

季節のおすすめ かながわ産品



第41号

清川村の
給食

かながわ産品 学校給食デー 学校紹介 その1

清川村学校給食センター / 清川村立緑小学校

学校栄養技師 池田 小英子

清川村は、東丹沢山麓に位置する神奈川県唯一の“村”で、面積の90%が山林で占められ、自然の動植物の宝庫です。自然豊かな環境の中で子どもたちは、のびのびと学校生活を送っています。清川村学校給食センターでは、幼稚園1園・小学校2校・中学校2校に約310食の給食を提供しています。



学校給食センターの皆さん
後列右から2人目が池田学校栄養技師



一口豆知識 7月16日(金)

～かながわ産品学校給食デー～

今日は、地場産や神奈川県産の食材を使った献立「かながわ産品学校給食デー」です。

清川村の豚肉「恵水(めぐみ)ポーク」をはじめ、たまねぎ・じゃがいも・にんじん・なす・厚木市のお米「はるみ」や県産のさやいんげん・かぼちゃを使った「きよかわ夏野菜カレー」にしました。

きよかわさんデー 清川村学校給食センターでは、かながわ産品学校給食デーや学校給食週間に地場産食材を多く取り入れた“きよかわさんデー”を実施しています。

1学期の“きよかわさんデー”では、清川村産のたまねぎ・にんじん・じゃがいも・なす・豚肉、県産のかぼちゃ・さやいんげん、厚木市産の米を使った“きよかわ夏野菜カレー”を提供しました。地場産の野菜を使うことで「○○さんちのなす、すごくおいしい！」と苦手な野菜も好き嫌いなく食べることが出来ました。2学期には、清川村の冬野菜を使った“きよかわ冬野菜カレー”を予定しています。

顔の見える食材 清川村学校給食センターでは、日ごろから地場産食材を使用するよう心がけています。

地元の農家“あく里グループ”の方に年間を通して給食で使用する食材をお知らせし、作付けをしていただき、じゃがいも・たまねぎ・大根・白菜・ピーマン・にんじん・なす・里芋・なばな・ゆず・ねぎ・小松菜・キャベツなどの新鮮な旬のおいしい野菜を納品していただいています。豚肉は、清川村の豊かな自然の中でじっくりと育てられたほんのり甘味のある恵水(めぐみ)ポークを使用しています。

当日使用の清川村や県内産の食材



清川村の
恵水ポーク

あく里グループ
山田会長

給食以外でも、授業で農家の方をゲストティーチャーとしてお迎えし、清川村で作っている野菜についてや農業の楽しさ・大変さをお話しいただく機会も設けています。子どもたちは、身近な地域の方が育ててくださった農産物を使用することで、“食”への関心も高まっているように感じます。

これからも地域の方との関わりを大切に、安心・安全でおいしい給食を目指したいと思っています。

ごちそうさまでした!



目次

かながわ産品学校給食デー 学校紹介 清川村学校給食センター/清川村立緑小学校	1P
オンラインによる「県産食材勉強会」	2～3P
かながわ産品学校給食デー 学校紹介 神奈川県立秦野養護学校	4P



例年、生産現場の視察をし県産食材について勉強をする「県産食材生産現場視察会」ですが、今年は、オンライン開催とし、県よりお二人の先生を講師としてお迎えし、県産食材について講義をしていただきました。また、JA全農かながわさんからの情報提供もありました。



神奈川県農政課ブランド推進グループ

副技幹 **大場 央子**

最初に“かながわブランド”についての紹介があり、“かながわブランド”を通して、“神奈川県農業と食材”についてのお話をいただきました。

“かながわブランド”とは、県産の特徴ある農林水産品や加工品で、県と農業協同組合や漁業協同組合などの生産者団体で構成された“かながわブランド振興協議会”が推進する制度です。審査をして一定の条件を満たすもので、令和3年7月現在124品目が登録されています。



登録の条件としては次の5つがあげられます。

- 1 安定した生産と販売に組織的に取り組んでいる
- 2 県民にアピールできる安全性と商品としての特徴がある
- 3 統一の生産・出荷基準を守り一定の品質を確保している
- 4 同一商品としての統一性と適正表示を確保している
- 5 県民に販売場所や時期の情報が提供できる

商品の特徴としては、新鮮さを重視するためにレタスやとうもろこしを朝どりしたり、“湘南ゴールド”や“よこすか水なす（品種は“サラダ紫”）”のように県が育成した品種を栽培したり、食肉の場合は餌にこだわりがあったりします。生産者は「おいしいものをおいしい時期に！」を心がけて栽培しており、旬に生産や集荷がされているというのも登録品の特徴のひとつです。

県産食材を学校の地産地消給食で使うことで、地域で古くから栽培しているという歴史や、身近で栽培されている作物に興味を持ってもらうことが期待できます。また、子どもを通して家庭でも県産食材を利用していただけようになればうれしいです。県産品は生産規模が小さいものが多いですが、機会があれば給食に取り入れてみてください。

などのお話をいただきました。“かながわブランド”などの県産食材を通して、子どもたちに様々なことを学んでほしいと思います。

かながわブランドの出荷時期

月	登録品
4・5	トマト、レタス、きゅうり、いちご
6・7・8	湘南レッド、玉ねぎ、かぼちゃ、なす、コーン、枝豆、冬瓜、トルコナス、水なす、梅、すいか、ハウスみかん
9・10・11	里芋、マコモダケ、かぶ、ブロッコリー、きゃべつ、やまと芋、梨、栗、ぶどう、いちじく、柿
12・1	大根、きゃべつ、ねぎ、キウイフルーツ、みかん
2・3	大根、きゃべつ、かぶ、湘南ゴールド、いちご
通年	大豆、小松菜、ほうれん草、海苔、ひじき、しらす（加工品）、米、牛肉、豚肉、鶏肉、アイスクリーム、足柄茶

生産地は、紙面の都合上省きました

神奈川県農業技術センター

専門研究員 **柴田 健一郎**

神奈川県農業技術センターの取組みから、かながわ特産品の開発や最新の栽培技術の研究についてのお話をいただきました。

神奈川県農業技術センターでは、「神奈川県の農業を活性化して、県民

へ安定して安心・安全な食料等を提供し、農業のもつ多面的機能の発揮を推進する」ことを仕事としています。大手種苗メーカーでは大産地向けが多く、神奈川県気候や風土に適したものと特徴的な品種がほしい、地域の遺伝資源を活用したい、などの声を受けて品種育成をしています。

特産品の開発としては、湘南ポモロン（トマト）・サラダ紫（なす）・湘南一本（ねぎ）・湘白（大根）・湘南ゴールド（カンキツ）・香麗やなつみず（梨）・十郎小町（梅）などがあり、花や観賞用の樹もあります。

“湘南ポモロン”は、県の主要品目野菜であるトマトを、イタリア料理の浸透や地産地消の推進などを背景に開発・育成がされました。レッドとゴールドがあり、生食はもちろん調理にも利用ができます。“湘白”は、高齢化した大根農家の収穫作業労力の軽減、栽培しやすく味がよい、煮ずれが少ない、などの声から育成を開始し、2012年に育成されました。9月に種をまいて年内に収穫ができ、生食にも向きます。“サラダ紫”は、アクの少ないサラダでもおいしいナスで、皮が薄くて柔らかく、実がサクサクとした甘くてジューシーなナスです。6～11月が販売時期です。“香麗”と“なつみず”は、幸水や豊水が出回る前の旧盆の頃に出荷できる大玉の梨です。

この他にも、病気や虫から守るネットや地球温暖化に対応した生産技術の開発などについて様々な研究をしています。また、新品種を活かした6次産業（加工品）化の支援を行い、新品種の知名度アップなども進めています。

などのお話をいただきました。今開発中の品種もあるようなので、登場してくるのがとても楽しみです。子どもたちにも伝えていきたいですね。

農業技術センターの仕事

- 神奈川県農業を活性化して、県民へ安定して安心・安全な食料等を提供し、農業のもつ多面的機能の発揮を推進する
- 神奈川県の特産品を作る
 - 新品種の育成・優れた品種を探す
 - 農産物を栽培する方法を研究する
 - 安全・安心な野菜・果物等を生産する
 - 費用を抑えて簡単に栽培する
 - たくさん収穫する
 - 農産物の流通・販売等の研究をする
 - 農家に新しい情報・技術を伝える
 - 農産物の栽培に役立つ情報を集め伝える

栽培技術の研究

- 低コスト（必要な経費を抑える）
- 省力的（軽労働で栽培できる）
- 多収穫（たくさん採れる）
- 高品質（大きい・おいしい・きれい）
- 安全・安心（農薬を減らす）
- 環境に優しい（無駄な肥料を減らす）

かながわ特産品の開発



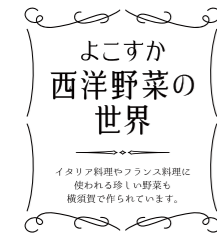
詳細はHPIにて <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450010/p669548.html>

県産食材を学校給食に取り入れる情報やヒントをたくさんいただきました！（詳しい資料については、県学校給食会までご連絡ください）

JA全農かながわさんから、情報提供をいただきました

1. 県内産の青果物の紹介

イタリア料理やフランス料理で使われる珍しい野菜も、横須賀で作られています。



ケール・黒大根・ピーツ・サボイキャベツ・チコリ・フェネル・ロマネスコ・スイスチャード・パプリカ・ロメインレタス・ルッコラ・バジルなどのハーブ・ズッキーニ・バターナッツ・レモン・イタリアンパセリ など



2. 産地化の検討

「給食で使う青果物について、長期計画で安定した産地化を検討していきたい」との提案がありました。

「県産のこんな青果物があれば使いたい！」

「〇〇市産を使いたい！」「定期的に使いたい！」

などの要望がありましたら、県給食会ヘルプデスクまでご連絡ください。

参加者の声

- 知らない野菜が県内で生産されていることを知り、勉強になった
- 県の農業について話を聞く機会があまりないので、参加できてよかった
- 子どもたちに給食で味わってほしいものもあったので、PRしていきたい
- 西洋野菜を取り入れるという考えがなかったので、新しいアイデアをもらった
- オンラインに慣れ、もっと質問できればよかった
- 生産者の方々の努力で農産物が日々進化していることを、子どもたちに伝えていきたい
- 県の特産品や今まで使用したことのない野菜や果物の特性を知ることが出来てよかった
- 新種野菜の開発は様々な苦労や長い年月がかけられていることを改めて実感した
- 今回、紹介された特産品の産地の様子を見た
- かながわブランドがよくわかった



学校キャラクター
“いぶきちちゃん”



神奈川県立秦野養護学校

学校栄養職員 西口 智也

神奈川県立秦野養護学校は、病弱教育部門・知的障害教育部門・肢体不自由教育部門があり、山々に囲まれた自然豊かな環境の中にある落合校舎、神奈川リハビリテーション病院内の院内学級、弘済学園への訪問教育、秦野市立末広小学校敷地内にある末広校舎の4つの教育の場を持つ特別支援学校です。

落合校舎では、平成31年4月に新しい校舎を増設し、学校給食が始まりました。知的障害教育部門の高等部、肢体不自由教育部門の小学部・中学部・高等部の児童生徒が落合校舎での学校給食を食べています。給食では、常食の他に噛むことや飲み込むことなどの食べる機能に配慮した食形態の給食を3種類提供しています。食材の大きさや柔らかさ、滑らかさを工夫し調理することによって、食べる機能を補い、また、その機能の発達を促すといった役割もあります。特別支援学校の給食の役割は多岐にわたっており、支援が必要な児童生徒にとっても、安全で楽しい給食を提供しています。

食育の取り組み

秦野養護学校では、昨年度から農園芸班が学校の畑で育てた野菜を給食で使用するという取り組みを行っています。収穫から納品まで生徒が行い、給食に関わることに

より給食を身近に感じ、野菜が苦手な児童生徒が「学校で収穫した野菜！」ということでチャレンジして食べている姿も見ることができるので、食育としてもとてもよい取り組みになっています。

かながわ産品学校給食デー

7月の“かながわ産品学校給食デー”では、神奈川県産乾燥大根葉を使用した“菜めし”、県産の豚肉と秦野市産のたまねぎと学校で収穫した野菜を使用した“肉じゃが”を提供しました。納品業者にも協力していただき、多くの県産食材を使用することができました。また、かながわ産品学校給食デーとあわせて学校で収穫したじゃがいもを使用することにより、児童生徒にとってさらに特別な献立になりました。

昨年度は、神奈川県で実施している“学校給食夢コンテスト”の地場産物部門に、生徒が応募してくれた秦野市の代表的な産物である落花生を使用した“ほうれんそうのピーナッツあえ”を給食で提供しました。薄皮をむきミキサーで細かくした落花生を、ほうれんそうなどの野菜と和えました。調理員にも協力していただいたおかげで生徒の献立が実現でき、秦野の落花生のおいしさも知ってもらうことができました。

今後も給食を通して、神奈川県や秦野市でとれるいろいろな食材のおいしさを伝えていきたいと思っています。



学校の畑でとれた
じゃがいもは
おいしい♪



県産大根菜めし 県産豚の肉じゃが
けんちん汁 牛乳



生徒が考案した
“ほうれんそうの
ピーナッツあえ”

かながわ産品学校給食デー

今日の給食は、神奈川県産の食材を多く使用した「かながわ産品学校給食デー」になっています。

県産大根菜めしは、全国的にも大根の産地として有名な三浦半島の大根の葉を使用しています。多くは切り落とされ捨ててしまう大根の葉ですが、実は栄養素がたっぷり含まれています！

県産豚の肉じゃがでは神奈川県産の豚肉を使用し、じゃがいもは秦野養護の農園芸班で栽培したものを使用しています。皆さんの身近なところでとれた食材を多く使っている献立になっています。ぜひ食べてみてください！

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、夏休みに開催した「オンラインによる県産食材勉強会」の紹介と、「かながわ産品学校給食デー」の学校紹介では、清川村学校給食センター/清川村立緑小学校と神奈川県立秦野養護学校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10月31日 発行