

にんじん通信

No. 94
2017.12.8

(公財) 札幌市学校給食会だより

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 Fax011-211-3898
URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>



「JA佐渡の皆さんが、栄小學校で、『おけさ柿』の出前授業！」

栄小学校の4年生は、とても意欲的！クイズにはたくさんの手が上がり、「おけさ柿」の育て方の工夫や、脱渋(※1)・選果(※2)などについて、佐渡のマスコットキャラクター「サドッキー」といっしょに学びました。



JA 佐渡 (新潟県佐渡市) では、豊かな自然環境を守る農業をめざしています。出前授業は初めてでしたが、質問コーナーでは、佐渡の環境やおけさ柿の話をくわしく聞こうと、あっという間にたくさんの子どもたちが集まるなど、大成功に終わりました。



左の写真は、中央卸売市場にとどいた新潟県佐渡産「おけさ柿」です。札幌市学校給食会では、昨年から佐渡産「おけさ柿」の市内各校への供給を始めた。

今年は10月23日から11月10日までの3週間でしたが、好評のうちに終わりました。今後も産地指定などの取組を通して、栄養豊富な果物の供給を増やしていきたいと考えています。

- ※1「脱渋(だつじゅう)」…柿^{しじふ}の渋みをアルコールなどで抜くこと
※2「選果(せんか)」……果実の大きさや良し悪しなどでえり分けること



8月4日（金）、富良野市東山において当給食会が主催する「第18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、安心・安全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。

さわやかな夏空の下、児童とその保護者の方々30名が、クリーン野菜の産地ふらので楽しい夏休みの一日を過ごしました。

食育推進事業その①「クリーン野菜産地親子見学会」



大きなビニール袋も
ほったジャガイモで
すぐにいっぱいにな
っていききました。

じゃがいもほりの
あとは、スイカ選
果場の見学で、大
玉のスイカと黒小
玉スイカの食べ比
べをしました。



食育推進事業その②「親子市場見学・料理教室」



10月14日（土）、札幌市中央卸売市場において「第3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22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。

料理教室での当日の献立は、「きのこごはん・三平汁・サケのムニエル～野菜あんかけ～・柿と野菜のヨーグルトサラダ・アイスクリーム」です。使用し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のことを学ぶことができました。



～サケの解体実演～
大きなサケが見事な
包丁さばきで解体さ
れていく様子を間近
で見ることができま
した。

親子で仲よく協力
して、料理をつくら
り上げました。





第40回 札幌市学校給食展

「きゅうしょくで学ぼう!食べる楽しさ 大切さ」をテーマに!

10月21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、「きゅうしょくで学ぼう!食べる楽しさ 大切さ」をテーマに、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年から共催しており、当会の取組をパネル展示させていただいています。

第40回目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。

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「野菜ゲットスタンプラリー」や、箸を上手に使う豆を移動する「はし1(ワン)グランプリ」などが人気で、順番を待つための長い列ができていました。

恒例の栄養士会会員の皆さんによる劇「たすけて!朝ごはんレンジャー」や、「朝ごはん〇×クイズ」では、子どもも大人も楽しみながら朝ごはんの大切さを学ぶことができました。

「実物展示」コーナーでは、栄養士会員手作りの「かぼちゃツイストパン」や「美唄とりめし」などの目新しい給食見本に、来場者のスマートフォンのカメラが向けられていました。

また、学校給食の意義や献立内容、給食指導や食育への取組、「地産地消」や「フードリサイクル」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。



野菜ゲットスタンプラリー



たすけて!朝ごはんレンジャー



朝ごはん〇×クイズ



学校給食会展示パネル

子どもたちから「おいしかった!」「今日完食したよ。」などの声を多く聞くことができ、この仕事のやりがいを感じています。

本校は約四百七十食の給食を調理員五名で作っています。学級数は全部で十六学級なので、給食時間にはほぼ全てのクラスの様子を見ることが出来ます。私は、毎日のこの関わりを大切に、給食づくりや食育へとつなげています。

食育は、子どもたちの「今」に合わせて内容を考えるようにしています。そうすることで、食について自分事として捉えるようになり、より食育の効果が高くなると思います。

その子どもたちの食に対する「今」が見えるのが給食時間です。毎日の給食時間が大切な情報収集の場であり、同時に大切な食育の場だと捉えています。一コマの授業として行うだけでなく、毎日のちよつとした関わりも、大きな食育の成果につながるのではないかと感じています。

子どもたちの様子からは、毎日の給食をとても楽しみに待っていることも伝わってきます。学校給食には栄養価・おいしさ・安心・安全に加え「日常を豊かにする食」であることが求められていると感じています。制約の中でこれらの項目をすべて満たすことは難しいですが、調理員の方と協力して、よりよい給食づくりをすすめていきたいです。

調理員五名の方のチームワークのよさ、丁寧な作業のおかげで、いつもおいしい給食を提供できていることに感謝します。子どもたちにも、おいしい給食が食べられることへの感謝の気持ちを忘れずに、毎日を通してほしいと思っています。



札幌市立新川中央小学校
栄養士
小平 なるみ 先生



ランチルームにて



給食準備中



調理室の様子

札幌市学校給食会では、野菜はもちろんですが、果物の供給にも力を入れています。

近年、国民1人当たりの果物の摂取（せつしゅ）量は大きく減（へ）っています。特に若い世代を中心に「果物ばなれ」が進んでいるそうです。しかし、果物はビタミンやミネラルなど栄養が豊富な食物であるため、農林水産省や厚生労働省などでは、「果物を1日200グラム以上」摂取するというめやすを示しています。果物などは生産量や価格が天候等に左右されやすいのですが、給食会では、産地の生産者やJAの皆さんと直接話し合い、安定した価格で安心・安全な青果物を給食室に届（とど）けることができるよう、様々な取組を進めています。



山形県産「庄内柿」

今年から、佐渡産「おけさ柿」に続いて11月13日から24日までの期間に供給しました。これで、約1か月間、柿を給食に提供することができました。柿はビタミンCも豊富で、冬のかぜ予防など健康にも良い果物です。庄内柿もおけさ柿と同じく渋柿ですが、産地で渋を抜いて、使用日においしく食べられるように発送しています。



仁木産「プルーン」

今年10月から供給を開始しました。仁木町は昔から果物の栽培が盛んで、特にりんごやブドウの産地として知られていました。最近りんごの栽培が減り、プルーンやミニトマトの栽培が大きく伸びています。プルーンには、カリウム、カルシウム、亜鉛、ビタミンA・B、鉄分など、健康に欠かせない栄養が多く含まれています。仁木町では、12～13種類のプルーンを時期をずらして栽培していますが、給食には「サンプルーン」を提供しています。

8月 実が大きくなってきたプルーン畑

(10/2～10/13)供給

果実名	産地・JA名	供給期間
ポンカン	JAにしうわ(愛媛県)	1月22日(月)～2月23日(金)
キウイフルーツ	JA 愛媛たいき(愛媛県)	2月 5日(月)～3月 9日(金)
デコボン	JAにしうわ(愛媛県)	2月19日(月)～3月 9日(金)
天草	JAにしうわ(愛媛県)	2月中旬頃～2月下旬頃
清見オレンジ	JAにしうわ(愛媛県)	4月 9日(月)～4月20日(金)

今後の産地指定果物の予定

今年度1月以降には、左の表にある5品目の果物を産地指定で市内各校の給食に供給する予定です。主に温暖（おんだん）な愛媛（えひめ）県から、ビタミンなどを多く含む安心・安全な果物を、給食に届けます。

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！



とうや産「ブロッコリー」
(7/10～10/20)供給



福岡県産「こまつな」
(11/20～3/23)供給

7月から、とうや産ブロッコリーの供給を始めました。ブロッコリーは、昨年まで札幌産でしたが、生産量の不足で今年の供給ができないため、指定する産地を変更しました。この例のように、栽培面積の減少や栽培作物の変更、生産者の離農（後継者不足）などの理由で生産量が変動する傾向が、様々な青果物でみられるようになってきました。青果物については、今後とも道内の各JAや生産者、卸業者などと情報を共有しながら、産地指定を中心に食材の確保に取り組んでいきたいと考えています。また、冬期間の新鮮な野菜確保のため、栄養価の高い福岡県産「こまつな」の供給も始めています。アンテナを道外にも張り巡らせて、安心・安全な食材の供給に生かしてまいります。

