

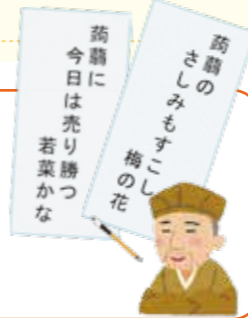
今回の調理実習はいかがでしたか よい→24名 まあよかった→1名

- 初めてのこんにやく作りはとても興味深く、こんにやく芋を見たのも初めてで、想像より固くて大きかった
- ミキサーにかけている時はこんにやくになるのか不安もあったが、こんにやくが完成した時は感動した
- 芋の状態からこんにやくになるまでの過程を知ることができて良かった
- 初めてづくしで楽しく、プルンとした感覚もおもしろかった
- 食べると歯ごたえもありおいしく、児童にこんにやくのことを伝えたい
- 今までにない研修で楽しかった
- こんにやく作りは初めてだったが楽しく実習ができた など

こんにやくひとロメモ

*「こんにやくを食べているのは日本人だけ！」
中国や東南アジアに限られた地域で食べられていたようですが、全国民が日常的にいろいろな料理で食べているのは日本だけのようです

*「松尾芭蕉はこんにやくの句を詠んでいた！」
芭蕉はこんにやくを好んで食べていたようで、いくつもの名句を残しています
*日本こんにやく協会「こんにやくの蘊蓄(うんちく)」「こんにやくレシピ」「続こんにやくのレシピ」より



～こんにやくをゆでたい冷却している間に2つのことを勉強しました!～

県産米食べ比べ JA 全農かながわさん

今年も「県産米の食べ比べ」を実施し、県産の新米「はるみ」「てんこもり」「キヌヒカリ」の3品種を同じ条件で炊飯し、食べ比べました。

甘み、香り、歯ごたえ、粘りなど食べ比べると違いがわかります。どれがおいしいかは好みによるようですが、3品種ともとてもおいしい米でした。



牛乳パックのリサイクル 全国牛乳容器環境協議会さん

家を建てたり家具を作ったりしてできた残りの木材や曲がった枝などをくわいて「チップ」とし、ここから取り出した「パルプ」が紙の原料になります。飲みものを入れる紙パックは、太くて長いじょうぶな「針葉樹パルプ」が主な原料で、これはとても貴重な資源のため再利用されます。

- ★リサイクルでできるものは?
トイレトペーパー、ティッシュペーパー、ハンドタオルなど
- ★トイレトペーパー1個は、牛乳パックいくつでできる?
1Lのパックなら6個、200mLなら20個です など



「かながわ産品学校給食デー/ヘルプデスク」を終了します!

「かながわ産品学校給食デー/ヘルプデスク」は、「かながわ産品学校給食デー」の実施をサポートするため環境農政部農業振興課から県学校給食会へ委託され2008年4月に開設されました。途中、「かながわ産品学校給食デー」業務は、県教育委員会保健体育課へ情報誌発行業務委託に形を変えて移管され、協力を取り合いながら様々な面で各学校や施設のサポートを進めてきました。3月で16年間の幕を閉じます。

県教育委員会保健体育課からのメッセージ

「季節のおすすめかながわ産品」は平成20年6月に創刊され、県内の小中学校等で学校給食に従事する栄養教諭や学校栄養職員に向けて情報提供を行ってまいりました。これまでに取材にご協力いただきました、学校の関係者の皆さまにはこの場を持って厚くお礼申し上げます。

今号をもって終了となりますが、今後学校給食への地場産物の活用についての情報は、神奈川県ホームページ等にて提供していきます。今後とも地場産物の活用にご協力いただきますよう、よろしくお願いたします。

ヘルプデスクからのメッセージ

学校では給食を通して様々なことを学びます。特に県産食材を使った給食からは地産地消などが学べます。取材をさせていただいたどの学校でも、積極的に県産食材を使いおいしい給食を作っていました。また児童生徒へのPRや食指導もしっかり実施していました。

県下には様々な農水産物があります。今後も、これらを使用しおいしい給食を提供するとともに、給食により児童生徒の“食”への興味や関心が高まることを願います。長い間ありがとうございました。

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 2025年2月28日発行

栄養教諭・
学校栄養職員
みなさまへ

季節のおすすめ かながわ産品

第51号

県産食材勉強会の調理実習を開催しました!

♪県産食材を使用した学校給食への献立提案♪ 2024年11月8日



● 仲手川さん 小林講師 小塚さん ●

今年の県産食材勉強会(調理実習)は、「大磯こんにやく生産グループ」の方を講師としてお招きし、大磯町産こんにやく芋からこんにやくを作りました。大磯町では、みかんの樹の下を利用して昔からこんにやく芋が生産され、こんにやくが作られてきました。最近では、平塚市のあさつゆ広場や大磯駅前の地場産店ほっこりなどで販売しており、とても好評です。参加者の皆さんからは、「初めてこんにやく芋を見た。」「こんにやく作りって大変。」「学校に戻りみんなに伝えたい。」などの声がたくさん聞かれました。試食したこんにやくは、歯ごたえもよく「今まででいちばんおいしい!」こんにやくでした。

1 皮をむきさいころ状に切る

2 ゆでる

3 湯を加え、ミキサーにかける

4 10分休ませ、混ぜる

5 みんなでよく混ぜる

6 凝固剤を加える

7 型に入れて固める

8 熱湯に入れ、30分ゆでる

9 45分以上冷却する

10 こんにやくの完成!

こんにやく芋から
こんにやくへ

こんにやくの加工工程

すべるので
手を切らないように注意!

竹串が通るまで

60℃くらいの湯

白くてきれい

だんだんと固くなる

包丁の背で
こんにやくの形に切る

ゆで時間により
柔らかさに違いが出る

うべん
もう感動!

加えたたん
匂いがある 色があ
こんにやくだ!

4頁に続きます

目次 県産食材勉強会の調理実習について 1P/4P
「訪問&取材」 “かながわ産品学校給食デー/地産地消給食” 寒川学校給食センター 2P
川崎市中部学校給食センター 3P

4 PRINTED WITH SOY INK 再生紙を使用しています。 *印刷・デザイン* 株式会社 連合社印刷

今回は、寒川町と川崎市の学校給食センターです。寒川町は4,200食で調理は直営と川崎市は9,200食で調理が委託という違いはありますが、児童・生徒のことを考え、おいしく栄養がある給食を提供し、食育についてもしっかりと実施していました。また、両施設とも新しい施設で給食作りに様々な工夫をしていてとても勉強になりました。

寒川町の給食

寒川学校給食センター

2024年6月27日



井上主査 鈴木栄養教諭

『食育発信基地』誕生！ 『食』を通じ、町民の「こころ」をつなぐ食育発信基地』として誕生した寒川学校給食センターは、令和5年9月から、町内のすべての小中学校に完全給食を提供しています。3階建の外観は、緑豊かな環境に溶け込むようなあたたかな品格の色調で、正面には町営のテニスコートとプール、横には寒川神社の流鏝馬練習場があります。給食センター建設の計画から携わっている学校給食担当兼寒川学校給食センターの井上さんからお話を伺いました。

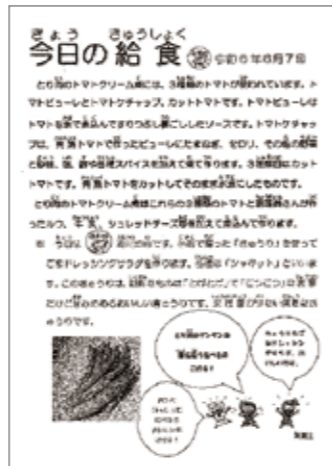
1階は搬入出エリア 洗浄室やドックシェルターなどがあります。**2階は調理エリア** 給食センターの要である調理室を周回してアイレベルで調理作業が見学できる“屋外見学通路”があります。炒めたり煮たりする大きな釜の近くには“匂いの穴”があり、給食を嗅覚で感じとれます。横にはインターフォンがあり、調理員さんと話をするによりコミュニケーションがとれます。**3階は食育ホール** 食育を発信するフロアで、会議室兼試食室の「食サロン(児童生徒120名収容可)」とキッチンスタジオをイメージした調理実習室の「ココロキッチン」があります。また調理作業を上から見学できる大きな窓もあります。**屋上は展望スペース** 富士山や丹沢や大山、広い空などが見渡せます。**提供食数** 小学校5校と中学校3校で約4,200食(アレルギーは乳卵の除去食対応をし、1食分として届ける)で、直営の調理員さんたちが愛情を込めて作ります。**3台の配送車** 右面は「給食(Q食)」を、歩道から近い左面は「黄赤緑の3色分けのキャラクター」「調理方法のイラスト文字」「給食センターの紹介」がオリジナルイラストで描かれ、食育のPRをして町内を走ります。学校給食センターは町の中心にあるため、遠い学校でも15分ほどで給食を届けることができます。



調理場を一周する「見学通路」



走ることも食育！



ごはん 牛乳 太刀魚のかわり揚げ おひたし みそ汁

『寒川の日』給食 取材日の献立は、ごはん・牛乳・太刀魚のかわり揚げ・おひたし・みそ汁で、米ともやしが県内産、キャベツと小松菜が寒川町産でした。この日のように寒川町産の食材を使用した日の献立表には「寒川の日」のマークをつけて保護者や児童生徒にPRし、地元の食材に愛着を持ってもらえるように心がけています。3月には、県産大豆と寒川町産の米から作った麴で調理員さんたちが味噌を仕込みました。11月の町制記念日には、この味噌と寒川産の食材を使ったおいしくて楽しい「寒川の日」の給食を計画しているとのことでした。

寒川町では、寒川町産に特化した取り組みを進め、令和3年より生産者と町をつなぐ“学校給食コーディネーター”を教育委員会に設置し、地産地消給食を推進する体制を整備しています。また、JAとの連携も強化し、学校給食センター稼働前から寒川町産の青果物や小麦粉を使用してきました。今では、納品時に生産者や農家の方に相談したり圃場見学をさせていただいたり、コミュニケーションを深めています。寒川町の農家は少量多品目の栽培が主で、品目を変更したり、新たな品目の栽培を始める農家も多く、今後、町の農政課と協力しながら様々な寒川町産食材の使用を考えていきたいとのことでした。

今後に向けて 「稼働開始からまだ1年たっていないこともあり、食材の確保や食育については模索中です。今後、児童生徒の心身の健康のためにどんなことができるかを考えながら、おいしくて楽しく食育に繋がるような給食作りに励んでいきたい。」と、栄養教諭の鈴木先生は意欲的にお話しをしてくださいました。

川崎市の中学校給食

川崎市中部学校給食センター

2024年12月19日



池上栄養教諭 小林所長

川崎市の中学校給食は、自校給食の4校を除き3つの給食センター(南部・中部・北部)で調理しており、中部学校給食センターは2017年12月から稼働を開始しています。最初に中学校給食のコンセプトの紹介です。

中学校給食の目指す姿・・・みんなで創る「健康給食」

① とにかく「美味しい」中学校給食

- 「国産食材」にこだわる「主要食材(米、肉、野菜など)国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味つけの工夫など

献立は、市の栄養士が旬の食材を活用しながら作成

② 自然と「健康」になる中学校給食

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)など

国産野菜125gは1日あたりの平均摂取量の1/3以上※

③ みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

※「健康日本21」(厚生労働省)による成人1日あたりの野菜の平均摂取量の目標値は350g以上、国産品に限らない

中部学校給食センターは、市の事務職員3名と栄養士4名、PFI事業者のスタッフ延べ150名ほどで運営し、14校分の給食約9,200食を調理しています。朝は荷受けから始まり、米飯班、煮炊き班、揚げ焼き班、アレルギー班、コンテナ班、洗浄班、配送班、清掃洗濯班などに分かれ、それぞれが責任を持って連携をとりながら仕事をします。午後にコンテナが戻ってくると、残量を計測してから洗浄作業が始まります。洗浄前にはひとつずつ食器の壊れなどを点検します。中学校では、教職員も給食の実施や食育に協力的で、生徒や保護者などは小学校での経験から給食に慣れてしています。



にんじんの洗浄の様子



焼き物を配缶している様子



オレンジとグリーンで食べる量を確認



麦ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳

『かながわ産品学校給食デー』と『かわさきそだち』

この日は「かながわ産品学校給食デー」で冬至にちなんだ給食です。献立は、麦ごはん・さけの塩焼き・大根のゆずポン酢あえ・かぼちゃ入り豚汁・牛乳で、米と牛乳は県内産、大根とにんじんと長ねぎは川崎市内産でした。市内産食材の使用については、市の教育委員会がJAセセサ川崎と連携をし、食材や使用月や量などについて調整をしています。市内で生産された農産物は「かわさきそだち」としてPRキャラクター「菜果ちゃん」のイラストでお知らせします。「かわさきそだち」の野菜を使う日の献立やクラスへのメッセージにはいつも「菜果ちゃん」が微笑んでいます。

献立については、3つの給食センターの栄養士が月ごとに順番で作成し、共通献立で実施しています。給食センターの取組みとして行う学校訪問では、給食の様子を確認、クラスへの巡回、アレルギー面談などにより生徒や教職員との交流を深めています。また、食育の授業も進めています。

今後に向けて 栄養教諭の池上先生は「県内産や川崎市内産の食材の使用を進めています。全中学校の使用分となると量や運搬について難しい面がありますが、いろいろな種類を少しでも取り入れた給食を提供したいと思っています。」と熱く語ってくださいました。

