

相模原市の給食

相模原市立 星が丘小学校

2024年7月1日



的場校長 中村栄養士

いちょうに囲まれた校庭 住宅地の中にある星が丘小学校は、今年創立76周年を迎えました。校庭を囲むようにいちょうの樹が植わっており、秋には黄色く美しく色づきます。晩秋には銀杏がたくさん実り、代々PTAの銀杏委員会が収穫作業をします。保護者にも卒業生にも在校生にも教職員にとっても、校庭のいちょうは思い出の樹となっています。

児童数は約800名の31クラス(支援級7クラスを含む)で、保護者の中には「代々通っている」という住民の方も多く「おらが学校」という愛着があります、地域の方を含めて、学校行事やイベントなどにはとても協力的です。子どもたちは給食を楽しみにし、よく食べ元気です。校長先生は毎日給食時間に教室を巡回し、「今日の給食はすごくおいしいよ」「ひと口食べてごらん、きっとおいしいよ」などと声をかけます。「ほんとだおいしい!」「じゃあ食べてみようかなあ」などの声も聞こえ、声掛け効果抜群です。「いろいろな食材が増えている昨今、給食でもそれらを使用する機会があります。児童は様々な食材に出会い食育に繋がりますが、反面、初めて食べる食材によりアレルギー症状が現れる児童もいるのではと心配もします」と的場校長先生はお話してくださいました。



麻婆もやしどん 牛乳 チンゲン菜スープ 美生柑

かながわ産品学校給食デー この日の献立は、麻婆もやしどん・牛乳・チンゲン菜スープ・美生柑です。県産食材は、米・牛乳・高座豚の豚肉・津久井産の大豆を原料とした味噌、相模原市産は、もやし・長ねぎ・田名地区の鶏卵でした。教室のテレビでは午前中に撮影した調理作業の様子や使用食材などについて紹介をし、どの教室でも興味深く見て聞いていました。

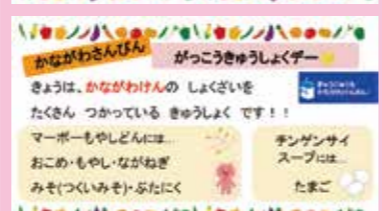
相模原市の物資購入については、学校独自で購入するものと、市で一括して購入するものがあります。公会計化になり購入の自由が少し狭くなりましたが、地場産食材が使用できそうな時にはできるだけ納品をお願いしています。相模原市では学校給食食材使用拡大に向けた事業として、相模原市産の「たまねぎ・さがみ菜・ゆず果汁」などについてすべての学校で使用できるように進めています。

また相模原市では「さがみはら大好き給食」を市制記念日がある週に実施し、市内産食材を多く使った献立が登場します。鶏卵・小松菜・キャベツ・長ねぎ・さがみ菜など旬の相模原市産の食材が給食をさらにおいしくしてくれます。

給食メッセージ 保護者の方々へは、学校HPに給食について掲載し、試食会などで情報を発信しています。子どもたちには「たべるちからは、いきるちから!」を基本に食育を展開しています。栄養士の中村先生は「給食を生きた教材として提供し、6年間で“食”を楽しいものとし“食”の知識を身につけてほしい」とお話ししてくださいました。



給食についての紹介



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50号



〈県産食材見学レポート〉

下中

たまねぎ

2024年4月19日



見渡す限り青々としたたまねぎ畑

天気に恵まれた午後、下中地区のたまねぎ畑を見学させていただきました。下中たまねぎは、かながわブランド「小田原たまねぎ」の中でもとても人気があります。

下中地区 二宮町に隣接する小田原市東部に位置しています。南には相模湾、周囲は小高い山のため風の影響が少なく、西には箱根や伊豆半島があるため台風の影響も少ない温暖な地域です。古くから、各農家で飼育している牛の糞を肥料として、たまねぎの栽培がされてきました。現在では、地区にある2つの畜産農家の発酵牛肥を畑で乾燥させ、利用した有機質たつぷりの土をふんだんに使い、甘くておいしいたまねぎを栽培しています。最近では、後継者のいない畑を貸し出し、生産者で法人を作り栽培もしています。



生産者・集荷場・JAの方々



発酵牛肥の乾燥小屋

たまねぎ栽培1年間	6~9月 土壌を乾燥牛肥の混入は大変作る	9~10月 種をまく 早く大きくなあれ	10月下旬~11月 苗を植える	4月末~5月 収穫 甘いたまねぎ箱詰めできた!
-----------	-------------------------	------------------------	--------------------	----------------------------

畑の見学 谷あいの緑色が美しい畑ではたまねぎが「只今成長中!」。葉の根元をよ〜く見ると...あちこち白い顔がのぞいています。もうすぐ収穫が始まります。収穫時期は、葉が自然に倒れた1週間~10日後くらいです。1本ずつ抜き、1週間ほど畑で乾燥させます。その後、はさみで葉を切り、根をきれいに切ります。そして畑から持ち帰り、箱詰め作業をします。

まず、土のついた薄皮をきれいにむきます(お店に並んでいるたまねぎに変身)。そして段ボール箱に詰め集荷場へ持っていきます。この他にも、苗作りや定植、発酵牛肥の乾燥、土壌作り、消毒、草刈り、病気の管理など、1年間を通した様々な作業は大変です。農家の方々は「おいしい!」との声が励みになります。

「おいしい「たまねぎ」をありがとうございます!」



下中たまねぎのおいしさ

- 海風で甘さ倍増
- 牛肥たつぷり
- とろ〜んと甘い
- 涙が出ない
- みずみずしい
- 水にさらさなくてもOK
- など

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 今号の県産食材レポートは、「下中たまねぎ」です。また「県産食材勉強会(生産現場視察会)」では、普段見られない家畜の解体現場などを見ることができ、とても勉強になりました。「かながわ産品学校給食デー/地産地消給食」は、相模原市立星が丘小学校です。ご協力をいただいた関係者の方々にお礼を申し上げます。(高野) 2024年10月31日 発行

目次 県産食材見学レポート「たまねぎ」..... 1P
 県産食材勉強会/生産現場視察..... 2P/3P
 “かながわ産品学校給食デー/地産地消給食” 相模原市立星が丘小学校..... 4P



県産食材勉強会／生産現場視察

テーマ

いのちをいただく「生産者が大切に育てた家畜が肉になるまで」

2024年7月31日



今年は、厚木市酒井にある「(株)神奈川食肉センター」を視察させていただき、普段見ることができない家畜の解体現場を見学し、お話をお聞きしました。今後の食育活動の参考にさせていただけたら幸いです。

豚は半年
牛は2年～2年半
大切に育てます



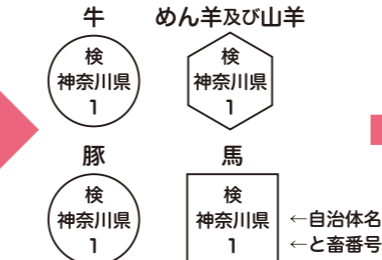
食肉センターへ搬入、ここで最初に生体検査をします
* 病歴や投薬歴を確認 * 歩行状態・皮膚などを調べ異常の有無を確認



と畜され、内臓検査をし、枝肉にします
* 枝肉と内臓に解体 * 血液性状、皮下織の状態などを目視検査



枝肉検査をし合格の検印が
押され、冷蔵庫へ入ります



枝肉での販売や
部分肉に加工されます
* 10℃の部屋でスピーディに処理



おいしい肉を
ありがとう!



神奈川県食肉衛生検査所
(株)神奈川食肉センターHPより

神奈川県食肉衛生検査所

安全な食肉を提供するため、と畜検査や食肉の
安全性に関する様々な業務を行う

- * 1頭ごとに異常の有無を検査
- * 出荷までに「生体検査」「解体前検査」「解体後検査」の3回実施
- * 50名以上いると畜検査員は全員獣医師
- * 衛生講習会の実施
- * 調査研究

安心な
食肉の確保

衛生監視

情報発信

* HACCPに沿った衛生管理の確認 など

1日に搬入されるのは…
およそ牛17頭・豚1,700頭

神奈川食肉センター

生体搬入から解体処理工程・冷蔵保管
部分肉の搬出までを行う

- * ISO22000 (食品マネジメントシステム) の承認を取得した、衛生管理の行き届いた食肉処理施設
- * 豚は、申請者・農場・産地別に管理
- 牛は、耳標により全国共通の個体識別管理

～と畜・解体をし、枝肉になるまで～

- ①皮はぎ前作業
- ②皮はぎ
- ③肛門処理
- ④胸割りをし内臓摘出
- ⑤背割り
- ⑥枝肉へ

- ロボット (機械) を使用した解体作業を進める
- ・人の手に触れず衛生的
- ・処理スピードが速く鮮度が保てる
- ・均一な仕上がりに (と畜後20～25分で枝肉へ)

* と畜→電気で気絶させ、ナイフでのどを切り放血する

神奈川ミートパッカー

食肉を加工し、流通・販売への橋渡しをし、
食肉供給チェーンのインフラとして重要な役割を持つ

～部分肉加工工程～

- 冷蔵庫 (0℃) で保管した枝肉を処理する
- ①三分割する (肩 / モモ / ロース・バラ)
- ②脱骨
- ③整形
- ④検品
- ⑤包装
- ⑥金属探知機にかける
- ⑦計量梱包
- ⑧冷蔵・冷凍入庫
- ⑨引き渡し

- * 加工室は10℃くらいを保持し、素早い加工により肉の品質低下を防ぐ (①～⑨の作業を30～40分で処理)
- * 枝肉約75kgが食肉53kgになる (骨や脂肪などの取り除いたものも委託者へ戻す)
- * 牛と豚は別々の部屋で加工をする

JA全農かながわ食肉販売所

食肉の販売は“肉畜”から“食肉へ”

～おもな食肉流通ルート～

- ①枝肉で取引され、卸業者や専門小売店などへ供給
- ②部分肉に加工され、量販店や生協などへ供給
- ③産地などのと畜場から供給

神奈川県では…

～畜産物の自給率～

- 牛乳→7.5%
- 牛肉→1.6%
- 豚肉→4.6%
- 鶏卵→10.4%

～畜産農家の減少～

- 後継者不足 従事者の高齢化
- 施設が老朽化 飼料・資材費の高騰
- 鳴き声や臭いによる環境問題 など

why?



- 種付けをして半年で出産 半年で出荷
- 年に2回出産 1回で約10頭産む

- 大半は三元豚 3つの品種を交配させて産まれた豚 雑種にすると病気にも強い!

「田んぼの生き物調査」 に参加しました!



2024年6月30日

JA全農かながわさんが毎年企画をし、実施している「田んぼの生き物調査」に参加しました。

- ★対象：児童及び保護者
- ★目的：水田の多目的機能や県内産学校給食米への理解醸成を図るため、給食で食べる米が育つ水田で生き物を探しながら、水田や生き物の大切さを学ぶ

小田原市成田にある学校給食用「はるみ」の水田には、参加の親子20名ほどが集合しました。みんな裸足で網と容器を持ち、合図とともに田んぼの中へ入り調査開始です。稲は元気に成長中、青々とした田んぼにはどんな生き物がいるのかな?

よ〜く探してみると、いたいた! いろいろな生き物を発見しました。みんなで探した生き物は全部で30種類、JA全農かながわ大竹さんから解説をいただきました。

「田んぼはすてい!」「おいしいお米が早く食べたい!」などなど… 楽しい田んぼの生き物調査でした。

今回見つけた
30種類の生き物



JA全農かながわ
大竹さんによる解説

土の中	空	稲や草むらの中	水の中や土		
1種類	4種類	4種類	21種類		
イトミミズ	ツバメ	イトトンボ	ヤゴ	ミジンコ	カゲロウの幼虫
	モンシロチョウ	ハグロトンボ	ヒメタニシ	ドジョウ	ハナアブの幼虫
	シロサギ	ウスイロササキリ	ヌマエビ	イシビル	オタマジャクシ
	アオサギ	ショウリョウバッタ	アメンボ	ヒメガムシ	アメリカザリガニ
			ウマビル	コオイムシ	ユスリカの幼虫
				サカマキガイ	スジプトハシリグモ
				ガムシの幼虫	ニホンアマガエル
				アブラハヤ(魚)	ヒメモノアラガイ
					オタマジャクシ ヒメタニシ

