみはら大好き給食」**を実施しています。給食を通して市制記念日を児童に知らせ、相模原市産の農畜産物を活用した料理を提供することにより、相模原市でとれる食材を知り、相模原市により親しみを持つ機会としています。横山小学校では、赤飯・牛乳・豚肉のみそ焼き・かまぼこのすまし汁を提供し、市内産のうるち米、小松菜、にんじんの他、神奈川県産の豚肉を使用しました。さらに今年は初の試みとして、16日から20日にかけて地場産食材を積極的に使用する**「さがみはら大好き給食週間」**も実施しました。

地場産食材の使用

この他にも、横山小学校では普段から地場産食材を使用するよう心がけており、市内の農家や養鶏場の方々から直接食材を届けていただいています。中でも、学区内の**「小俣園芸」**からは、キャベツやレタス、きゅうり、トマト、にんじん、長ねぎ、大根、ごぼう、さつまいも、里芋、白菜、ブロッコリー、カリフラワーなど、1年を通してとれたてで新



小俣園芸の小俣さん

「さがみはら大好き給食」の 当日のお知らせ



「さがみはら大好き給食」の
配布資料

鮮な旬のおいしい野菜をたくさん納品していただいています。給食以外にも授業で農園見学や仕事体験に行かせていただくなど交流があり、子どもたちに「今日も小俣さんの野菜を使っているよ」と伝えると、「小俣さん！」と言って野菜が苦手な子どもも残さず食べようと頑張っています。生産者の顔が見え、小俣さんのやさしい人柄が子どもたちに伝わっているからこそです。

これからも小俣園芸との交流を続けさせていただくとともに、子どもたちの食経験を豊かにできるよう様々な地場産食材を取り入れ、相模原市や神奈川県でとれる食材のおいしさを伝えていきたいです。

〈県産紹介レポート〉 神奈川県産食材の紹介です 何でしょう？ まずはクイズからどうぞ♪

クイズです！



<ヒント1>

私の原料は、葉が2枚出る冬に「丈夫に育ってね」と、苗をべっちゃんこに踏まれ、1か月後にまたべっちゃんこに踏まれます

<ヒント2>

私は、その原料を大きな臼でひいて粉にして作られます

<ヒント3>

私は、パンやケーキや麺の材料などになる"〇〇〇こ"です



こたえは…

小麦粉

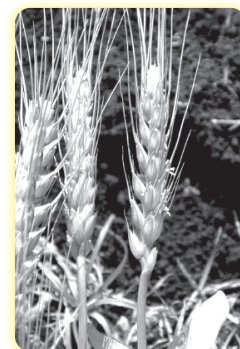
英語で「フラワー」



今回は、神奈川県産の“小麦粉”についての紹介です！

昨年度と今年度、“神奈川県産小麦粉(主に厚木市で収穫の中力粉)”のご案内をしました。昨年度は、たくさんの学校に使用していただき、「また使いたい」との声がたくさん届き、とても好評でした。今年度は、天候により小麦の収穫量が少なかったのですが、小麦粉はいかがでしょうか。

来年度の小麦はただいま順調に生育中！そこで、「JAあつぎさんからいただいた情報の一部を紹介しますので、ぜひ資料としてご活用ください。



★小麦の自給率★ 平成30年度は約12%(農水省データより)

★県内の栽培品種★ 神奈川県産の気候に合う「さとのそら」や「ユメシホウ」などの中力粉が栽培されている

★県内のムギ類栽培の概要(抜粋)★

10月～11月	畑の準備 病害のない充実した種子を選別	2月上旬～下旬	本葉5～6枚出る 暖冬や生育過剰な場合には、3回目の「麦踏み」を行うこともある
11月中旬～12月中旬	播種(種まき) 約10～20日後出芽する	3月上旬～4月上旬	草丈が伸び始める(茎立ち)
12月中・下旬	本葉が2枚以上出る 霜による「根あがり」防止や低温対策のため1回目の「麦踏み」を行う	4月中・下旬	草丈の成長が止まり、穂が出始め、3～5日後に開花する
1月下旬	本葉3～5枚出る 低温対策や茎数の増加促進のため、2回目の「麦踏み」を行う	5月下旬～6月上・中旬	茎葉が枯れあがる 出穂後45～50日が成熟期 収穫する

★JAあつぎ管内では★



約25年前まで、水稻と小麦の二毛作が盛んに行われていましたが、水稻の早生品種の導入に伴い、小麦の収穫時期と水稻の定植時期が重なることから作付けがされなくなりました。そこで、平成28年度から、農地利用の促進を目的に、津久井在来大豆との輪作に取り組んでいます。

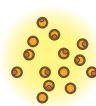
小麦



播種 11月下旬～12月上旬
収穫 5月下旬～6月上旬



大豆



播種 7月上旬～7月中旬
収穫 10月下旬～11月下旬

小麦粉の利用

収穫された小麦は、JAあつぎで買い取り製粉をし、小麦粉として利用したり、「かながわブランド」に登録された「厚木地粉うどん(乾麺)」等に加工されています。ふすま*が多いので、地粉の風味があると大変好評です。(*)ふすまが多いと、食物繊維やミネラルやビタミンが多く摂取できます。

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、11月に開催した「県産食材勉強会(調理実習)」と「県産紹介レポート」として小麦粉について、「かながわ産品学校給食デー」の紹介では、コロナ禍により学校訪問を控えたため、県立えびな支援学校と相模原市立横山小学校からの実践記事を掲載いたしました。お忙しい中、ご協力をいただきました関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野)

2021年2月28日 発行