

季節のおすすめ かながわ産品

第43号

県産食材見学レポート①

2021年7月16日

三浦こだわり
かぼちゃ



畑の見学を
しました！

ＪＡよこすか葉山の方の案内で“三浦こだわりかぼちゃ”の畑を見学しました。最初は“よこすか野菜”で人気の農産物直売所“すかなごっそ”です。様々な夏野菜とともに、あまり見かけない野菜がずらりと並んでいます。かぼちゃの仲間のコリンキーやバターピーナッツ、白や緑や縞模様のナスや水ナス、立派な葉つきの黒や黄色のにんじん、ロマネスコや生のヤングコーン、いろいろな品種のじゃがいもやきゅうりもありました。加工品やわかめやひじきなどの海産物もあり、「どれが学校給食に使える？」「全部食べてみたい！」と好奇心をそそられるそんな“すかなごっそ”でした。

ＪＡよこすか葉山本店で“三浦こだわりかぼちゃ”についてお聞きしましたので、畑の様子と共に紹介します。



3つの
こだわり

- その1 肥料 特別にブレンドした有機質肥料（ぼかし肥料）を使用
- その2 完熟 畑でじっくり熟してから試し切りをし、完熟を確認してから収穫
- その3 安全・安心 種まきから収穫までの栽培履歴や農薬の安全使用について記帳

品種と生産農家	品種は“みやこかぼちゃ”の1種類のみ、生産農家数はおよそ65軒
取扱いについて	“三浦こだわりかぼちゃ”のシールを貼ったものだけが市場を通して販売 直売所などでは“みやこかぼちゃ”として販売
収穫数の管理	栽培数を確認してシールを発行するので、収穫数が管理できる
生育	<種まき> 1月中旬～2月上旬 <定植> 3月上旬 <交配> 4月頃から手作業で始め、暖くなると蜂などにより交配がされる <収穫> 前半は着花してから50～55日、暑くなる後半は45日くらいが目安 <出荷> 5月後半から始まり、2021年は8月9日まででした（ピークは6～7月）
特徴	通常35日くらいで収穫できるが、さらに畑で十分に完熟させてから収穫するのでホクホク！

このシールが
“こだわりかぼちゃ”の印！



ホクホク感は
蒸して食べるのが
いちばん！



実が大きくなり始める



ガムテープを貼り日焼け防止！
まんべんなく陽があたるよう
プラスチックの座布団を敷く！
完熟を確認するため
切って中を見てから収穫！

こんなに手をかけ
ホクホクでおいしい
“三浦こだわりかぼちゃ”
が育ちます♡



冷凍角切り
にも

変身

横浜の加工工場へ
運ばれる

手で種を取り
2cm角に切る

ブランチングをして
冷却 冷凍庫へ

袋詰めをし梱包
冷凍保管庫へ

そして
学校へ



目次

県産食材見学レポート① “三浦こだわりかぼちゃ”	1 P
かながわ産品学校給食デー 綾瀬市立学校給食センター	2 P
“学校紹介” 川崎市立西有馬小学校	3 P
県産食材見学レポート② “トマト”	4 P



綾瀬市の給食

綾瀬市立学校給食センター

栄養教諭 阿部 佳子



食育指導中の阿部栄養教諭

綾瀬市は 神奈川県ほぼ中央に位置し、市内には小学校 10 校・中学校 5 校があります。綾瀬市立学校給食センターは、市内小・中学校約 7,600 食の完全給食を一手に引き受けており、Aコース・Bコース・中学校コースと 3 種類のコースに分け、リスクを分散しています。

神奈川県での中学校給食は広がりつつありますが、綾瀬市は早い時期から中学校給食を実施し、児童生徒の健全な発育に寄与してきました。教育の一環である給食が中学校に根付いているのは、食育にお

綾瀬市産のトマトと

ブロッコリー



て大きな強みです。綾瀬市では、全小学校の 2・5 年生の給食時間における食育指導のほかに、各中学校の 2 クラスを訪問し指導を行っています。

綾瀬市は、きゅうりやトマトをはじめ、豚肉や鶏卵などたくさんの農産物や畜産物が生産されています。初夏のとうもろこしは夜明け前に収穫され、その日の開店時間に**さいそく最速**で店頭に並ぶため**さいそく菜速あやせコーン**として販売されています。冬にはブロッコリーの生産に力を入れていて、県内でも上位の生産量を誇っています。学校給食では、農業協同組合と連携し、毎月豚肉や鶏卵・旬の野菜など市内産の新鮮な食材を使用しています。



ごはん 牛乳
綾瀬産豚のポークジンジャー
綾瀬産野菜のみそ汁 みかん

かながわ産品学校給食デー

今回の献立は『ごはん・牛乳・綾瀬産豚のポークジンジャー・綾瀬産野菜のみそ汁・みかん』を提供しました。使用した食材のうち、米・牛乳・みかんが県内産で、豚肉・大根・にんじん・里いも・長ねぎは市内産でした。“綾瀬産豚のポークジンジャー”は、綾瀬市で育てられた柔らかく脂身までうま味がある豚肉をたまねぎやもやしと炒めた料理で、児童生徒からは「ごはんがすすむ」と好評でした。また“綾瀬産野菜のみそ汁”に使用した里いもや長ねぎは、とれたての泥がついたままのものが納品されます。普段より下処理に時間がかかりますが、児童生徒に地場産食材を使用した給食をより身近に感じてもらえるよう努めています。

地場産物のPR

地場産物を使用する日は、校内放送や盛り付け図、さらには献立予定表や給食だよりにも記載し、児童生徒だけでなく保護者にもお知らせしています。また、地元でとれる食材に親しんでもらえるように、小・中学校の卒業時のお祝いとして、綾瀬産食材のキャラクターを入れたしおりやレシピブックをプレゼントしています。



“盛り付け図”
「このように盛り付けてね」



プレゼントの

“レシピブックとキャラクターのしおり”
方向を向いた黙食など、コロナ禍前とは一変してしまいましたが、各学校で工夫を凝らした食育指導を行っています。このような環境下にあっても、児童生徒の笑顔や成長のため、日々『安心・安全』で栄養のあるおいしい給食を提供できるよう職員一同研鑽しています。

紹介

今回は綾瀬市立学校給食センターと川崎市立西有馬小学校の紹介です。どちらの施設も地場産食材を利用した給食や地域の農家の方とのコラボ給食など、魅力ある給食の実践をしています。今回もおいしい楽しい給食で「かながわを食べちゃおう！」

川崎市の給食

川崎市立西有馬小学校

栄養教諭 鈴木 與志子



境調理員 鈴木栄養教諭 山岡校長

川崎市立西有馬小学校

川崎市宮前区・田園都市線鷺沼駅にほど近く、学校周辺は緑が多く、畑などもあり、町内の協力体制が強い学区です。児童数は945人(令和3年5月1日現在)、素直でおだやかな子どもたちで、好奇心があり新しく学ぶことを楽しみに学校生活を送っています。

本校の学校教育目標『夢と力を育み 笑顔が輝く子どもの育成をめざして「考える子ども 心豊かな子ども たくましい子ども」』の目標達成に向けて、食育は食に関する指導の全体計画に沿って職員全体で取り組んでいます。担任と栄養教諭が協力してチーム・ティーチングの授業を実施するほか、毎日の給食時間が楽しい食育の場となるように、給食についてのおたよりを配付しています。

コロナ禍の現在は、給食時間に黙って待つ時間が長いことや、声を出して資料を読み上げることが感染リスクになりかねないことを考慮し、各教室の大型テレビに繋がる教師用のGIGA端末に動画などを配信してい

みんなで
おいしい大根を
作りましょう



持田さんの話を聞く2年生

川崎市の給食と自校献立

川崎市では、市内統一献立・物資の共同購入を行っています。学校や地域の特性を生かすため、学校独自の献立を実施する『自校献立』が年に2回設定されています。令和3年度本校では、2年生が地域の農家の持田もちだはるおさんの畑をお借りして大根を育て、それを自校献立で使うことにしました。新学期が始まってすぐに自校献立で大根を使うことを伝え、2年生の大根の隣に自校献立用の苗を植えていただきました。2年生は雑草引きなどで何度も畑へ行き、持田さんと一緒に作業をしました。

12月14日の自校献立

この日の献立は『ごはん・大根葉のふりかけ・牛乳・豚肉と大根の煮物・野菜スープ・いよかんゼリー』としました。使う大根は2年生が育てた大根と持田さんの大根です。当日はきれいに洗って納品してくださったので、調理室の作業もスムーズに進みました。この日はいつもより残食が少なく「大根の煮物がおしかったよ」と声をかけてくれる子どもが何人も



ごはん 大根葉のふりかけ
牛乳 豚肉と大根の煮物
野菜スープ いよかんゼリー

いました。お世話になった持田さんへは、お礼の手紙を書きました。

本校では、子どもたちが育てた野菜を自校献立に取り入れることができ、体験の場としても根付いています。これからも、生産体験を生かした食育を大切にしていきたいと思います。



うわあ〜
おいしそう!

こんな“立派な大根”に育ちました!





清水さん親子

初夏を思わせるような気候の中、海老名市中野の清水さんのトマトハウスを見せていただきました。周囲に高い建物はなく、丹沢の山並みが美しく見える静かな環境にあります。清水さんでは、大きな5つ屋根のハウス2つと、3つ屋根のハウス2つでトマト栽培をしています。毎年品評会で入賞をしている、おいしいトマトを作る農家の方です。



5つ屋根の大きなハウス

ハウスの中へ入ると…みどり！ミドリ！緑！で、草いきれの香りがいっぱいします。収穫は午前中に終了とのことで、赤く色づいたトマトはあまりありませんでしたが、よく見ると、緑色のトマトや色つき初めのトマトがたわわに実っています。これは“桃太郎ネクスト”という品種の大玉で多収できるトマトです。清水さんのハウスでは、年間16～18トンの収穫量があり、収穫から3日ほどで私たちの手元に届きます。また、ハウスの温度管理や水やりは自動で行われ、受粉作業については、最初はひとつずつ手で行い、3月頃からハウスの中に“黒丸花蜂”という在来種の蜂を放ち助けてもらっていました。



ずう～っと 全部 トマト！

ハウスの中での見学は短時間だったのですが、それでも汗がジワリと出てきました。夏場のハウスの中での作業は「汗をぬぐいながらの暑さとの戦い」と実感した見学でした。

清水さんから伺ったことを次のとおりまとめましたので、食指導の資料にご活用ください。

植え付けと収穫時期	実のなり方	収穫の目安	蜂による受粉	摘果
1月10日前後に定植をし 3月から7月まで収穫を します	下から実がなり、最終は 上の方まで実ります 高さは3mくらいあります	このくらいの色になり 180～200gで収穫です 赤く色づくとき糖度6～7く らいに落ちてきます 赤みがつくにつれてうま みなどが 増します	在来種の“黒丸花蜂”を 3月頃ハウスに放ち受粉 してもらいます	1つの茎に4～5個の実 がなるように摘果します
				

清水さんのハウスでは“**トマト**”の収穫が終了したら、土壌などの整備をし“**きゅうり**”のハウスに変身！します

「こんな県産食材に
ついて知りたい」



などありましたら
ご連絡ください

神奈川県では、季節により様々な食材が収穫されており、また、いろいろなおいしい加工品もたくさんあります。「こんな県産食材について知りたい」などありましたらヘルプデスクまでご連絡ください。“季節のおすすめかながわ産品”で取材をし、紹介していきます。

県産食材を使った児童生徒の喜ぶ“おいしい地産地消給食”をいっぱい提供していきたいです。

* 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

今号の「かながわ産品学校給食デー」での学校紹介は、綾瀬市立学校給食センターと川崎市立西有馬小学校です。両施設ともコロナ禍で制約のある中、魅力ある地産地消給食を心がけています。

「県産食材見学レポート」は、“かぼちゃ”と“トマト”です。

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)

2022年6月30日 発行