

季節のおすすめ かながわ産品

第40号

県産食材紹介レポート

のり 海苔

神奈川県は、海水の温度が冬でも 10℃以下にはならず温かいので様々な海藻が育ちます。今回はその中のひとつ“海苔”の紹介です。

昔は 東京湾の河口から横須賀市の観音崎あたりでさかんに養殖が行われ、日本でも有数の海苔の産地でした。

旬は 冬から春(12～3月)です。お茶と同じで、摘み取り時期により、1番・2番…と呼ばれます。

形は 21cm×19cmの四角形。すだれにのせて乾燥させるので裏と表があります。10枚で1帖と数えます。

県内の産地は 横浜市の金沢区と横須賀市の走水から大津地区で養殖が行われています。

「色・つや・香り」の揃った人気の海苔となっています。

海苔になるまで 平成27年6月発行の「季節のおすすめかながわ産品」第22号で、見学レポートとして「走水海苔ができるまで」を紹介しています。海での養殖から製品になるまでです。ご覧ください。

栄養たっぷり 食物繊維たっぷりの“海苔”をいただきま～す！

袋のオリジナルデザイン

県学校給食会では、神奈川県漁業協同組合連合会と岡田海苔の県内産海苔を取り扱っています。岡田海苔は長野県に工場があり、横須賀市産の乾海苔を使用し、神奈川県の学校給食へおいしい海苔を届けてくれます。

また、市町村や学校ごとの袋のオリジナルデザインも可能で、児童や生徒が書いた絵の袋も人気です。

製造工程の紹介

1



温風で乾燥させた乾海苔が
横須賀市走水から届きます

2



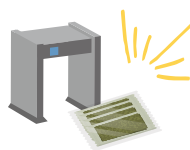
異物探知機を通しながら
焼いていきます

6



完成！

5



数量を数えて袋に入れて
金属探知機にかけます

3



食べやすい大きさに
カットします

4



個包装されます

オリジナル
デザイン
いろいろ



「岡田海苔(株)」さんより資料をいただきました *オリジナルデザインについては、県給食会までお問い合わせください*

目次

県産食材紹介レポート “海苔(のり)”	1P
かながわ産品学校給食デー “学校紹介”	
大井町学校給食センター/大井町立上大井小学校	2P
横浜市立文庫小学校	3P
県産食材見学レポート “アイスマルク”	4P

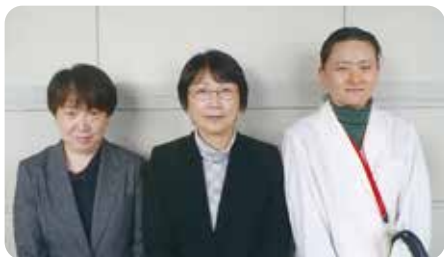


大井町の給食

大井町学校給食センター・

栄養技師 譲原 様子

大井町立上大井小学校



長谷川教頭 内田校長 譲原栄養技師

大井町は神奈川県西部に位置し、上大井小学校は、児童数 241 名、クラス数 10（内支援級 2）の学校です。学校の周りには、大井町の木である金木犀が植えられており、花の咲く季節になるといい香りが広がります。学校前の通学路からは富士山が見え、一年を通して色々な風景を見せてくれます。

大井町の給食はセンター方式で、上大井小学校の隣に給食センターがあります。そのため登校時には、子どもたちの元気な挨拶が聞こえてきます。

給食センターでは、幼稚園 3 園・小学校 3 校・中学校 1 校の約 1,700 食の給食を作っています。“かながわ産品学校給食デー” は年 3 回実施しており、今年度は、1 回目を「県の学校給食支援事業」を活用した牛肉の献立、2 回目と 3 回目は大井町産の野菜を多く使用する日にしました。また、“かながわ産品学校給食デー” には、「給食だより増刊号」を発行しています。増刊号は、畑の様子や農家の方の写真などの取材したもので作成しています。



ごはん 牛乳
生揚げと白菜のそぼろあんかけ
のっぺい汁

1月20日(水)

2 回目の“かながわ産品学校給食デー”を実施しました。献立は、ごはん・牛乳・生揚げと白菜のそぼろあんかけ・のっぺい汁です。県産食材は、牛乳、にんじん、大根、ごぼう、里芋、ねぎ、小松菜です。野菜はすべて大井町産です。給食だより増刊号には、豆腐工場と農家の方々を取り上げました。給食時間に低学年から順番に教室に入ると、前を向いて静かに給食を食べています。高学年の教室に入った時には、すでに食べ終わりマスクをしている児童も多く、みんな給食をよく食べていました。



ごはん 牛乳
鶏肉のカレーじょうゆ焼き
コーンポテト みそワタンスープ

3月4日(木)

3 回目の“かながわ産品学校給食デー”を実施しました。献立は、ごはん・牛乳・鶏肉のカレーじょうゆ焼き・コーンポテト・みそワタンスープです。県産食材は、米、牛乳、じゃがいも、もやし、キャベツ、小松菜です。給食だより増刊号には、ごはん工場と山北町にあるもやし工場を紹介しました。今年度は取材に行くことができず、納品時に写真を撮り、以前の取材写真を活用しました。



地場産品の使用

大井町では、直接農家の方に発注する方法と、農協（中井宮農経済センター）を通して発注する方法があり、食材は直接給食センターへ納品されます。農協や農家の方との話し合いの場もあり、地場産を使うことへの意識が高くなります。

今後も更に地場産の使用を続けて行くために、農協や農家の方との情報共有を行っています。

“かながわ産品学校給食デー”の給食について児童の感想が集合！

横浜市の給食

横浜市立文庫小学校

栄養職員 田口 諒



田口栄養職員 井上校長 飯島調理員

横浜市立文庫小学校は、“文庫”小学校の名前の通り、鎌倉時代の建物や県立金沢文庫や称名寺が歴史的・文化的重みを見せて並んでいる町の中に位置しています。また、学校の目の前に海の公園や横浜八景島シーパラダイスがあり、市民だけでなく他地域から来る人々で大変な賑わいを見せています。さらに、東京湾に面している小柴は、市内随一の漁港“柴漁港”として栄えています。児童は454名在籍し、15学級あります。

給食は、調理業務を民間業者に委託して提供しており、調理員3名・パートタイム7名で日々給食を調理しています。

当日の献立

令和2年度、最後の給食実施日である3月17日(水)の献立は、あなご丼・牛乳・野島の磯香あえ・けんちん汁です。県産食材は、あなご、のり、大根、牛乳です。あなごは柴漁港、のりは野島産、牛乳は横浜乳業製造で、いずれも市内産物になります。大根は三浦市産です。

あなご丼は、文庫小学校で毎年提供している献立で、児童は社会科でも関わりのある“柴漁港のあなご”を食べます。“小柴のあなご”としても有名なこのあなごは、身がふっくらとして甘味もあり、あなごの味をしっかり感じるができます。調理でもあなごをおいしく揚げるため、打ち粉をしてから冷水を使った衣を揚げる直前につけて、ていねいに揚げています。好きな給食ランキングでは常に上位に入る大人気の献立で、給食のサンプルを見るなり「やったー!!」と歓声が上がります。野島の磯香あえは、野島の忠彦丸で養殖されているのりを使ったキャベツの浅漬けで、野島の香りよいのりが活かせるように仕上げました。けんちん汁は、神奈川県産の郷土料理として組み合わせ、この日は神奈川県の文庫小学校をとっても感じられる献立になったと思います。



あなご丼 牛乳
野島の磯香あえ けんちん汁



小柴のあなごに



打ち粉をして



ていねいに揚げる



う〜ん
おいしい!
ふっくらあなごが
揚がりました!



柴漁港 齋田さん 野島の忠彦丸

納品者や生産者との関わり・今後の課題など 柴漁港とは、卒業生でもある齋田さんが中心となって社会科などで関わりがあります。“あなご”も柴漁港から直接学校に納品されるのではなく、水産加工業者にぬめり取り・カット・バラ凍結を依頼してから納品してもらっています。

“野島ののり”も地域の名産品で、生産者に何度か直接お話を伺って、使うことができるようになりました。“生のり”がとてもおいしく、今後“生のりのつくだ煮”として給食で提供しようと計画をしています。児童との直接的な関わりはないのですが、野島公園には遠足で行っており、児童は「野島ののりだ!」と嬉しそうに給食のサンプルを見えています。

これからも地域の方々と関わりながら、給食を通して児童と地域を繋げていき、安心安全はもちろん、おいしい給食にしていきたいと思っています。

県産生乳の“アイスミルク”



2021年3月

～横濱アイス工房(小野ファーム)の見学～

神奈川県産生乳100%使用の“横濱アイス工房”を見学しました。横濱アイス工房は小野ファームが経営をしており、地域の学校給食にもアイスミルクが登場し、子どもたちにとっても人気です。いろいろとお話を伺いました。

小野ファーム 横浜市戸塚区上倉田町にあり、牧場には、肉牛用の黒毛和牛約400頭(横濱ビーフ)と乳牛約40頭が肥育・飼育され、住宅地の奥の静かな環境の牛舎でゆったりとすごしていました。

小野ファームは“地産地消”や“CSR(企業の社会的責任)”を推進しています。資源の有効活用のため、食品工場の生パスタの切れ端を牛に与え(牛の好物!?)肥育・飼育を行い、横濱ビーフや生乳やアイスミルクなどの販売をし、牛の排泄物から製造した堆肥を地元農家へ提供し、育った作物を活用するという“循環型の経営”をしています。生乳は、1日約1トンを絞り、半分は横濱アイス工房へ、半分は県内の牛乳工場や市内のレストランへ提供しています。また“食育”として、地域の小学生が牧場やアイス製造の工場見学に訪れ、横浜市の教科書にも掲載されました。

横濱アイス工房 小野ファームの近くに2つの販売店と工場があります。工場では、HACCPを導入し、衛生的でおいしいアイスミルクを製造しています。また、国際都市横浜に相応しく“HALAL認証(宗教関係)”されたものも製造しており、昨年から

“FSSC22000”の取得に取組み4月に認証を取得し、より安心安全な提供を目指しています。

将来的には、フレッシュチーズやリコッタチーズの製造にもかかわっていただけるとお話をされていました。

県産生乳のアイスミルクを給食で味わいたいですね。

小野ファームでは
きれいな牛舎で飼育



ちょっと離れている
「横濱アイス工房」の
工場へGO!



1日400～500kgの
生乳が運ばれます

ここでおいしい
アイスミルクが生まれる



★おいしいアイスになあれ★

モオ～
おいしい!



1
材料をよく混ぜて凍らせ
出来上がり



2
カップに充填する
-26～-27℃で保管



3
後片付けにも
手を抜きません

見学に来た児童たちからの
おたよりがいっぱい!



見学“おもしろ話”…乳牛から黒毛和牛が生まれる!?

黒毛和牛の受精卵を乳牛に着床させます。そうすると…かわいい黒毛和牛が生まれます。こうすることで、黒毛和牛の肉質に影響することなく、乳牛の乳も出るようになり、肉牛も乳牛もHAPPY♥です。

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、「県産食材紹介レポート」として“海苔”、「県産食材見学レポート」として“アイスミルク”、「かながわ産品学校給食デー」の学校紹介では、大井町学校給食センター / 大井町立上大井小学校と横浜市立文庫小学校からの実践記事を掲載いたしました。お忙しい中、ご協力をいただきました関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野)

2021年6月30日 発行