



かながわ産品学校給食デー訪問

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8号

開成町立開成南小学校

9月9日(木)、開成町立開成南小学校で行われた「かながわ産品学校給食デー」を見学しました。いわしだんご汁には、2ページ目で紹介した「献立作成のための県産食材勉強会」で実習した「いわしのつみれ団子」が使



萩ご飯、牛乳、かますのからあげ、菊花あえ、いわしだんご汁

われしました。勉強会に参加された渡邊栄養士が、「県産のいわし団子があるならばぜひ使いたい」とのことで、さっそく取り入れてくださったものです。ほかにも、小田原産のカマスや三浦産のワカメ、秦野産の小松菜、県内産の牛乳など、たくさんの県産食材が使われました。

いわしだんごは、ふっくらと柔らかい食感で、子どもたちもおいしいと言いながら喜んで食べていました。かますのから揚げは、干物をパリッと揚げてあり、骨までまるごと食べられます。



渡邊栄養士が作成した「かながわ産品学校給食デー」のお知らせはこの日使用された県産食材について、各クラスに1枚ずつ配布され、食べている間に担任の先生が読み上げたり、黒板に掲示されたりしていました。

この日9月9日は、「重陽の節句」別名「菊の節句」といって、古くから長寿を祝い、菊の花びらをお酒に浮かべて飲む習慣があったそうです。これにちなんで、この日の献立には菊花あえが登場するなど、伝統を学ぶ工夫もこらされている、素晴らしい給食でした。

大井町立学校給食センター

9月28日(火)、大井町で「かながわ産品学校給食デー」が実施され、学校給食センターでは地域の方を対象とした施設見学・給食試食会が開催されました。



大井町では学校給食センターで幼稚園3園、小学校3校、中学校1校の約2,300食を調理しています。

まず2階の見学窓から階下の調理の様子を見学した後、小泉栄養士から給食センターの仕事の流れの説明がありました。その日の献立によって人員や時間配分を調整しながら、短時間で安全でおいしく、栄養バランスの良い給食を毎日決まった時間に提供していく様子に、参加者はしきりに感心していました。また、食育推進や地産地消も盛り込まれた、学校給食での7つの目標も紹介されました。

この日使われた県産食材は、足柄茶、牛乳、すずき(小学生はいなだ)、みかん。たまねぎ、さつまいも、ほうれんそうは大井産でした。試食をしながら意見交換も行われ、参加者からの様々な質問に分かりやすく答え、給食への理解を深めていました。

大井町では、平成15年から教育委員会、地域振興課の協力のもと、JAかながわ西湘を通して相和野菜研究会から大根・小松菜・玉ねぎ・みかんなど、多くの地場の野菜や果物を給食に取り入れているそうです。この日に向けて作られた、生産者さんやパン屋さんを丁寧に取材した給食だより増刊号は、素晴らしい食育資料だと思いました。栄養士さんの熱意を感じた給食試食会でした。



足柄抹茶金時パン、牛乳、すずきのオニオンガーリック、ゆでブロックコーン、スイートポテタージュ、みかん



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

今年の夏は本当に暑かったですね。みなさん夏の疲れはもう取れたでしょうか。秋風が心地よく、食べものおいしい季節になりました。魚とその加工品、野菜、果物が多く出回ります。実りの秋の食材が、給食でおいしく味わえるチャンスです。

2010年10月29日発行

この印刷物は、責任ある森林管理のためのFSC認証紙と、揮発系有機化合物を出さないノンVOCインキ(石油系溶剤ゼロ)を使い、有害な廃液を出さない水なし印刷方式で印刷されています。

トピック

三浦産大玉&小玉すいか

川崎市統一献立で市内全域に登場!

三浦半島は、神奈川県が誇るすいかの産地です。この7月、川崎市の統一献立(約7万5千食)でこの三浦産のすいかを提供されました。その数、大玉・小玉合わせてなんと約5千個!多くの方々の協力で三浦産のすいかを川崎市の子どもたちに味わってもらうことができました。



三浦市農協、丸大西瓜部会、川崎市中央卸売市場の方々とすいか畑にて

川崎市の給食担当者から「三浦産のすいかを統一献立で出せないか」という話が初めて出たのは、今から約2年も前のことでした。三浦産すいかの一番の旬の時期は8月で学校が夏休みに入ってしまうこと、規格を揃えなければならないことなど、多くの事情からその年は使用することができませんでした。

昨年は、なんとか神奈川県三浦産のすいかを子どもたちに味わってもらいたいという関係者の強い思いで、川崎市中央卸売市場の果実部が三浦市農協の方々との打ち合わせを重ねて下さり、すいかの生産者部会に7月中旬までに出荷できるよう作付けをお願いした結果、一部のブロックで使うことができました。

今年はさらに連絡をとりながら準備を進め、6月に現地確認にも伺いました。三浦産のすいかは露地栽培なので、春に寒い日が続いたことが影響して、例年より出荷時期が遅れるとのこと。「今年も市内全域は無理か…」と思われましたが、大玉だけ使用予定だったものをブロックごとに小玉に変更するよう急遽手配し直し、ついに全量調達することができました。



7月の給食では、川崎市立今井小学校に、すいか生産者さんと三浦市農協、川崎市中央卸売市場の方々が訪れ、各クラスを見学。

小玉すいかは花がさいてから収穫まで90日かかること、その間は大事に育ててきたことなどを説明していただきました。多くの方々の協力があって、給食で食べることができたことが分かり、児童から「来年もお願いします!」という言葉が出ると、関係者も顔をほころばせながら「頑張るよ!」と答えていました。



給食調理室で、小玉すいかを12分の1にカットしている様子

目次

トピック 三浦産すいか 川崎市統一献立で市内全域に登場!	1P
献立作成のための県産食材勉強会 海の幸編 ~かながわの魚を給食に!~を開催しました	2P
献立作成のための県産野菜勉強会 ~あしがら秋の郷土料理~ を開催しました	3P
神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 in 川崎市立岡上小学校	3P
学校給食デー訪問 開成町立開成南小学校・大井町立学校給食センター / 編集後記	4P





海の幸編

献立作成のための県産食材勉強会 調理実習 ～かながわの魚を給食に！～ を開催しました

(平成 22 年 8 月 6 日 県学校給食会 調理室)



県産食材を紹介する調理実習、今回は初の「海の幸」編でした。講師は三浦市漁協女性部連絡協議会から、会長の石渡定子さんをはじめ4名をお迎えしました。皆さん「漁師のおかみさん」です。

30年来、魚食普及に力を注いできた石渡さんは、「学校給食に地元の魚を！と働きかけても、鮮魚は使えないなど難しい問題があってこれまでなかなか実現できませんでした。集団給食にも使いやすい加工が出来るようになり、やっと可能性が出てきたと感じます。どんどん地元の魚を使って欲しい。」と、熱心に教えて下さいました。



今回のレシピは「いなだの野菜あんかけ」など5品。県産素材として、いなだ切身(50～60g 腹骨とり)、真いわしたたき身、真いわしつみれ(15g)は、横須賀市長井漁港に立地する水産加工会社の協力で、一次加工済み冷凍品を使用しました。魚はもちろん相模湾で獲れた県産産です。また、乾燥ひじきや早煮こんぶも、県漁連が取り扱う県産品を使用することができました。

流通経路などはまだ検討が必要ですが、ご興味がありましたら、ぜひヘルプデスクにご相談ください。

様々なご意見をいただきました

<アンケート結果から>

	おいしかったですか					以前に食べたことは		給食にする可能性	
	5	4	3	2	1	ある	初めて	ある	ない
① いなだの野菜あんかけ	4	17	7	0	0	19	9	26	2
② いわしの大葉あげ	11	17	0	0	0	18	10	11	15
③ いわしのすり身団子	7	14	7	1	0	18	10	22	3
④ ひじきの白あえ	6	14	8	0	0	22	6	12	12
⑤ 昆布の炊き込みご飯	13	14	0	0	0	19	6	19	3

<いなだ野菜あんかけ>
いつも同じ魚を使うことが多いので、色々な魚を知らせる上でも、いなだ等を使えると良い。野菜あんかけは他の献立にも使えそう。等

<いわしすり身団子>
つみれが柔らかく美味しかった。汁物としてはもう少し薄味がよい。等

レシピご紹介

いなだの野菜あんかけ

※他のレシピも、HP「かながわ育ちのおいしい給食」に掲載しています。



材 料 (4人分)	いなだ 4切れ (1切 50g)	A調味料 (砂糖大1 塩小1/2 しょうゆ大1と1/2) 塩 適量 しょうゆ 適量 小麦粉 適量 鶏ガラスープ 1と1/2カップ 酢大1 片栗粉大1(同量の水で溶く)
	人参 80g	
	玉ねぎ 80g	
	いんげん 40g	
	スイートコーン 40g (冷凍)	

- 作り方
- いなだは身崩れしないよう、水分をペーパーで吸い取り、塩・こしょうを振って10分くらいおく。
 - 1に小麦粉を軽くまぶして、フライパンで両面を焼く。
 - いんげんはさっと塩ゆでして、斜め切りしておく。人参は千切り、玉ねぎは薄切りにする。
 - 鍋に出し汁を入れ火にかけ人参を入れ、しんなりしたら玉ねぎを入れる。
 - 4にAの調味料といんげん、コーンを加える。酢で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
 - 焼いたいなだを皿に盛り、5の野菜あんをかける。



献立作成のための県産野菜勉強会 調理実習 ～あしがらの秋の郷土料理～ を開催しました

(平成 22 年 10 月 8 日 県学校給食会 調理室)



県産野菜を取り上げる勉強会。足柄上郡開成町の農家 遠藤文字さんを講師に迎えて、秋の郷土料理をテーマに開催しました。

開成町は米どころで、調理実習に使うお米(キヌヒカリ、黒米)は講師の遠藤さんが収穫された新米、だんご汁の上新粉も遠藤さんのお米を粉にしたものを使わせて戴きました。里芋、紫芋も、遠藤さんが収穫された秋の作物です。

郷土のおまつりや、集まりごとがある時は必ず振る舞われるというだんご汁のお話



や、おいしい里芋「弥市芋(やいちいも)」を広めた「やいっさん」が開成町の出身だったお話など、神奈川県内で、今でも郷土料理が息づいていることを実感できる実習でした。

試食タイムには、神奈川県内青果市場から地場野菜担当の方々も交えての意見交換会を行ないました。

野菜の納入業者さんが品物を調達する場所が、各地域の青果市場です。普段は直接話をする機会は少ないですが、お互いの理解のためにも、これからも意見交換の場を作っていきたいと思ひます。

様々なご意見をいただきました

<アンケート結果から>

	おいしかったですか					以前に食べたことは		給食にする可能性	
	5	4	3	2	1	ある	初めて	ある	ない
① 黒米ご飯	12	5	1	0	0	16	1	16	2
② 里芋のおやき	10	4	5	0	0	1	17	4	15
③ だんご汁	10	5	3	0	0	12	5	16	2
④ 紫芋の寒天よせ	13	3	2	0	0	11	6	10	6

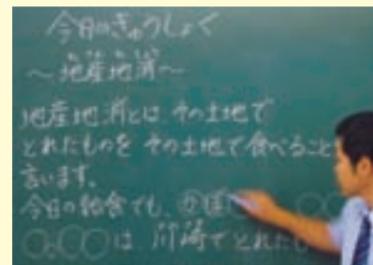
<里芋のおやき>
芋類の苦手な児童にも食べやすい。里芋の処理に手間が掛かりすぎて、集団給食では難しい。等

<紫芋の寒天よせ>
すぐに固まり、とても簡単に作ることができて驚いた。等

※レシピの内容は HP「かながわ育ちのおいしい給食」に掲載しています。

神奈川県青果市場連絡会 学校給食見学・試食会 in 川崎市立岡上小学校

(平成 22 年 6 月 29 日)



川崎市では、統一献立に県産品を積極的に取り入れています。特に青果物の調達には、市場の協力が不可欠です。日頃からお世話になっている神奈川県青果市場連絡会の皆さんが、川崎市立岡上小学校の給食を見学・試食に訪れました。

各教室で児童と一緒に給食を食べ、子どもたちからの質問に答えたり、子どもたちに好きな食べ物をきくなどして、交流もできました。



食パン、いちごジャム、牛乳、夏野菜のカレー、キャベツのスープ煮、
地産産：かぼちゃ、なす、キャベツ

午後からは意見交換会。岡上小学校の、地域の方との連携や恵まれた立地を活かした日頃の栽培体験など様々な取り組みを学び、また、川崎市北部市場と教育委員会から、年間を通しての取り組みの説明がありました。他地域の市場関係者からも多くの質問があり、充実した会議となりました。

