

にんじん通信



No. 107

2024.7.18

(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 <https://sapporo-gk.or.jp/>

～産地指定青果物～ 砂川・奈井江地区産きゅうり 「安全・安心・おいしさ」を合言葉に

道央空知の中央部に位置する砂川・奈井江地区で育てられた「YES!clean」の「きゅうり」を札幌市学校給食会では、産地指定青果物として平成21年から学校給食で使用しています。今年も7月1日から9月6日まで、使用します。

にんじん通信 107号では、安全・安心の農作物「砂川・奈井江地区産きゅうり」をご紹介します。



JA新すながわ 砂川キュウリ部会
部会長 佐藤彰純さんご夫妻

「きゅうり」が成長して出荷されるまで

(カラーページを見開きにご覧ください)



はしゅ
播種後、苗を大切に管理します



JA新すながわ
キャラクター
キュウ次郎



元気に育った苗



ていよく
定植作業



定植された苗は、
ぐんぐん育ちます。



花を咲かせ
実をつけ、
いよいよ
収穫です。

JA新すながわ 課長 佐野宏治さんに
きゅうりづくりについて伺いました



きゅうりは、播種から出荷まで60日位かかります。晴天でハウス内の温度は15℃以上がきゅうり栽培には適しています。また、病害虫対策のため、きゅうりは全部ハウス栽培されています。

作業での苦労や難しいところは、管理作業です。不要な枝を切り落としたり、古くなった葉や重なり合い風通しの悪くなるようなところにある葉の摘葉(葉のかき取り)作業を、きゅうりは成長が早いため何度も行わなければならない、苦労します。

JA新すながわでは、「安全・安心・おいしさ」を合言葉に、クリーン農業を進めています。きゅうりもその一つとして生産されています。

令和6年度 共同購入委員会の活動

令和6年度 共同購入委員会委員

令和6年(2024年)5月1日現在

(公財)札幌市学校給食会では、安全・安心・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、札幌市の委託を受け、入札等により品目ごとに単価契約を締結し、すべての学校がその契約単価で購入できる共同購入方式をとっています。そのため、(公財)札幌市学校給食会理事長の諮問機関として、共同購入委員会が設置されています。

共同購入委員会は、年間6回開かれ、学校給食用物資の選定や物資の開発に関することなどを行うこととしています。

選定は、今年度は延べ128品目となっており、価格、品質、食味、食感や使い勝手の良さなどを総合的に判断して行います。子どもたちへ安全・安心・おいしい給食を提供できるよう、委員の皆さんが実際に物資を手に取り、話し合いを進め、厳しい審査を行います。

令和5年度からは統一基準献立となりましたので、献立に入っている物資の必要量の確保、在庫不足や食品ロスが生じないよう、関係機関と連携を密にして進めています。

役職名	氏名	現職・所属名	選出母体
委員長	櫻田 悟	手稲山口小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	近藤 伸明	小野幌小学校長	
委員	清水 綾介	学校給食課給食係長	札幌市教育委員会 主管職員
	松本文 恵	学校給食課栄養指導担当係長	
	大塚 弥生	学校給食課栄養指導担当係長	
	吉井 彰子	幌南小学校	栄養教諭・栄養士
	荻野 範子	北郷小学校	
	上田 由佳子	北栄中学校	
	堂前 友里	前田小学校	
	岡林 智奈	北陽中学校	
山崎 純子	上篠路中学校		

(敬称略)



札幌市北区 玉ねぎの圃場視察



だし汁の味や香りを確認



選定物資の協議、決定

今年度より札幌中学校では給食時間が5分増え、北栄中学校と同じになりました。給食のお知らせを昼放送で読むことができます。残り、残量が昨年より少なくなりました。それが調理員さんの美味しい給食を作ろうという意欲にもつながっています。この時間を無駄にしないようにしたいと思います。

近年、統一基準献立の影響で献立作成の制限が多く、給食費システムの作業も増え、厳しい環境下に栄養教諭・栄養士はおかれています。生徒の姿が見られるこの仕事は素晴らしいと思っています。いろいろの方には感謝して、迷ったときは、一生徒のためを一番に考え、一歩一歩食育を進めていきたいと思います。

また、昨年から、食育の一環で給食カレンダーに献立ごとのエネルギー量と盛り付け量を記載しました。一人分の適切な量を知り、きちんと盛り付けたいことを目標としています。給食を通して、中学生はこれくらいの量を食べるのだと学んでほしいです。

中学校では給食時間も短く、日々の食育が難しいところもありますが、こういった取り組みを通して、食に興味関心をもつきっかけになってほしいと思っています。

本校では子エンジャブル給食を年に4回実施しています。これは、欠席の多い中学校でもリザーブを気軽に取り組めるようにと発案しました。基本のA献立をB献立に変更できるというシステムで、クロームブックのフォームから申し込みができます。欠席の生徒も変更しやすく、回答しなくても基本の給食は食べられるので、従来のリザーブよりも気軽に取り組めます。集計も簡単なので、中学校でも同じように年に4回実施しています。

本校は親子調理校で、北栄中と札幌中の給食980食を7名の調理員で作っています。給食は安全性はもちろんのこと、美味しさは食育を進めるうえで重要であると思っています。給食室や教職員の協力のもと、食育を進めているところです。

「中学校での食育」



札幌市立北栄中学校
栄養教諭
上田 由佳子 先生



食育教室の様子
～味覚について学ぼう～



玉ねぎ週間 東区のマスコット、
「玉ねぎの妖精 タッピー」登場

4月15日(月)

ひしこ入りしょうが **2個**

和風どぼろごけん **2杯**

味噌汁 **1杯**

(じゃがいも・わかめ)

そばろ 100g 小さいお茶 軽く1杯

給食カレンダー！
盛り付け量とエネルギー量が記載され、正しい食器の置き方もわかります。

理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 中村 義則
(札幌市立太平南小学校長)

昨年度に引き続き、理事長を拝命いたしました。二年目となりますが、宜しくお願いいたします。

公益財団法人であります札幌市学校給食会は、今年度も札幌市内の小中学校・特別支援学校に通う児童生徒が一層健やかに育つこと、豊かな人間性を涵養することを目的として活動を続けてまいります。

具体的な事業としては、札幌市内の小中学校・特別支援学校での給食において、より安全で良質な物資を調達すること、また、児童生徒に対して食育活動を推進するため、物資調達の面からも支援すること、そして、学校給食に対して理解や関心を深めていただくことに取り組んでいます。

社会情勢がめまぐるしく変化している今年度も、納入業者をはじめ、生産地、各JAなどの関係機関のご協力により、安全・安心な給食用食材の安定した供給を通常通り行っております。また、「親子青果物産地見学・収穫体験」や「親子市場見学・料理教室」など食育推進事業も予定されております。さらに、ホームページにおける給食関連情報提供や広報紙「にんじん通信」の発行も、従前通り取り組んでまいります。各関係機関とは引き続き、連携を密にししながら、食材提供だけでなく、児童生徒の食育の推進や、給食物資の理解の促進など各事業の質の向上に努めてまいります。

今後、児童生徒の皆様、保護者の皆様、そして市民の皆様のご理解とご支援を頂戴したく存じます。

令和6年度(公財)札幌市学校給食会 役員・評議員名簿

評議員名簿

令和6年(2024年)6月25日現在

Table with 3 columns: 役職名, 氏名, 現職名. Lists 8 members including 島 貴 静, 伊藤 彰 英, 松宮 路子, etc.

(敬称略)

役員名簿

令和6年(2024年)6月25日現在

Table with 3 columns: 役職名, 氏名, 現職名. Lists 7 members including 中村 義 則, 油屋 誠, 池田 秀利, etc.

(敬称略)

【監事】

Table with 3 columns: 役職名, 氏名, 現職名. Lists 2 members: 多屋 勝 範, 小戸田 友 香.

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会 令和6年度事業計画

定款第4条第1項各号に掲げる事業として、次のとおり実施します。

- 1 物資調達事業(第1号)
(1)札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達
(2)札幌市からの委託による供給物資代金等の支払い
(3)より安全・安心なクリーン青果物及び地場産青果物の調達
(4)共同購入物資の選定並びに納品規格基準の追加及び見直し
(5)納入物資の品質状況及び量目などの学校実地調査
(6)納入物資の抜き取り検査、納入業者の自主検査、検便などの実施
(7)納入業者対象の「衛生管理講習会」及び「物資別講習会」の実施
(8)市況調査などの実施(青果物、食肉類、鶏卵等の相場動向の調査)
2 食育推進事業(第2号)
(1)食育を推進し、給食の食材について理解を深めるため、小学生と保護者を対象とした産地見学・体験会、市場見学・料理教室、調理校栄養教諭・栄養士対象の研修会などを開催する。
3 普及奨励事業(第3号)
(1)当会の事業等を広く周知し、学校給食に対する理解を深めるため、ホームページを活用して情報提供を行うとともに、「広報紙」に「にんじん通信」(年2回)を発行し、給食実施校、関係機関などに配布する。
(2)学校給食に対する理解促進を図るため、札幌市学校給食栄養士会との共催で行事を行う。
4 その他の事業(第4号)
(1)食品の安全に関する情報収集及び調査
(2)大都市学校給食連絡協議会、全国学校給食研究協議大会などへの出席。

令和6年度、当会は左記のメンバーで運営しております。
常務理事 油屋 誠
事務局長 柳澤 俊
総務課長 池戸 和
業務課長 勝俣 友了
職員 佐藤 千代
職員 清水 麻紀
職員 岩田裕美子
嘱託職員 蓬菜谷圭子
嘱託職員 越田 雅美
よろしくお願いたします。



令和5年度の1-(7)は、8月4日に食肉業者を対象に「物資別講習会」を令和6年3月1日に全登録業者を対象に「衛生管理講習会」を札幌市保健所より衛生監視員を招聘して行いました。



1-(3)の青果物は、職員が圃場や選果場を視察し、産地JAや生産者から話を聞くなど十分に検討した上で決定します。

朝、収穫されたきゅうりは、生産者により選果場に運び込まれます。

その後、選果機にのったきゅうりは、長さや太さにより、A・M・BMなど8規格に選別され、箱詰めされます。学校給食用のきゅうりは、その日のうちに出荷され、札幌の市場に到着します。



砂川市農協野菜集出荷施設(選果場)の様子



きゅうり収穫のための道具

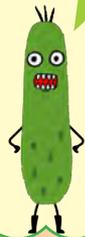
砂川キュウリ部会長のお父様。
お元気で、ご家族できゅうりの生産をされています。
きゅうりを収穫する際に使う道具を紹介してくださいました。



YES!clean マークが印刷された段ボール箱に新鮮なきゅうりが詰められ、いよいよ出荷です。



生産者の皆さんから、さっぼろの子どもたちへ



生産者は暑い中でもハウスの中に入り消費者の皆さんにキュウリを届けるため、作業をしています。

- どんなふうにキュウリはできているのか?
 - 生産者はどのように働いているのか?
- 興味をもっていただければ幸いです。

砂川・奈井江地区産きゅうりの特徴 ～安全・安心 YES!cleanの農作物～ クリーン農業を推進

JA新すながわでは、北のクリーン農産物表示制度のYES!clean 認証を受け(平成15年度～)、カラダと自然に優しく地球環境に配慮した「クリーン農業」に取り組んでいます。

北海道は冷涼な気候のため、病害虫による被害が少なく、化学農薬や化学肥料の使用が少ない土地ですが、さらに、

- 健康な土作りの推進
- 化学肥料の低減
- 化学合成農薬の低減
- 自然環境の保全

を行い、環境に配慮した、持続的な農業を展開し、安全・安心で高品質な農産物を生産しています。



〈砂川キュウリ部会の取組〉

- 土壌診断に基づく適正施肥
- 基肥は、有機複合肥料を主体とした施肥設計をする
- ハウス周囲の除草を徹底し、害虫発生を抑制(北海道の通常の農薬散布回数より21%削減している)
- 生物農薬(天敵)を活用し、化学農薬の使用を削減

※施肥…作物などの生育を促すため、肥料を与えること

※基肥…種まきや苗植えの前に土を耕す肥料のこと

参考:北海道クリーン農業推進協議会ホームページ

栄養教諭に聞いてみました!

きゅうりを用いた札幌市の学校給食紹介

〈きゅうりを用いた献立を教えてください〉

きゅうりがメインの料理は、たたききゅうり、きゅうりのからし漬、きゅうりの味噌だれの3品です。あとは、いろいろなサラダや冷やし麺料理に入っています。大根サラダ、サイコロサラダ、厚揚げサラダ、あさりのサラダ、冷麦、冷やしラーメンなどに使用されています。

〈きゅうりの調理で配慮していることは何ですか〉

給食では野菜は(ミニトマト以外)茹でなければならない決まりがあります。

家庭ではきゅうりは生食する野菜なので、しなしにならないうように、しかし規定の温度はしっかりと守って、短時間で茹でて冷やしています。

※札幌市立二十四軒小学校 栄養教諭 山上博美先生に、お話を伺いました。

令和6年度「親子青果物産地見学・収穫体験会」

開催のお知らせ 実施日: 令和6年8月17日(土)
夏休みの自由研究の課題に食育はいかがですか

札幌市の学校給食で使用しているブルーンの産地、仁木町を訪ねて、生産者との交流やブルーンの収穫体験、ブルーンとミニトマトの選果場を見学する親子体験会(参加費無料)です。詳しくは、当会のWebページ(<https://sapporo-gk.or.jp/>)をご覧ください。

