

季節のおすすめ かながわ産品

第45号

3年ぶりの
開催

“県産食材勉強会(調理実習)” テーマは“有機栽培”

2022年11月2日

今年は、Withコロナで感染に配慮し、いつもとは少し形を変えて3年ぶりに調理実習を開催しました。

最初に、愛川町角田にある有機JAS認定圃場「NO-RA(の一ら)」の代表千葉康伸氏を講師としてお迎えし、有機栽培についての講義です。千葉氏は有機無農薬栽培で作物を育て、また、農業を次世代へ繋げるために様々な活動をしています。今回の勉強会では、有機についての知識と給食に有機野菜を取り入れるヒントをいただきました。その後、NO-RAの真佐喜さんと内藤さんから栽培

された有機野菜を使った3つの料理を紹介していただき、調理実習で有機野菜のおいしさをたっぷりと味わいました。太いにんじんやさつまいも、黄色の金美にんじん、茎が紫色の紫水菜、ねぎも太く短めです。これらの野菜のパワーに感動した調理実習でした。

参加者からは「野菜がおいしかった!」「とても興味深く勉強ができました!」などの声がたくさん寄せられました。



講師の 千葉 康伸 氏



さつまいもの素揚げカレー塩炒め

さつまいも 金美にんじん
にんじん ねぎ



五目あんかけごはん

白菜 にんじん 金美にんじん
小松菜 水菜 紫水菜



生姜香る 野菜入り玉子スープ

生姜 にんじん 金美にんじん
小松菜 水菜 紫水菜
レタスミックス



レシピ等の詳細については、県学校給食会ヘルプデスクのホームページをご覧ください。

★「NO-RA」の見学レポートは、4Pに掲載しています。合わせてご覧ください★

目次

県産食材勉強会(調理実習)	1P
学校訪問	2P
“かながわ産品学校給食デー”	3P
県産食材見学レポート	4P



かながわ産品学校給食デー 学校

横浜市
保土ヶ谷区の給食

横浜市立 上菅田笹の丘小学校

2022年10月24日



宗像栄養教諭 世古校長

横浜市立上菅田笹の丘小学校 は、上菅田小学校と笹山小学校が統合し令和2年4月に開校した新しい学校です。世古校長先生と栄養教諭の宗像先生にお話を伺いました。

現在、旧笹山小学校に移転し旧上菅田小学校跡地に新しい校舎を建設中で、令和6年1月に移転予定です。児童数は956名、クラス数は36学級（うち8学級は個別支援学級）の大規模校です。校庭には大きなプレハブ校舎が建っています。また、学区の端にあるため、遠方の児童の登下校には移転時までスクールバスが運行しています。

地域の農家の方から学ぶ“食育” 3年計画（令和4～6年度）の中期取組目標の中で、

地域での人とのつながりを意識し地域の方々と共に活動する心を育てる「健やかな体の育成プラン」を設定し食育を推進しています。また、現在と未来の循環型の取組み「ESD（持続可能な開発のための教育）の実践」では“子どもは地域の宝：地域で育てる”とし、様々な学習を地域の方々の協力で行っています。そのひとつが地域の農家の方とのつながりです。給食では毎月4名の農家の方と連絡をし、相談をして旬の野菜を納品してもらいます。これらの農家の方には、畑をお借りしたり野菜の講師として学習面でも支援をお願いしたりしています。

- ① 年生は、“そらまめ”や“とうもろこし”について教えてもらい、さやむきや皮むきを体験しました。
- ② 年生は、畑を見学したりいろいろな野菜の育て方を教わったりしました。
- ③ 年生は、大豆の種まきから収穫までを教わり、社会科で農家の仕事についても学びました。廊下には「上菅田自慢の農家さん」「つながる農家さん」「おいしい野菜農家さん」「農家さんのことをよく知ろう！」など勉強の成果が掲示されていました。
- ④ 年生は、じゃがいも堀りのお手伝いから「野菜を育てたい」と考え、クラスごとにアドバイスを受けて小松菜やかぶなどを育て給食で味わいます。
- ⑤ 年生は、苗をいただき米を育てました。
- ⑥ 年生は、畑をお借りして大根を育て、その大根を使ったレストランメニュー開発にむけて、苅部さんの「世界でひとつだけの野菜」や「自分の名前を冠した野菜」についての熱い思いをお聞きしました。また、レストランシェフの椿さんから地産地消を主とした店づくりやメニュー作成のポイントもお聞きしました。栽培したものはレストランメニューとして提供され、さらに給食で全校で味わい、地域の方にも販売して喜ばれています。



はいがごはん
豚角煮丼の具 ぶどう豆
みそ汁 牛乳

かるべ 苅部ねぎの給食 この日の給食は、はいがごはん・豚角煮丼の具・ぶどう豆・みそ汁・牛乳です。苅部さんの名前のついた“苅部ねぎ”をたくさん使った給食です。

給食の時間に各教室を廊下から視察させていただきました。校長先生が「給食の時間は学校で一番静かな時間」とお話されていましたが、コロナ禍以前の給食風景とは異なり、静かに給食を食べているのが印象的でした。

“子どもは地域の宝：地域で育てる”ための様々な“財”と“知恵”がいっぱいの上菅田笹の丘小学校でした。



黙食でもぐもぐ…
学校で一番静かな時間

訪問

両校とも、児童数が1,000名前後の大きな学校ですが、地場産の食材を使った給食、そして給食を通して地域のことや市のこと学習できる、そんな給食がいっぱいでした。



茅ヶ崎市の
給食

茅ヶ崎市立 香川小学校

2022年11月14日



清水学校栄養職員　國分校長



古代米ごはん　牛乳
肉と大根のうまい　みそ汁



えぼし
麻呂

食器には茅ヶ崎市のキャラクター
「えぼし麻呂」と「ミーナ」が
かわいい!

茅ヶ崎市立香川小学校は、JR相模線の香川駅に近く住宅街の中にあります。広い農地がだんだんと住宅地に開発され、茅ヶ崎市の中でも2番目に大きい学校です。國分校長先生と学校栄養職員の清水先生からお話を伺いました。

児童数は1,012名で31学級、元気で子どもらしく人懐っこさもある子どもたちです。茅ヶ崎というと“湘南・海”的イメージですが、農地も近くにある香川小の子どもたちには海は遠い存在の様です。学区は、近隣に300～400名規模の学校が2校あるので選べる特定地域選択制になっています。また、校内の教室配置は、6年生と1年生・5年生と2年生が1クラスずつ隣あっています。これは、お互い自然と仲良くなれ繋がりが持てるような配置となっているのが印象的でした。

かながわ産品学校給食デー この日は“かながわ産品学校給食デー”で神奈川県の食材がいっぱいです。献立は、古代米ごはん・牛乳・肉と大根のうまい・みそ汁です。米と黒米とさつまいもが茅ヶ崎市産、わかめ・大根・長ねぎが県内産です。さつまいもは学区の三橋伊右衛門農園さんのものです。みそは給食室の手作りです。

給食状況を見学させていただきました。みんな前を向いて校内放送を聞きながらの静かな時間です。こちらを見て「グー」のサインがあちらこちで見られます。「???」。これは…黙食の中での「給食おいしいよ!」という子どもたちからの嬉しいサインでした。



「おいしい!」
のサイン

市内産の食材の利用 青果物は、近隣の八百屋さんからの納品です。県産がほしい時には日にち指定で発注したり、なるべく県産のものをとお願いしていますが、使用日近くでないと産地が分からることも多く事前の把握が難しいです。また、学区の保護者でもある三橋伊右衛門農園さんに季節の旬の野菜をお願いしたりもします。今年の7月には、白い

どうもろこし『ホワイトショコラ』も納品していただき、皮むきをした1年生は大興奮!でした。茅ヶ崎市では、かぼちゃ・トマト・なす・いんげん・さつまいも・ブロッコリー・小松菜・ほうれん草・かぶなどが栽培され、その中でも、かぼちゃとかぶは、市教育委員会が市内の農家に栽培を依頼し、年に何回か使用しています。米も市内の農家に給食用として依頼をし、年に5回程度使用します。この日の『黒米』も、湘南の田んぼに毎年やってくるタゲリという鳥を守るために“タゲリ米”として年に1回程度登場します。みそは、3月に給食室で仕込んだものを11月に5回程度使用します。その他にも市内産の梨・しらす・わかめなども、収穫量や漁獲量などの状況によりジャムにしたり献立の中に取り入れたりしています。

清水先生は「児童数が多いので量の確保が難しいことや、天候により納品時期が定まらないことなどが課題ですが、身近な知っている方が育てた野菜が給食に登場すると子どもたちはとても喜び、地元を知る素晴らしい機会となるので、これからも地元の新鮮な野菜を子どもたちに提供していきたい。」とお話をっていました。



ふむふむ…
「黒米は鳥のタゲリに
由来しているんだ」
「みそは給食室で
こうして作ったんだ」



“有機栽培の畑”

を見学しました！

「学校給食に有機野菜を」と、JA全農かながわ中央ベジフルセンターの方の紹介で、大規模に有機農業を行う愛川町角田にある“NO-R A”（11月に開催した「県産食材勉強会（調理実習）」の講師千葉氏が代表の農場）の畑を見学させていただきました。有機農業の土づくりを主体とした有機多品目栽培では、様々な野菜を組み合わせて栽培することにより、農薬に頼らなくても連作障害や病害虫から守られます。また、“研修生制度”を活用し新規就農希望者が農業を学んでいます。

『NO-R A』は 3年前に「有機JAS認定圃場」となりました。現在、研修生を含めた7名により、町内の様々な場所にある約5haの畑で年間50種類ほどの野菜を“有機無農薬栽培”しています。愛川町で栽培されている野菜の種類はほとんど育てており、販売先には、地域生協・スーパー・自然食品店・レストランなどがあります。

畠の見学 ズッキーニ畠には、ズッキーニが元気よく大きく育ち、間に麦が育っています。この麦は後日、緑肥として耕されます。隣のかぼちゃ畠にも、かぼちゃの葉の横に麦が青々と育っています。別の広い畠は緑一色の麦畠になっていて、非遺伝子組換え菜種油の搾りカスなどと一緒に耕し、秋にんじんの畠になります。長いシートが張ってある畠は、太陽光により土を60°C以上にして養生します。これは、にんにくやねぎの栽培には必須の工程です。じゃがいも畠は花盛りで、レッドムーンという品種の花はかわいいピンク色で咲き誇っていました。



太陽の熱で土を
60°C以上にして養生します

上にして養生します。これは、にんにくやねぎの栽培には必須の工程です。じゃがいも畠は花盛りで、レッドムーンという品種の花はかわいいピンク色で咲き誇っていました。

今回畠の見学をさせていただいた、麦などを利用した循環型の有機栽培の土作りがとても印象的でした。また、大地のパワーがいっぱいの有機野菜はどれもたくましくまぶしく見えました。



このマークが有機の印



ズッキーニ畠には、肥料となる
麦も立派に生育中！



青々と育った麦（緑肥用に栽培）
麦ごと耕してにんじん畠になります



葉まで
おいしそうな
にんじん



2本足の
ユニークな大根



青々とした
ケール



元気な野菜
集合！



ビッグな
ズッキーニ
まっかなか
紅くるり
大根

有機栽培畠の
いろいろ



おの葉には大きなかたつむい



カブの葉には大きなかたつむい



レッドムーンのがれい花

県産米 ちょこっと情報

「県産食材勉強会（調理実習）」の中で、JA全農かながわ米担当の方から今年の“県産米”的情報提供と3品種の「新米食べ比べ」をしていただきました。食べ比べてみると…違いました！

作付面積	2,880ha(前年より40ha減)	食 べ 比 べ	品 種	はるみ・キヌヒカリ・てんこもり(神奈川県奨励品種)
作付地域	1位:平塚市 2位:厚木市 3位:小田原市(昨年と同じ)	参加者の 感 想	どれもそれぞれ特徴があり、1位を選ぶのは難しい 3つの品種すべてが とてもおいしかったです	
食味ランキング評価方法は…		「香り・外観・味・粘り・硬さ・総合」の6項目で評価をする		

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

今号は、11月に開催した“県産食材勉強会（調理実習）”と、“NO-R A”的農場の紹介です。

“かながわ産品学校給食デー”の学校取材は、横浜市立上菅田笠の丘小学校と茅ヶ崎市立香川小学校の“おいしく楽しい地産地消給食”を紹介しました。

お忙しい中、ご協力をいたいたいた関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野)

2023年2月28日 発行