

第46回学校給食展 テーマ「きゅうしょくで学ぼう！食べる楽しさ 大切さ」

令和7年10月11日(土)、札幌駅前地下歩行空間 北1条イベントスペースにおいて、「学校給食展」が行われました。札幌市学校給食栄養士会主催、札幌市学校給食会は、今年も共催で参加しました。地下歩行空間での開催は今年で4年目となります。一般来場者6837名と多くの方が立ち寄ってくださいました。

学校給食について理解してもらい、食に対する興味・関心を高め、子どもたちの健やかな成長と家庭や地域への望ましい食生活の啓発の機会となったことだと思います。札幌市学校給食会も安全・安心な物資を届け、子どもたちの健康や食育に寄与できればと思っています。

当会では、毎年パネルで事業の取組や生産者などを紹介しています。また、今年は学校給食で使用している産地指定青果物の「ばれいしょ、たまねぎ、にんじん」を紹介しました。紹介された青果物は、家庭ではあまり見かけない2Lほどの大きなものでした。作業がはかどるとのこと、調理員さんには大きいものが好まれるようです。そのため、本会の納品基準は1以上となっていますが、大きなものが納入されています。ただ、今年は天候不順で、干ばつの時期もあり、なかなか大きく育たず、数が少なかったようです。

札幌市学校給食会展示スペース



当会が扱っている野菜の紹介



<段ボール箱に書かれている情報>

生産者番号、品質の等級、サイズなど、物資についてのたくさんの情報が書き込まれています。実際に見ていただくことで、より給食に対して安心感や興味・関心が生まれ、身近に感じていただけたのではないかでしょうか。



今年は北海道漁業協同組合連合会の協力をいただき、学校給食で使用している長昆布2枚を昆布冊子とともに配布しました。行列ができ大人気でした。



食に関する指導では、できるだけ実物を用いて、視覚に訴えることを心掛けています。最近の六年生の授業では、焼いた後の肉と魚のあぶらの違いを見もらいました。
今後も、自校式の給食を強みに、子どもたちに給食のこと、食べ物のことたくさん伝えていきたいと考えています。

子どもたちの様子を見ていると、毎日しつかり食べてくれている子、どちらかというと残しがちな子と一極化している様子がうかがえます。給食時間は、ひとりでも多くの子に声をかけることを心がけています。給食で少しでも苦手なものが食べられるようになつた、おかわりの報告を聞くと嬉しくなります。二学期から、野豆腐のフライの大ファンだ。」と話してくれたことが印象的でした。

子どもたちの様子を見ていると、毎日しつかり食べてくれている子、どちらかというと残しがちな子と一極化している様子がうかがえます。給食時間は、ひとりでも多くの子に声をかけることを心がけています。給食で少しでも苦手なものが食べられるようになつた、おかわりの報告を聞くと嬉しくなります。二学期から、前任の先生が行っていた給食クイズをスタートしました。想像していたよりもたくさんの方々がおり、今後も継続していくことを決意しました。

栄養教諭という仕事を始めてから十五年目になります。縁あって、今年度より札幌で働くことになりました。場所が変わると勝手が変わり、着任して半年が経ちましたが、まだまだ戸惑う日々です。私が栄養教諭を志すと決めた札幌での教育実習、あの経験がなかつたら、今私はここにはいないと思うと不思議な気持ちになります。

「これからは札幌市の栄養教諭として」



札幌市立三角山小学校
栄養教諭
栗栖 莉奈 先生



鮭ご飯の骨とり、ほぐし作業



1年生 牛乳の授業

食育推進事業 親子青果物产地見学・収穫体験会 開催 令和7年8月9日(土)

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、ブルーンの収穫体験とJA新あたるのオートメーション化されたミニトマトの集出荷貯蔵施設を見学しました。生産者や農協職員から、ブルーンやミニトマトについて直接お話を聞くことにより、食物の大切さや、安全・安心な農作物を作るための努力や苦労などについてより身近に実感し、理解を深めていただけたと思っています。



ブルーン4品種、赤色系のオパール、トレディ、黒色系のアーリーリバー、サンタスを収穫し、試食をしました。完熟前のブルーンもあったため、持ち帰り、追熟させてから食べると、酸味が抜けておいしいとのことでした。



生産者の大久保さんから、食べ頃のブルーンの見分け方を熱心に聞く参加者。



学校給食で提供されるサンブルーンは黒色系、糖度17度以上、酸味が多く日持ちがよい品種。この時期は、まだ収穫には早く、青々としていました。給食に提供される9月後半には、熟して食べ頃となります。



2階のデッキから1階を見学



1階・選別・箱詰めライン
カメラセンサーにて重量、糖度などを測定し、等級・規格を判別します。



農協職員に、ミニトマトや集出荷施設についての質問をしてメモをとる参加者。

夏休み、レポートにしてまとめるとのことでした。どのようなレポートが完成したのでしょうか。

食育推進事業 親子市場見学・料理教室 開催 令和7年10月18日(土)

札幌市民の台所「札幌市中央卸売市場」の見学をして物資の流通について学び、料理教室では学校給食で使用している食材等を親子で楽しく調理しました。参加者には、普段何気なく食べている給食の食材に興味・関心をもっていただき、食材を大切にしようとする気持ちや生産や流通にかかわる人への感謝の思いも育んでほしいと思っています。

皆さん、とても熱心に見学し、積極的に参加していました。新鮮な食材の扱い方、削り節と昆布の出汁で作った味噌汁の味や香りのよさなど、多くの発見や食材のおいしさに気づかれたことと思います。



鮭の解体実演



みそ汁のとうふ。1cm角に切れます。慎重に…



市場協会の村上由美さんに市場を案内していただき、「競り」の時に使う価格を示す指の形（手形）を教えていただきました。

水産協議会魚食普及委員の金澤範幸さんが、3.9kgの鮭をあつという間に解体。

<講師の山際睦子先生の食へのこだわり>
(北海道食育コーディネーター)

食材は、地場産のものを使用し、五感を使って味わうことを大事にしています。

子どもたちには、栄養のバランスを考えながら食事をしてほしいです。また、親子で話をしながらいつしょに食事作りや片付けをしてほしいです。食の楽しさや大切さを知ることができますよ。



《とても簡単でおいしい!また、作りたくなりました。参加者感想》



《料理教室の献立》

梅しらすご飯、豆腐となめこの味噌汁、鮭のカレームニエル、ごまバターポテト、アイスクリーム

<お持ち帰り>

- ・あけさ柿（10月20～31日 給食で使用）
- ・グレープゼリー（今年度から使用開始）