

季節のおすすめ♪ かながわ產品

第25号

かながわ產品学校給食デー

学校訪問 伊勢原市立石田小学校

平成28年1月20日(水)



麦ごはん 牛乳 麻婆豆腐
ナムル くだもの（みかん）

平成21年度から学校給食での地場野菜の使用を徐々に拡大し、平成27年度からは市内小学校全校の10校で使用できるようになりました。各月に使用できる野菜を決め、市教育委員会がJAいせはらと調整し、使用日前日に学校へ納品されます。学校では野菜や生産者の写真を撮り、生産者から聞いた話を指導に役立てているそうです。

神崎栄養教諭のお話では、給食で県内産食材を使用した日は「食育メモ」を各クラスに配り、担任から食材について説明してもらい、家庭向け献立表には「かながわ產品学校給食デー」のマーク（神奈川県の形）を記入しているとのことでした。また、給食だよりに毎月地産地消で取り上げている食材の紹介やレシピを掲載しています。地場産野菜を使用する上での課題は、関係者との十分な調整が必要なこと、天候により数量が揃わないこと、県産食材を使用する上での課題は価格が高いことが挙げられました。しかし、給食に地場産物を活用することは、地域の特性や食文化を知るうえでとても良い教材になり、食べ物への関心が高まり残さず食べようという意欲にもつながっているので、今後も継続して地場産物の活用を進めて行きたいとのことでした。



柴田校長（右）と神崎栄養教諭

小田急小田原線の愛甲石田駅より徒歩で15分位の道のりの石田小学校を訪問しました。タイルの壁画や、木にぶら下がった手作りの毛糸のミノムシが私たちを出迎え、とても温かい気持ちになりました。

柴田尚校長より、学校の歴史などについてお話を伺いました。石田小学校は、平成11年に成瀬小学校より分離して開校した学校で、小田原厚木道路の南側に作られ校庭校舎内とともに広々としています。今年17年目を迎え、児童数523名、学級数は普通級18クラス、支援級4クラスです。校舎はH型に建てられ、クラスルームの前の廊下は広々としていてワークスペースとして利用されています。また、廊下の窓から給食室の中が見えるようになっているのは、伊勢原市では石田小学校だけということでした。

ランチルームで、2年1組の児童と一緒に給食をいただきました。献立は「麦ごはん、牛乳、麻婆豆腐、ナムル、くだもの（みかん）」でした。県内産食材は、米（さとじまん）、牛乳、豚肉、もやし、伊勢原市産は、ほうれん草、みかんが使われていました。ランチルームでの会食時には特別にデザートが付くので、子どもたちはとても楽しみにしているそうです。食事が終わったころ、神崎栄養教諭による食育指導がありました。手作りのドラえもんエプロンに黄・赤・緑のポケットを順番につけ、ポケットから当日の給食に使われている食品カードを取り出して、ドラえもんがだんだん元気になっていく様子を、目の表情が変わることで分かるようにしていました。

伊勢原市教育委員会大澤栄養士より伊勢原市の地場野菜使用の取組みについて伺いました。伊勢原市では地場野菜使用推進事業により



ドラえもんエプロンをつける
神崎栄養教諭



目次

かながわ產品学校給食デー 伊勢原市立石田小学校	1P
かながわ產品学校給食デー 秦野市立広畠小学校	2P
冷凍食品加工工場・農場見学レポート (株)ニッコー	3P
食品加工工場見学レポート (株)鎌倉ハムクラウン商会	4P

かながわ産品学校給食デー

学校訪問 秦野市立広畠小学校

平成28年1月27日(水)



左より、石井栄養士、大草校長、
高橋主任主事

秦野市は、神奈川県内唯一の盆地を形づくる丹沢の山々、そこから発する清流と東方に広がる平地により形成された水と緑に恵まれた自然豊かなまちです。秦野市北部には神奈川の屋根といわれる丹沢表尾根があり、四季折々の姿を楽しみに一年を通じて観光客が訪れます。



秦野市立広畠小学校を訪問した日も、山々がとても近くに見えました。校長室で大草校長と秦野市教育委員会高橋主任主事の出迎えを受け、

大草校長より、広畠小学校の歴史などについてお話を伺いました。

広畠小学校は、下大槻団地の建設に伴い、その中に建設した小学校で、昭和50年に大根小学校から分離して開校し、今年で41年を迎えました。下大槻団地に沿うように校庭、校舎が立っており、団地住人は校庭を散歩したり、校庭を通ってバス停やスーパーに行ったりしています。開校当初は800人位の児童がいましたが、団地住人の高齢化により、現在は児童数258人、普通数11クラス、支援級2クラスの小規模校になり、秦野市内で2番目に小さい学校になりました。特徴は、校舎の1/4が「広畠ふれあいプラザ」として地域の生涯学習の拠点として活用され、子どもたちも高齢者と様々な交流を行っていることです。

児童の生活状況調査をしたところ、6年生の朝食欠食率が15%もあったことから、「いきいき広畠っ子7つのトライ」という具体的な生活指針を設け、基本的な生活習慣を身につける指導をしています。



当日の献立は「ごはん、牛乳、豚肉と長ねぎの炒め物、みそ汁、くだもの（みかん）です。」県内産食材は米、わかめ、豚肉、秦野市産食材は長ねぎ、小松菜、大根、みかんです。

給食時間に2年生の教室を訪問しました。配膳の際には均等に全て盛り付け、そのあとで量を減らす児童を先に、増やす児童はあとから調節していました。これは全クラスで統一している方法で、「広畠小学校の給食指導について」として教員の共通理解を得ているそうです。



2年生の給食配膳風景



給食室前の掲示

給食室の前には「かながわ産品学校給食デー」の食材がどこの産地か分かるような掲示がしてありました。石井栄養士に伺ったところ、「かながわ産品学校給食デー」は、1学期に2回、2学期に2回、3学期に1回の年5回実施し、教室へは「パクパクタイム」という給食室からのお便りを配り、家庭へは献立表に「かながわ産品学校給食デー」の記事を記載してお知らせしているということでした。また、JAはだのと連携し、とうもろこしの皮むき、そら豆のさやむきを児童がおこなっているそうです。1年を通して、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎなど、季節に合わせ様々な泰野

市産の食材を使用することができ、特産品のうでピー(ゆで落花生)も使用しています。小松菜についてはほぼ一年中、秦野市産が納入されているそうです。今後は、できるだけ回数を増やしたいとお話をされました。



冷凍食品加工工場・農場見学レポート

(株)ニッコー

平成28年2月8日(月)



自社農場

(株)ニッコーは、神奈川県学校給食会取扱い物資の「コロッケ(神奈川県産野菜)」「ハンバーグ(神奈川県産野菜)」を作っている会社です。昭和59年7月に、冷凍食品メーカーとして創業以来、一貫して産地直送素材をベースに化学調味料を使用しない「新鮮」「安全」「本物の味」を追求し、「自分の子供に安心して与えられる食品を!」をモットーに冷凍食品を製造し、生協や学校給食に提供しています。



山崎取締役

厚木飛行場近くの大和市代官にある工場を見学しました。工場内は汚染区域、非汚染区域が別れ、それぞれのエリアでの衛生管理がしっかりとなされていました。常に数種類の加工品を作っているので、製造指示書に従って商品ごとに専用のカゴに材料を入れ、間違いを防ぐためにダブルチェックをしているそうです。見学に伺った時は、かき揚げ、餃子、豆腐団子、大學いも、ミニ肉まんの製造と包装を行っていました。一日に5万個も作る餃子は、皮も小麦粉から作っているのには驚きました。細菌検査室では(株)ニッコー独自の厳しい検査基準を作り、一般細菌検査の他、放射能検査も行っています。

綾瀬市内の農場では長ねぎ、にんじんなどが見られました。春にはキャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、モロヘイヤなどが収穫され食材として使用されるそうです。また、工場で出た野菜くずと剪定した枝などを混ぜてたい肥を作り、肥料として使っているそうです。

下処理



加工機器



冷凍食品の製造



衛生検査基準



X線検出機



金属探知機



放射能検査機

食品加工工場見学レポート

平成28年3月7日(月)

(株)鎌倉ハムクラウン商会



社屋と「食の安全を通じて
子供たちの健やかな成長を
見守る」近衛兵のマーク

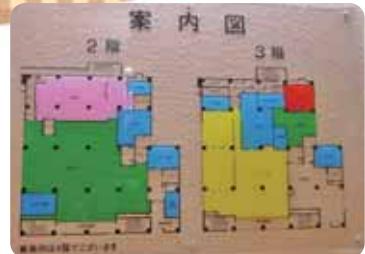


昭和37年創業の(株)鎌倉ハムクラウン商会を見学しました。工場は磯子駅西側の丘陵地を上ったところにあり、見学コースの廊下の窓から見学できるようになっています。2階が製造工場、3階が包装工場に分かれ、生肉等の原材料と出来上がった製品とが混在しないよう衛生管理を徹底しています。

独自に開発した無塩せき製法で、昭和46年よりハム・ソーセージを製造、販売しています。無塩せき製品の中には単にリン酸塩・亜硝酸塩を使わないだけで、乳たん白・卵白・化学調味料を使ったものもある中、「極力添加物を使わずに製品をつくる」というポリシーの上で、基本的に原料肉と食塩・砂糖・香辛料のみで作っています。そのため賞味期限が1週間と短く、全国の60生協(37都道府県)と学校給食に提供し、一般の小売販売は行っていないそうです。(一部インターネットでの販売はあります。)

製品は乳製品や卵白を使っていないので、乳や卵にアレルギーのある児童にも安心して使えます。

また、「鎌倉ハム」の商標を使用している食肉メーカーは全国に数社ありますが、それぞれが独立した会社で関連性はないとのことでした。



一度に120kgの肉を練りあげる
サイレントカッター



ソーセージの製造工程

- ① 肉処理工程
- ② 練肉工程
- ③ 充填工程
- ④ スモーク・加熱工程
- ⑤ 包装工程



ハムの製造工程

- ① 塩漬、熟成、肉処理工程
- ② 充填工程
- ③ スモーク・加熱工程
- ④ 包装工程



鎌倉ハムの起源

明治7年にイギリス人のウィリアム・カーティスが神奈川県鎌倉郡戸塚でホテル業を営むかたわら乳牛と豚を飼育して、自家製の乳製品やハム・ペーコンを製造したのが始まりであり、横浜の在留外国人を対象として販売を行っていました。当時、カーティスの農場に出入りしていた家畜業者らがハムの加工技術を習得し、明治38年頃には習得した者によるハム製造業が始まりました。当時の鎌倉郡に8軒あったとされています。



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、小田急小田原線沿線にある伊勢原市と秦野市の小学校2校をそれぞれ訪問し、かながわ産品学校給食デーの取組みを紹介しました。また、学校給食物資を製造している工場を見学し、レポートしました。お忙しい中、ご案内いただいた関係の方々にあ礼申し上げます。

2016年6月30日 発行