

「かわさきそだち」の献立

平成30年6月25日(月)

川崎市中部学校給食センター・川崎市立今井中学校



川崎市中部学校給食センター外観



麦ごはん キーマカレー
「かわさきそだち」のサラダ
ヨーグルト 牛乳

市内産野菜である「かわさきそだち」を使用した献立は、JAの協力のもと、月に1回程度実施しています。使用する野菜は川崎市教育委員会事務局でJAと協議の上、計画、検討をして決めています。JAが生産者と種まきや育成などを計画的に行う調整をすることにより、市内産野菜を中学校給食に提供してもらっています。家庭配布の献立表や給食センターだより、地産地消の記事を載せ、学校給食での取組の様子を家庭に知らせています。また、クラスに配付されている配り方表には、地場産物のことや食品の栄養についての一口メモを載せ、生徒たちの指導資料にもなっています。今後は「かわさきそだち」の献立とは別に、12月・1月・2月に三浦市産の大根や横浜市産の小松菜等を使って、かながわ産品学校給食デーも行う予定です。(写真提供 川崎市中部学校給食センター)



配膳室とコンテナ内部(サラダの食缶の上には蓄冷材が載っている)

食材などが給食に出るため、今では、給食が始まって良かったという感想も多く聞こえるようになりました。生徒たちも、当初はごはんの回数が多いなど、小学校給食と違う部分に戸惑う声も少しありましたが、多彩なメニューや温かい汁ものなどが出るので、今では「給食はいいね」という声を聞きます。

今井中学校では、給食開始にあたり準備時間を増やしました。また、特別活動の時間に話し合っ、効率の良い準備や片付け方などの工夫をしています。給食時には校舎の各所で先生方が立ち、生徒たちに声を掛けて指導にあたっていました。教室の電子黒板には、中部学校給食センターから配付された「かわさきそだち」の献立についての資料が映し出されており、生徒たちが関心をもって読んでいました。



「かわさきそだち」のサラダを和えているところ



湘南レッドときゅうり



電子黒板で生徒に周知された資料

編集後記

今号では、横浜市と川崎市の「地場産物を使用した学校給食」の取組を紹介しました。また、7月に行われた「県産食材生産現場勉強会」の様子を掲載しました。暑い中、28名の栄養教諭、学校栄養職員の方々のご参加をいただき、誠にありがとうございました。

2018年10月31日 発行

栄養教諭・
学校栄養職員の
みなさまへ

季節のおすすめ かながわ産品

第32号

かながわ産品デー

平成30年5月26日(土)

学校訪問

横浜市立あざみ野第一小学校



あざみ野第一小学校は、横浜市青葉区の静かな住宅地にあり、今年で創立39年を迎えます。児童数は591名で21クラス(支援級3クラス含む。)あり、きちんと挨拶することができる児童が多い学校です。

明るく落ち着いた雰囲気の中、「スマイル フラワー ミュージック」を合言葉に、校内には児童が育てた花鉢がたくさん置かれています。また、校地内にあるワイワイランドと呼ばれる公園には、野菜畑や田んぼもあり、そこで採れた野菜を給食に使うこともあります。

昨年度、5年生の総合的な学習の時間で、給食の残りを少しでもなくすように考えた献立を、後期の給食に取り入れました。栄養職員の味水先生のお話では、最初は給食で残ったものはどうなるのだろうと考えることから始まり、次に畑で野菜(大根と小松菜)を育て、献立について個人や各班でプレゼンを行い、調理員さんへのインタビュー、ビデオ作成、アンケートの実施など、一年を通した学習となったそうです。

訪問日の献立は「はまポーク丼、牛乳、キャベツの磯香あえ、みそ汁」でした。のり、みそは神奈川県産、豚肉、キャベツ、小松菜は横浜市産でした。教室を回る味水先生に児童たちが「豚肉がやわらかくておいしいね。」「いつものみそ汁と味が違うね。神奈川県のみそを使っているからだね。」などと話しかけていました。どのクラスも、はまポーク丼・キャベツの磯香あえをよく食べていました。また、クラス配付している「ぱくぱくだより」には、はまポークや、はま菜ちゃん(横浜ブランドの農作物)について書かれていました。食育指導の場面では、横浜市の食育キャラクター「バランスイ〜ナちゃん」も随所で活躍しています。

味水先生に横浜市の地産地消の状況についてお話を伺いました。横浜市は統一献立で実施していますが、学校で考える独自献立の日は、各校が食育のねらいのもとに工夫して、地場産物を使用した献立を取り入れているそうです。独自献立の日



横浜市の小学生が考えた、
バランスイ〜ナちゃん

黄の食べ物
顔(おにぎり)
…ごはん・パンなど
袖・靴…さとう・バターなど
赤の食べ物
前髪(のり) …海そうなど
服…魚・肉・卵・大豆・牛乳など
緑の食べ物 髪の毛…野菜・くだものなど

使用する野菜は、学校に納品している青果店や近くのJA、知合いの農家などに栄養士がそれぞれ注文して、地場野菜を納入してもらっているそうです。

横浜市では、毎年11月に全市一斉に横浜市内産の野菜を使用しており、その日を「かながわ産品デー」としています。全市に供給される野菜は、キャベツや大根などです。



藤馬校長(右)と味水栄養職員(左)



ワイワイランド(上) 野菜畑(下)



ぱくぱくだより

目次

かながわ産品学校給食デー	横浜市立あざみ野第一小学校	1ページ
県産食材生産現場勉強会	神奈川県水産技術センター	2ページ
かながわ産品学校給食デー	丸福水産株式会社	3ページ
	川崎市中部学校給食センター・川崎市立今井中学校	4ページ





県産食材生産 現場勉強会

平成30年7月30日(月)実施



神奈川県水産技術センターの見学



神奈川県水産技術センターは、三浦市城ヶ島にあります。まず、水産セミナー室で神奈川の漁業と水産技術センターの取組みについて、講義を受けました。

三浦半島の西側は相模湾、東側は東京湾と2つの湾に面しています。相模湾は、駿河湾や富山湾とともに日本3大深海湾と呼ばれています。相模湾は、開放的な湾であるため黒潮の影響を大きく受け、さまざまな種類の魚が獲れます。隣接する東京湾は、閉鎖的な浅い湾であるため、獲れる魚も違ってきます。相模湾に生息する魚種は、約1600種類、そのうち魚市場に並ぶ魚は約300種類です。

神奈川県の主な漁業としては、港近くで操業する沿岸漁業や、伊豆諸島近くで漁をする沖合漁業や、大型船でまぐろを獲る遠洋漁業があげられます。相模湾には多くの漁港があり、多種多様な魚にあわせて、いろいろな沿岸漁業が行われています。主な漁法として、定置網漁業(かたくちいわし・まあじなど)、小型船底びき網(しゃこなど)、あなご筒、シラス船びき網、刺網(網に刺さったヒラメなど獲る。)、一本釣り(松輪さば・金目鯛など一匹ずつ釣るので、丁寧に扱える。)、みづき漁業(箱メガネを覗いて、アワビやサザエを獲る。))などがあります。また、県内では海苔やわかめなどの海藻類の養殖も行われており、給食にも使われています。

水産技術センターでは、企画資源部(水産物の利用、加工に関する研究、水産資源の研究など)、栽培推進部(水産生物の増養殖、防疫に関する研究、栽培漁業に関する研究など)があり、漁業調査指導船や、漁業取締船も保有しています。研究事例の一つとして、テレビでも紹介された、キャベツで育てるムラサキウニの話を伺いました。近年、水深5～10mの藻場で磯焼け(海藻をウニなどが食べて枯れてしまう現象)が発生しています。磯焼けが発生すると、藻場で育つ幼稚魚が減少して、水産資源に影響が出ます。そこで、磯焼けの原因生物であるムラサキウニを漁獲し、規格外の利用されない三浦キャベツをエサとして与えたところ、ウニはキャベツを好んで食べ、ウニ自体の味も良くなることがわかってきました。キャベツで育てるムラサキウニの研究は、今後も続けられ、その成果が期待されています。

展示コーナーには、水産技術センターの取組内容のパネルや、大型定置網や底びき網、刺網などの模型が置かれ、神奈川の漁業について詳しく学ぶことができます。また、屋外で、マダイやウニの飼育を見学しました。ウニがキャベツをトゲにからめて口に運んで食べる様子も見ることが出来ました。

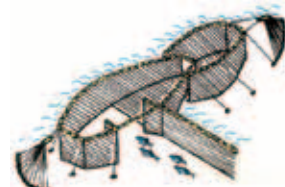
水産技術センターでは、水産業にかかわる多くの調査や研究が行われています。今回はその一部ですが、見学することができ、大変有意義な研修となりました。



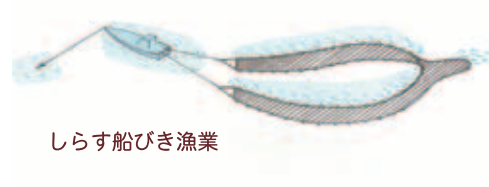
展示コーナーのパネル(上)と
キャベツを食べるムラサキウニ(下)



わかめ養殖業



大型定置網漁業



しらす船びき漁業

(写真・図提供 水産技術センター)

参加者アンケートより

- 漁業の方法、相模湾の特徴など、具体的に知ることができて勉強になりました。
- 子どもたちに漁業の話ができる機会を作り、情報提供したいと思いました。地産地消のよい教材になりました。
- キャベツでムラサキウニを育てる取組みは、未利用資源の有効活用面で、とても興味深かったです。
- 普段見られない内容を教えてもらえて良かったです。神奈川の海の様子が変わり、ためになりました。

丸福水産株式会社

丸福水産株式会社は、三浦市で水産物(主にまぐろ)の加工をしている会社です。三浦市の三崎魚市場は、全国でも有数の冷凍遠洋まぐろの水揚げ地です。市場には毎日500～800本の冷凍めばちまぐろ、かじき類が上場されます。丸福水産では納入先の希望に合わせて、まぐろの購入をしています。仕入れ担当者が、輪切りにされた尾の身を選別して、出荷先に合わせたまぐろを入札で落としています。仕入れたまぐろは、市内にある同社の加工場に運び、-50℃の超低温冷凍庫に保管します。このように超低温で保管することを「まぐろの時間が止まる」と呼ぶそうです。加工場では、まぐろをカットし、袋詰めや箱詰めをして、出荷の準備をします。

見学した加工場の一階では、大きなまぐろを電動帯鋸で四つ割にし、皮をむく作業をしていました。大きな魚体を均等にカットし、皮は無駄の無いように薄く剥いていました。どちらの作業も、まぐろが解凍しないよう、手早く行われていました。こうしてフィーレ状に裁割されたまぐろは、解凍が進まないように、もう一度冷凍庫に入れます。特別に冷凍庫にも入らせていただきました。-20℃の前室を通り、-50℃の庫内に入るようになっており、庫内の温度が上がらない工夫がされていました。

まぐろは-38℃以下で保存しないと、色が黒くなってしまうので、品質を保つために、温度管理に気を配っています。冷凍庫は、扉を開閉するときに庫内温度が数度上がることを考慮して、-50℃に設定しています。丸福水産では、温度管理を徹底することで、色を保つ薬剤や保存料などの食品添加物を使わないようにしています。

加工場の二階では、給食でもよく使われるめかじきを、切身に加工している様子を見学しました。作業場の室温も低く保たれていました。フィーレ状のめかじきを棒状にカットしてから、一枚ずつ電動帯鋸で切っていました。手作業で行っていますが、熟練の社員がカットすると、どの切身も同じ重量になります。また、角切りにするときも、同じように手作業でカットしていくそうです。電動帯鋸を使用するときは、ゴム手袋の下に金属の手袋をはめ、安全に考慮しながら、作業をしています。カット後、重量を確認しながら袋詰めをし、金属探知機を通します。箱詰め後、再び冷凍庫に保管し、鮮度を維持しています。

今回は、普段見ることがない加工場や冷凍庫を見学させていただき、社員の皆さんが、日頃から品質管理に心がけていられる様子を間近で感じることができました。



大きなまぐろも数秒でカットする



金属のノミで、まぐろの皮を剥く



冷凍庫に納められる、まぐろ



同じ重量にカットされた、めかじき



めかじきは重量検査後、金属探知機を通して出荷される

参加者アンケートより

- まぐろの色味を薬剤や添加物にたよらずに、きれいに保つために温度管理を含め品質管理に努めていられる姿に感激しました。
- 冷凍まぐろの解体を目の前で見せていただき、短時間で正確に切り分けていく様子から、熟練の技を感じました。
- 金属探知機を使っていて、安心しました。
- -20℃-50℃の冷凍庫を体感し、鮮度を保つために環境や作業に万全の注意がされていることが、改めてわかりました。