

にんじん通信

(公財)札幌市学校給食会だより



No. 92

2016.12.2

編集/(公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax 011-211-3898

URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>

北見の豊かな自然で育つ ～冬が旬のじゃがいも～



緑化を防ぐためのグリーンの光で照らされた倉庫の中で、秋に収穫(しゅうかく)したスノーマーチは冬まで低温熟成(じゅくせい)されます。

スノーマーチ

○スノーマーチは、貯蔵(ちよざう)すればするほど、甘(あま)みが増します。外側の芽が浅く、中身は雪のように白く、変色しにくいです。
○煮(に)くずれしづらく、もちもち感があります。さらに、火の通りも早いので、シチューや肉じゃがなどの煮込み料理にも大活躍です。

○また、スノーマーチはうま味が強く、油で揚げてもこげにくいことからどんな料理にも使用できます。写真は、スノーマーチの普及(ふきゅう)や食育活動に取り組む女性(じよせい)農業者グループ『野菜倶楽部(くらぶ)』が考えたモチモチした食感のドーナツ、「コロもちー」です。

※レシピのURLは <http://www.jakitamirai.or.jp/tsushin/recipe/8253/>です。



空洞(くうどう)センサーで、ジャガイモの中に空洞がないか検査(けんさ)します



スノーマーチは、病気や害虫に強い新しい品種で、最先端(さいせんたん)の技術を使って品質(ひんしつ)管理を行っています。

札幌市では、1月から2月の間、北見地区のスノーマーチを、市内の給食に使っています。



箱につめる前に、人間の目で最終チェック!

第39回 札幌市学校給食展

10月22日(土) 「きゅうしょくで学ぼう! 食べる楽しさ 大切さ」をテーマに開催

10月22日(土)、「札幌市学校給食展」が、札幌市学校給食栄養士会の主催で、JR札幌駅西コンコースを会場に開催されました。当給食会は、この給食展に平成24年第35回大会から共催しています。

第39回となる今年の給食展は、10時の開場と同時に、会場からあふれんばかりの人でにぎわいました。

今回の「給食展」も昨年同様、「きゅうしょくで学ぼう! 食べる楽しさ 大切さ」をテーマに、写真や実物の展示、寸劇、ゲームなどのイベントで楽しく紹介していました。

学校給食の取組が紹介された掲示板を巡って、説明を受けた人に野菜がプレゼントされるといって「野菜ゲットスタンブラリー」や、箸を上手に使用して豆を移動する「はし1(ワン)グランプリ」などが人気で、一日の野菜の量を知ることができる「野菜計量コーナー」では、食生活改善の必要性を痛感したという人も多かったようです。

恒例の寸劇「わくわく食育ショー」は、今年も笑いをまじえながら、「バランスの良い食事」の大切さを、会場の子どもたちにもよく分かるようにPRしていました。

「実物展示」コーナーでは、栄養士会員手作りの「豚丼」や「スープカレー」などの新しいメニューの給食見本が、丁寧な解説とともに並べられ、多くの来場者の注目を集めていました。

また、「フードリサイクル」の現状や「早寝早起き朝ごはん」、「給食指導や食育」への取組、「地産地消」や世界の料理まで登場する最新の「献立紹介」などの展示パネルにも、たくさんの人だかりができ、会員の説明に熱心に聞き入っていました。

「市民に学校給食を広く理解してもらい、子どもの健康と食生活を考える機会となること」という給食展の趣旨を、多くの来場者の方々に理解していただけたようでした。



栄養士会員による
毎年恒例の
「わくわく食育ショー!」

札幌市給食会の
取組みも
パネル展示
しました!



スタンブラリーは
大盛況!
受付には長蛇の列が!



栄養士会員の説明に熱心に
耳を傾ける来場者の皆さん



「バランスのとれた食事の貴重なお手本として」

給食時間の後、生徒が「今日の給食もおもしろかったです!」と声をかけてくれる回数が増え、日々嬉しく感じています。

本校は単独調理校で、約60食分を調理員さんが5名で作っています。チーフをはじめとして調理員一人一人が試行錯誤を繰り返しながら安全でおいしい給食を提供できるよう、日々努力しています。そのおかげで、「給食おいしいです!」という生徒の声を沢山聞くことができます。

食指導では、地場産物を生かした給食を教材として、様々な取り組みを行っています。西野中学校のある西区では小松菜がさかんに栽培されているため、西区産の小松菜を給食で積極的に使用しています。新鮮な小松菜を給食で実際に食べること、地場産物の良さを体で実感することができ、また、放送等で農家さんや調理員さんの苦労等を知ってもらい、給食を大切に食べてもらえるよう働きかけを行っています。

また、今年はオリンピッククイヤーということで、西区では世界味巡りと題し、各月ごとに様々な国の料理を提供しています。生徒は今まで食べたことのない料理に驚きながらも、楽しそうに給食を食べていました。

中学生は、心身共に大きく成長する時期であり、バランスのとれた食事は欠かせません。そのバランスのとれた食事の貴重なお手本が「給食」です。普段何気なく食べている給食ですが、中学生に必要なエネルギー・栄養素を満たし、なおかつ食材や味のバラエティに富んでいる素晴らしい食事です。

生徒には、毎日給食を食べる中でただおいしいから食べるのではなく「どうしてこの料理を食べるのか」という意味も考えながら食べてほしいと思います。そうすることで、これから大人になって自分で食べるものを選択する時の助けとなると考えています。



札幌市立西野中学校
学校栄養職員
松本 理加 先生

「楽しかった」「おいしかった」～食育推進事業のようす～

クリーン野菜産地親子見学会



選果場では、出荷前のスイカを試食しました。



8月5日（金）、富良野市東山において当給食会が主催する「第17回クリーン野菜産地親子見学会」を実施しました。この見学会は、日ごろ学校で給食を食べている児童とその保護者の方々が、給食で使用されているクリーン野菜の生産地を訪れ、農協職員や生産者の話を直接聞いたり実際にじゃがいも掘りを体験したりすることで、食物としての野菜の大切さや、安全・安心な農作物を作るために努力している農家の人たちの苦労などについて理解を深めていただくことをねらいとしています。

お昼には、ゆでた朝取りのとうきびと、富良野産のジャガイモが振る舞われました。



親子市場見学・料理教室

10月15日（土）、札幌市中央卸売市場において「第2回 親子市場見学・料理教室」を開催しました。参加した児童とその保護者の方々30名は、「青果棟」「水産棟」などの見学や市場職員の方からの解説で、「卸売市場の役割」や「食品流通の仕組み」、「給食に使われる食材がどのように学校に届くのか」などについて楽しく学びました。

料理教室では、最初に「サケの解体」実演があり、約5kgのサケが、見事な包丁さばきで解体されていく様子を見学しました。

当日の献立は、「ぐりごはん・きのこ汁・サケの包み蒸し・みそヨーグルトソース」・かぶの塩昆布あえ・柿のアイスクリームぞうです。使用された食材は札幌市の学校給食で使用されているものと同じもの、そして、解体されたばかりのサケです。

保護者と子どもたちが協力して調理することを通して、バランスのとれたメニューや健康的な食生活の大切さなど、食育という面からたくさん学ぶことができました。



青果棟での見学の様子



見事な包丁さばき！

今日のメニューは5品



親子で仲よく協力して調理中



30m以上の強風のため、たくさんのリンゴが地面に落ちてしまいました。



冠水(かんすい)した畑から水が引いた後です。レタスがしおれていました。



台風10号は、農家の人たちや、札幌市の給食にも大きな影響(えいきょう)をもたらしました。

リンゴ畑が広がる道南の七飯町(ななえちょう)では、台風10号の風速30m以上の強い風で、せっかく実ってきたリンゴがたくさん木から落ちてしまいました。畑によっては、リンゴの木そのものが風で倒れたところもあります。

まだ収穫には早い時期の実だったので、落ちる前に取り入れることもできなかったようです。この影響(えいきょう)で、収穫量が大きく減ったそうです。

七飯町のりんごは、「産地指定青果(せいか)物」として、11月末から12月の初めにかけて札幌市の学校給食で使われていて、大変おいしいと評判(ひょうばん)です。

でも、今年は台風の影響(えいきょう)で、給食用に供給(きようきゅう)することができなくなりました。

札幌市では、札幌市内の学校給食の生ごみからつくる堆肥(たいひ)を利用(「フードリサイクル」)して、JAさっぽろの生産者が育てたレタスを、7月と8月末から9月に給食用に使っています。

今年は、6月の低温や長雨にもかかわらず、7月には、下の写真のように大きくておいしいレタスが、各学校に届(とど)きました。

ところが、9月の台風10号は、今までに例がないほど大量の雨を降らせました。そのため、レタス畑が冠水(かんすい)してしまい、その水がすぐに引かなかったため、ほとんどのレタスの根が腐(くさ)ってしまいました。それで、9月に予定していた給食用レタスは中止になりました。

【5月】リンゴのふくろかけ作業中の、農家の宮田さん。



農家のみなさんは、自然災害(さいがい)だけでなく、病気や害虫など、たくさんの問題をのりこえて、安全・安心な作物を生産しています。

みなさんが毎日食べている給食は、こうした農家の人たちの努力のおかげでもあるんですね。



【7月】大きく青々と育ったレタス畑と農家の関野さん。

札幌市学校給食会では、食材の安定供給のために これからも努力していきます！

佐渡産「おけさ柿」



今年11月から供給を始めた、佐渡産「おけさ柿」です。海洋性の温暖な気候で育つおけさ柿は、種なし渋柿で、色が濃いのが特徴です。その名前は佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来しています。また、ビタミンCも豊富で、冬の風邪予防など健康にも良い果物です。渋柿ですが産地で渋を抜いて発送しています。とてもおいしくいただけます。

今年は、台風だけではなく6月の低温や長雨、本州方面の異常気象などで青果物の価格が安定しませんでした。しかし、近年は似たような状況が増えてきているのが現状です。さらに、価格の乱高下だけでなく、品物そのものが市場にあまり入ってこないという日もあります。

そこで、札幌市学校給食会では、安心・安全な青果物を、量も価格も安定して学校給食に供給するために、「産地指定青果物」(特定の生産地のJA等との契約のもとに期間を定めて供給する青果物)を少しずつ増やしています。

今年も、にんじん通信の91号で特集しましたように、2月から愛媛の「キウイフルーツ」を供給しました。また、6月にはJA道央の「だいこん」を、11月にはJA佐渡の「おけさ柿」を初めて供給しました。

さらに、野菜が不足しがちな冬に「ほうれんそう」や「小松菜」を給食用に安定して供給できないか、九州地方のJAと検討を進めているところです。

農産物は、天候に左右されやすい上に、最近は輸送費の高騰などもあり、安く量を確保することが難しくなっています。当給食会では、各地のJAや卸業者・各団体等との協議や情報共有を図りながら、ネットワークをさらに広げて、安全安心な物資の安定確保に努めてまいります。

