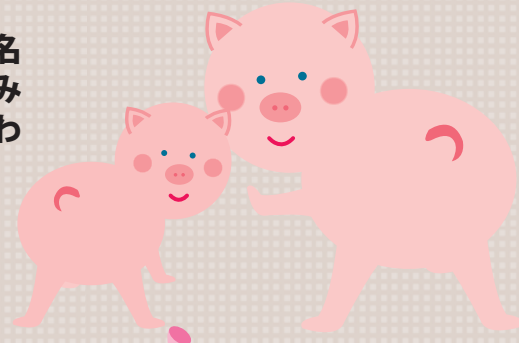


綾瀬市の学校給食では、以前から地元の名産である「高座豚のソーセージ」や「さがみあやせポーク」、卵など多くの畜産品が使われています。



▲営業部の福原さん

(株)高座豚手造りハムは、綾瀬市の養豚家が26年前に始めたお店です。自分で育てた豚を原料に精肉やハム、ソーセージなどを製造・販売しています。

創業者の「地元の子もたちに、高座豚のおいしさを味わってもらいたい」、「地域の方たちに畜産に対する親しみをもってもらいたい」という強い思いから、店を始めた当初から現在まで、綾瀬市の学校給食にソーセージを納入しているそうです。そんなこだわりの高座豚とソーセージについて、営業担当の方にお話を伺いました。

原料となる豚肉は、神奈川県内の養豚農家が飼料や飼育環境にこだわって育てた、品質の高い豚から作られています。脱骨から精肉・ソーセージ加工まで、すべて自社の工房で熟練の職人がほとんど手作業で行います。

ソーセージは、ひき肉の温度が上がらないよう氷を入れて調節し、塩や香辛料を入れてなめらかになるまで練りあげ、羊腸に詰めます。皮に破れがないか、空気が入っていないか、一本ずつ丁寧にチェックし、棒にかけていきます。その後、乾燥→桜チップでの燻煙→蒸気で加熱→冷却といった過程を経て、ソーセージが出来上がります。最後に真空パック包装をして、店頭に並びます。

給食用ソーセージも、お店で販売されているものと同じ原料・作り方ですが、献立に合わせて小さいサイズのフランクフルトやウィンナーを作ってくれるそうです。

※枝肉から骨を抜く作業



▲数えながら棒にかけます

綾瀬市畜産協会養豚部は、今から約6年前「地元の特産でおいしい豚肉を学校給食で子どもたちに食べてもらいたい」という要望を市長に伝えました。

学校給食独自の受発注や流通のしくみもあったため、すぐには実現できませんでしたが、時間をかけて調整し、約3年前に使用にこぎつけることができました。JA全農かながわ畜産部の古矢さんは、「豚をと畜してから、3日目には給食に出すことができる。新鮮なのでおいしさが違う。今まで豚肉を残していた子どもが、食べられるようになったという話も聞いている。」と話されていました。

献立に合わせて、すぐ調理できる状態(角切りやうす切りなど)で納品され、毎月の献立表では、市内産豚を使用する日を「地産地消のとりくみ」として紹介しています。



また、綾瀬市では、豚肉の他にもブロッコリーやトマトなど、多くの市内産の野菜や卵が使われているそうです。なかでも、卵は学校給食が始まった頃から使われているとのこと。綾瀬市立学校給食センターの大井栄養教諭は、「地元の生産者、加工業者、JAなど多くの方々の協力のおかげで、色々な地産産食材を学校給食で使うことができます。」と話されていました。地元の方々の愛情がたくさん詰まった給食を食べられるなんて、綾瀬市の子供たちがうらやましいですね。



▲綾瀬市は養豚がさかんです

季節のおすすめ かながわ産品

第6号

神奈川県内の全国学校給食週間のとりくみ

神奈川県内の給食実施校では、1月24日からの30日までの一週間に全国学校給食週間が実施されました。給食週間にちなんだ特別献立や行事など、さまざま取り組みが行われました。

なかでも、神奈川県の冬の代表的な野菜である大根のほか、地域でとれた食材を多く取り入れた献立、地域に関わりのある献立など、特色ある給食が多く各市町村で実施されました。

今回はその中から、ヘルプデスクで取材させていただいた、横浜市の統一献立と、藤沢市の基準献立の取り組みを紹介します。

横浜市

横浜市では、「給食の歴史や地場の食材を知る献立」が、かながわ産品学校給食デーとして実施されました。

献立は「セルフおにぎり・すいとん・切り干し大根の煮物・みかん・牛乳」です。訪問した横浜市立金沢小学校では、大根・小松菜は金沢区産、米・焼き海苔・梅干し・小麦粉・みかん・牛乳は県内産のものが使われました。



▲実際に使われた食材

1年生のクラスでは、自分で作るおにぎりに大喜び。2つのおにぎりにしたり、太巻きのように巻いたり、みな楽しそうに食べていました。

初めてすいとんを食べる子は、不思議そうにしていたのですが、「もちもちして、うどんみたいでおいしい!」と喜んでいました。

給食室前には、実際に使われた食材が神奈川県内の地図の上に分かりやすく展示してあります。また、各クラスにも産地の地図が配られました。

仙田栄養職員が、毎日作るおたより「ららら♪ランチ」では、地産産食材の紹介や食に関する話題、クイズなどが掲載されていて、子どもたちも楽しみにしている様子でした。

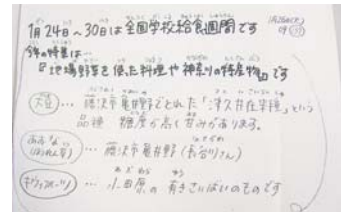
校長先生は、「学校の周辺には、漁港や海苔の養殖場もあり、食教育や環境学習にも力を入れ、さまざまな取り組みを行っている。こうした体験によって、子どもたちに地元に対する愛情を育てていってもらいたい。」と話されていました。



藤沢市

藤沢市では、「地場産野菜を使った料理や神奈川の特産物」の行事食が実施されました。

献立は「レーズン入り黒パン、ポークビーンズ、青菜とコーンのソテー、キウイフルーツ、牛乳」です。大豆・ほうれん草は市内産、キウイフルーツ・牛乳は県内産のものが使われました。



▲給食のおたより



▲市内産 ほうれん草

大豆は、津久井在来大豆という神奈川県内の在来種で一粒一粒が大きく、甘味があります。また、味噌や豆腐、納豆等に加工してもおいしい大豆です。

伊草栄養職員が、当日の献立のポイントを説明したおたよりが、各クラスに配布され、日直や担当者が給食時間に読みあげます。

藤沢市は、農業も漁業もさかんな土地柄で、色々な市内産食材が揃っています。また、市場と納入業者の連携により、学校給食に多くの地産産食材が納入されています。

校長先生は、「食事を提供するだけでは、バランスよい食習慣は身に付かないので、栄養士と担当が協力して食教育をしています。食指導については、児童・保護者の理解を深めながら、さらにより方向に進めていきたいと考えています。また、学校では、安全で安心なおいしい給食づくりに努力しています。」と話されていました。

フランクフルトのトマトソース



材料 1人分

フランクフルト…40g(1本)
綾瀬産トマト…3g
たまねぎ…7g
トマトケチャップ…7g
A トマトピューレ…3g
砂糖…0.3g
マーガリン…0.2g

作り方

- ① フランクフルトはゆでる。
- ② トマトはさいの目、たまねぎはみじん切りする。
- ③ マーガリンでたまねぎをよく炒め、Aを入れ味を調える。
- ④ フランクフルトにトマトソースをかける。

綾瀬市立学校給食センター



編集後記

6号では、県内各地区の市内産食材・県内産食材を取り入れた学校給食の様子を取り上げました。

また、1月の学校給食週間では、県内産食材を取り入れた献立が実施されたことと思います。その様子を、ぜひヘルプデスクまでお知らせください。お待ちしております。

2010年2月26日 発行

発行・編集

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/

目次

トピック 神奈川県内の全国学校給食習慣のとりくみ…P1

県内各地域の地産地消給食 小田原市・横須賀市…P2 相模原市・川崎市…P3 綾瀬市…P4

編集後記…P4

小田原市

小田原市では、お米、野菜、果物、水産物など様々な食材に恵まれた土地柄を活かし、以前から地場産物を優先して学校給食に取り入れています。平成20年度からは、特徴ある栽培方法を手がけている農場から、こだわりの作物を届けもらう仕組みも加わりました。

市の学校給食と地元生産者との関係に新しい1歩を踏み出した、小田原の取り組みを取材しました。



自然農法のキウイフルーツ園で

小田原有機農法研究会の石綿敏久さんは、30年前から有機農法に取り組むパイオニアです。学校給食には、キウイフルーツやレモンを届けて下さいます。子どもたちの食の大切さを考え、有機農法の普及啓発のため、子どもたちへの講話や、後進への技術指導など、様々な取り組みをされています。



柳下さん

田嶋さん

インビルさん



報徳農場生産組合の田嶋亨さんは、もともとは小さな八百屋さんでした。「自分で農業をして、自分で値段をつけられる商品を作っていく」ことを目指し、苦労して小田原市や大井町で農地を借り、雇用も生み出す農事組合法人を設立されました。小田原の学校給食へは、低農薬の小松菜とホウレンソウを届けています。

小田原市では、統一献立や基準献立ではなく、各学校や共同調理場の栄養士さんが、地場産物を取り入れて季節にあったメニューをそれぞれに考えて献立作成しています。

報徳農場生産組合の小松菜・ほうれんそうを使用されている矢作小学校の船田栄養士さんにお話を伺ったところ、「小田原市では、地元で生産される野菜や水揚げされる魚の種類が豊富にあるので、様々な工夫をして、もっと多くの食材を献立に反映していきたい。」と話されていました。

ヘルプデスクも皆さんの意見を伺いながら、できるだけお手伝いしていきたいと思っています。



苗を定植したばかりの玉ねぎ畑で

小宮農園の小宮信市さんは、サラリーマン生活の後実家の農業を引き継がれ、「消費者の顔の見える農業」を目指しています。6人の仲間と独自の基準を設け、酪農家から出る牛糞を発酵させた堆肥を使い、低農薬で安心・安全なおいしい玉ねぎを学校給食に届けています。

横須賀市では、6月の市内産じゃがいもを使った統一献立や11月のさつまいもに続いて、12月には市内産大根を使った統一献立が実施されました。

給食実施日の前日には、大根を栽培して下さった農家の石渡さんの畑で、明浜小学校5年生の児童が大根の収穫体験をしました。注意事項を教えられ、一人一本ずつ慎重に抜いていきます。太くて立派な大根を探して、子どもたちの目は真剣そのものです。

収穫したての大根は、翌日の給食の大根サラダとして登場しました。石渡さんや、市の教育委員会、農林水産課の関係者も試食に参加し、多くの方々の協力を感じました。

種まきから収穫までの様子は、教育委員会から各学校に配布され、指導に活用されたそうです。「子どもたちが、給食に使う食材をより身近に感じられるようまた、食への興味が増すよう今後も多くの食材を取り入れていきたい」と栄養士さんは話されていました。



石渡さんの畑にて

横須賀市



相模原市

前号のこのページで、「県産の桑茶ができるまで」を紹介したのを覚えていませんか？今回はその桑の葉パウダーを使った、相模原市立大野台中央小学校の給食の紹介です。



一つ一つ手作りです



大野台中央小学校の平成21年11月16日の献立は桑の葉蒸しパン、ソフト麺五目あんかけ、牛乳、じゃがいもの甘辛煮、ぶどうゼリーでした。

桑の葉蒸しパンは、きれいな薄緑色。一見すると抹茶蒸しパンのようにも見えますが、食べてみると、ふっくらとした食感と控えめな甘さの中に、ほのかな桑の香りがします。

給食配膳室の前には、桑の茶が展示してありました。また、給食時間の校内放送では、桑の産地（厚木市）から蒸しパンになるまでの過程や、茶の栄養まで、しっかりとPRされていました！

この日は、桑の葉パウダー以外にも、小松菜は市内産、牛乳は県内産のものが使われていました。江成栄養士さんによると、「なるべく県産食材を使っていますが、市場にない場合は仕入れられません。また、旬の地場野菜は市内の農家から直接仕入れ、『今月の特別野菜』として献立表でお知らせしています。」とのことでした。

また、大野台中央小学校は、平成21年度 神奈川県学校給食特別優良校に選ばれました。川村校長先生は「児童や教職員、保護者、地域の方々の協力のもとに、地域に合ったやり方でコツコツとやってきたことが認められ、大変嬉しく思います。」と話されていました。

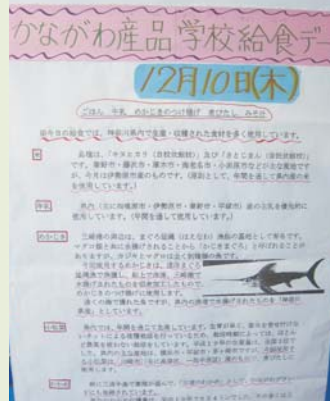
川崎市学校給食の統一献立では、野菜や果物以外にも魚や海藻など、多くの県内産海産物が使われています。ヘルプデスクで取材させていただいた、2校の給食の様子を紹介します。

川崎市

川崎市立住吉小学校の平成21年12月10日の献立は、ご飯、牛乳、めかじきのつけ揚げ、煮びたし、味噌汁でした。県内産食材は、米、牛乳、めかじき、小松菜、わかめが使われました。



川崎市立はるひ野小学校の平成22年2月2日の献立は、ご飯、小魚の佃煮、牛乳、肉じゃが、味噌汁でした。県内産食材は、ご飯、牛乳、小魚（湘南しらす）、わかめが使われました。



かながわ産品学校給食デーです！

給食室前の廊下には、かながわブランドマップや給食デーについてお知らせしたポスターが目立つように飾られ、各クラスには、給食デーのお知らせや地産地消の良さを分かりやすく説明したプリントが配られました。

岩窪栄養士さんは、「地産地消をまだよく理解できていない子もいるので、なるべく分かりやすい資料を作って、給食と一緒に配り、説明していきたい。今後もできるだけ県内産食材を給食に取り入れていきたい」と、意欲的に話されていました。

魚や海藻など、子どもには苦手に思える食材も、しっかり食べてお替りをする子どもたくさんいました。産地や生産者を知らせることはもちろん、いかにおいしく食べてもらえるか工夫をしている栄養士さんの日々の努力が感じられる給食でした。



堀江さんが教室を訪れました

ご飯はなんと、5年生が総合学習で育てたものです！5年生はもちろん、他の学年の子どもたちも5年生に感謝しながら食べていました。

小魚（湘南しらす）とわかめは横須賀市産です。この日のしらすをとってくれた、漁師の堀江さんが学校を訪問し、給食の様子を見



天日干し中の湘南しらす

学しました。堀江さんが教室に姿を現すと、子どもたちからは「しらす、おいしいです。」「とってくださりありがとうございます。」といった声が聞かれました。

堀江さんは、「子どもが口にできるものだから、安全面にはいつも以上に気を使った。子どもたちにはたくさん食べて、大きくなってもらいたい。」と話されていました。