

# 季節のおすすめ かながわ産品

第9号

## トピック

## 新春 春の七草を給食に

一年の無病息災を願い、おかゆに入れて食べる「春の七草」。最近では、お正月明けによく「春の七草パック」を目にしますね。神奈川県内2カ所の生産者グループで約145万パックが生産され、関東地方のみならず、東北や北海道にまで出荷されています。生産者さんの畑や、1月はじめの給食に「春の七草がゆ」をとりいれている横浜市立本町小学校を取材させていただきました。



献立:七草粥、梅干、緑茶、肉じゃが、黒糖ゼリー

本町小学校では、横浜市神奈川区の生産者グループ「七草研究会」の七草を使い、昨年「春の七草給食」を実施しています。

今年は生産者の加藤さん、平本さんも見学に訪れ、子ども達は、実物の七草に触ったり、匂いをかいだりして体験することができました。

普段の給食ではまず出ることのない「おかゆ」ですが、大根やかぶの白い部分を多く入れるなど、食べやすいようにレシピを工夫しているそうです。栄養教諭の岩本先生は、「最近では七草がゆを食べない家庭も多いよ



生産者の平本さんが七草の説明をしました。子ども達も興味津々でした。

うですが、七草は子どもたちに伝統的な行事食を知らせる上でとても良い教材だと思います。ぴったり7日に合わせて計画できない年が殆どですが、地場産で調達できるので、年の初めの給食として今後も続けていきたいと思っています。」と話されていました。

七草のひと月前にあたる12月7日、収穫を待つ七草の畑をみせていただきました。横須賀・三浦の農家5軒が参加するもう一つの生産者グループ「三浦七草会」岩崎さんの畑です。



ハコベの畑

「セリの畑は乾燥させないように」、「ゴギョウはビニールトンネルをかけて寒さを防ぐ」など、それぞれに適した場所に畑をつくり、一つ一つ丁寧に作られている七草たち。緑のモフモフ絨毯のようなハコベの畑にも感動しました。

七草は、年末年始に大勢のアルバイトさんの手を借りて一斉に収穫・パック詰めされ市場に出荷されます。生産者さんは、正月七日まではいくらお餅を食べても痩せてしまうくらい忙しいとのこと。七日を過ぎて、やっとお正月らしく一息つけるそうです。

神奈川県七草を取り入れた給食が少しでも増えれば…と思いました。

## ～ 目 次 ～

トピック 新春 春の七草を給食に（横浜市）	1 P
「かながわ産品学校給食デー」訪問（真鶴町、相模原市、横須賀市）	2・3 P
神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 in 小田原市立富士見小学校	3 P
地元特産品給食レポート 芦ノ湖のわかさぎ給食（箱根町） / 編集後記	4 P



# かながわ産品学校給食デー訪問

## 真鶴町

平成 22 年 11 月 8 日（月）、真鶴町立まなづる小学校で行われた「かながわ産品学校給食デー」を見学しました。

まなづる小学校では真鶴港で水揚げされた魚をよく使うなど、以前から、学校給食での地産地消に積極的に取り組んでいます。



この日のイチ押しメニューである「さばのレモン風味」のサバはもちろん真鶴港でこの日に水揚げされたものです。揚げたサバにさっぱりとしたレモン風味のタレで味付けしたもので、子ども達もおいしそうに食べていました。

味噌汁は、まなづる小の特別支援学級の児童が学校農園で作ったサツマイモ入りでした。ほかにも、県内足柄地域産の牛乳、いそか和えに三浦産のひじき、小田原産の葉ネギ、湯河原産のみかんなど沢山の県産食材が使われていました。

この日は保護者の方向けの給食試食会もあわせて行われました。試食の前に、県水産課職員が相模湾の漁業について説明し、相模湾は特に魚種が豊富であることや、昨年夏に真鶴の定置網にマッコウジラがかかったなどの話題に、保護者の皆さんも興味深く耳を傾けていました。

また、校長先生からのお話で印象に残ったことが2つあります。ひとつは、調理員の方々の腕の良さもあって、魚メニューは好評ということ。もうひとつは、カンパチ、キンメダイなどの給食には豪華な魚も、栄養職員の青木さんと地元の魚屋さんとの連携によって標準的な予算内におさめて提供していることです。さらに校長先生は、「地元産の食材を使うことで地元の産業活性化にも繋がると思う」とも話していらっしゃいました。子どもたちの食育に加えて、地域産業の振興にも役立つという、学校の前向きな意識と姿勢に感銘を受けた試食会でした。



献立・なめし・さばのレモン風味・いそか和え・味噌汁・牛乳・みかん

## 相模原市

平成 22 年 11 月 15 日（月）、相模原市津久井学校給食センター管内の小・中学校 12 校で「かながわ産品学校給食デー」が実施されました。津久井の地場産食材の使用に努めている同センターと、受け入れ校の根小屋小学校の見学をしました。

こちらでは、この時期に地粉を使った様々なメニューを取り入れています。山梨県に近いこともあり、昔から小麦の食文化が入ってきているからなのだそうです。地粉で作ったうどんやパンの給食は珍しいのではないのでしょうか。

この日の献立に使用した県産品は、お皿パンの根小屋産小麦粉、県内産牛乳、ビーンズドライカレーの津久井在来大豆（<sup>にろおね</sup>韮尾根産）、洋風かきたま汁の根小屋産の鶏卵（根小屋石井金原養鶏場）です。

主食のお皿パンは形がお椀のようで、ふすまが多いため独特の色をしています。地粉の香りが香ばしく、そのまま食べてもおいしいのですが、パンにカレーをいれて一緒に食べる児童も沢山いました。ドライカレーに使用された津久井在来大豆は柔らかく、旨味があります。こちらでは月に3回位給食に使い、豆料理の苦手な児童もおいしく食べられるよう、調理法を工夫されているそうです。



お皿パン・牛乳・ビーンズドライカレー・洋風かきたま汁

地場産物を活用した給食づくりは、生産者・農協・食材業者・学校・センターの連携があってはじめて実施できることです。栄養士の武田さんは、「生産者さんや業者の方と情報交換しながら、今後もたくさん取り入れていきたいです。」と話してくださり、地域の産物を取り入れていく熱意を感じました。

## 横須賀市



なんと、  
ニンジン  
だ!!



先生：牛鍋がおいしかった人～？  
ほぼ全員：はい！  
先生：三浦野菜のいそあえが美味しかった人？  
ほぼ全員：はい！！

平成22年12月17日（金）、横須賀市立鴨居小学校で行われた「かながわ産品学校給食デー」を見学しました。

校内に入ってまもなく、インパクトが大きかった「なんのはっぱ？」

この人参はこの日の給食の野菜で、朝届いたばかりです。子どもから大注目です。遊

びの中で野菜に触れる機会があるなんて楽しいですね。

今回は特に地元の野菜に力を入れたのがポイント。いそあえの海苔は地元・走水産の海苔です。栄養士さんによると、普通の給食でも使用しているとのこと。他産地のものを使用したこともあります。走水の海苔のほうが断然おいしいそうです。

栄養職員の佐々木さんは、「廊下などの掲示示物で、前々から野菜について、子どもの興味をひくような工夫をしていたことが効果があり、今回は特に野菜がおいしかったと感想を言う児童が多かったようです。」と話してくださいました。

鴨居小学校では、今年度は、全4回の自校献立である「かもいっこ献立」を、地元・神奈川らしいメニューのシリーズにしようと取り組んできたそうです。この日の主菜の牛鍋は約150年前に横浜で始まり、後にすき焼きになった！ということも、クラスへのおたよりで紹介されました。

「かもいっこ献立」1回目は横須賀名産のしらす丼、2回目はよこすかカレーを実施し、今回の牛鍋は3回目、次回4回目は横浜のサンマー麺の予定だそうです。子ども達もきっと楽しみにしていることでしょう！



ごはん・牛乳・牛鍋・三浦野菜のいそあえ  
米：県産のさとじまん、牛鍋の白滝：県内の工場産。野菜は市内の原農園より

(平成22年11月26日(金))

## 神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 in 小田原市立富士見小学校

青果納入業者さんが毎日の野菜類を仕入れるのが、地域の青果卸売市場です。日々の青果物流通を担う市場の方々に、実際に地元野菜を活用した給食事例を紹介し、給食現場と青果市場との相互理解を深めるため、小田原市立富士見小学校にご協力いただき、見学・試食会を行いました。



献立：けんちんうどん・高野豆腐のこはくあげ・みかん・牛乳

この日は、里芋、小松菜、葉ねぎ、みかんは小田原産、豚肉、大根、牛乳は県内産が使われ、「けんちん」の説明も配付されて、とても充実した地産地消の給食でした。市場の方々が見学に訪れると、どのクラスも歓迎してくれ、好きなメニューなど色々な質問にも活発に答えてくれて、給食を楽しみにしていることが伝わってきました。

意見交換会では、栄養職員の三ツ橋さんから、毎月19日を食育の日、毎年6月を食育月間として学校全体で取り組んでいることなどをお聞きました。

また、小田原市教育委員会からも「食材については、納入業者さんにはできるだけ市内産をお願いしている。これからも生産、流通、消費のコミュニケーションをとりながら、食育効果の高い地元の食材の活用を図っていく。旬の季節に地元の食材を大いに利用していきたい。」と前向きな考えが伺えました。また、市場の方からも、川崎や横須賀など県内の取り組み事例を報告していただきました。

今後、美味しい地元産の食材が給食により多く使えるよう、関係者の情報交換をさらに進めるきっかけになる、充実した会でした。



青果市場の方々もランチルームで給食を試食

「芦ノ湖のわかさぎ（公魚）」は、「かながわの名産百選」にも選ばれている箱根の特産品の一つで、たいへん貴重な魚です。このわかさぎが、箱根町の3小学校と1中学校の学校給食献立で取り上げられているとのこと。箱根町特産の大切な食材であるわかさぎの漁の様子と、わかさぎ給食の様子取材しました。



芦ノ湖のわかさぎの刺し網漁は、毎年10月1日に解禁になり、2月の半ばまで行われます。漁は早朝5時頃から始まり、前の日の夕方仕掛けた網をたぐって引き上げると、わかさぎは網の目からだかまはまって動けなくなった状態でかかっています。網に刺さっているようなので、刺し網というのですね。

わかさぎを、一匹ずつ素早く網からはずすのはプロの技です！取材に伺った11月でも、とても寒い中作業されていましたが、1月の冷え込みの頃は氷点下になり、凍り付く手をお湯につけてもどしながらの作業とのこと。本当に頭が下がる思いです。

とれたばかりのわかさぎは、銀色にキラキラ光り、とてもきれいでした。



学校給食週間中の1月28日、箱根の森小学校を訪問しました。箱根町の栄養士の皆さんが相談されて、今年のわかさぎ給食は「スクールはこね丼」。小さめのわかさぎをふんだんに使ったかき揚げです。子どもたちも、嬉しそうに食べていました。

箱根の森小学校は芦ノ湖も学区に含む学校で、まさに地元の大切な食材をテーマにした学校給食です。

そのほかの食材には、県内産のお米（キヌヒカリ）と牛乳、小田原産の葉ねぎ、大根、小松菜、みかんも使われました。



校内放送では隅田栄養士さんが、箱根町の魚である「わかさぎ」や、地産地消について分かりやすく説明されていて、とても充実した内容の「かながわ産品学校給食デー」でした。

スクールはこねどん（わかさぎのかきあげ）、牛乳、小松菜とあぶらあげの煮びたし、みそけんちん、みかん

## “かなさんの畑” かながわ産品・地産地消 アンテナショップサイト

神奈川の地産地消に携る方々からのメッセージ「地産地消の輪」、  
「旬の選りすぐり産品特集」など、耳より県産食材情報が満載です！  
ぜひご覧下さい！ <http://kanasan-no-hatake.jp/>



### \*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/>

### 編集後記

今年度は、春は気温があまり上がらず、夏は猛暑が続き、秋が短く、冬は急に寒くなり、県内産の野菜や果実の収穫が平年より少なかったようです。予定した県産物が手に入らなかったり、お値段が高く献立を変更したり、やりくりが苦労されたかと思えます。本当に、食物の出来は天候に左右されることを実感します。新年度には県産品が順調に取り入れられることを願っております。今後もヘルプデスクを活用してください。お待ちしております！

2011年2月28日発行

