

にんじん通信

No. 96
2018.12.7

(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/>

札幌黄は、一時期生産がへり「幻(まぼろし)の玉ねぎ」とよばれていました。「食の世界遺産」に登録されて生産も増えてきた今でも、店にたくさん出回るような品種ではありません。札幌黄は肉質(しつ)に厚みがあり、辛(から)みと糖度(とうど)とのバランスが良く、加熱すると辛さが消えて甘(あま)みが強くなるため、ラーメンやカレー、かき揚げなどの給食のメニューをおいしくします。



7月上旬 夏が近づき札幌黄の苗が大きく育ちました。



9月 秋になり、収穫を待つ札幌黄です。



9月中旬 大きなハーベスタで一気に収穫します。



収穫後 風通しの良いケース入に入れて乾燥(かんそう)させます。



札幌黄を倉庫の中で選果(大きさや品質で選び分けること。)します。



選果後、出荷するまでサイズ別に倉庫で保管(ほかん)します。

札幌の伝統の味「札幌黄」を学校給食に!

大萱生さんの話では、札幌黄は他の品種に比べて、形が不ぞろいになりやすく、商品にならない量も多くなるそうです。また、病気に弱く、いたむのも早いので作りにくい品種です。しかし、札幌黄は味がとても良くファンも多いため、札幌のブランドとしての伝統を守っていくために、作り続けているそうです。

そして、札幌の子どもたちに札幌黄を給食でたくさん食べてもらうことで、地元の伝統の味を知ってもらい、少しでも札幌黄を伝えていってほしいとの願いがあります。

給食会は、下記の日程で札幌産玉ねぎを給食に供給する予定です。しかし、今年は天候不順の影響で、どの品種もサイズが小さく収穫量も大きく減っています。予定通り供給できない場合もあります。

さっぽろとれたてっ他	H30年10月 9日 (火) ~ H30年11月30日 (金)
札幌黄	H30年11月12日 (月) ~ H30年11月16日 (金)
フードリサイクル(さつおう)	H30年12月 3日 (月) ~ H30年12月 7日 (金)

JA さっぽろ玉ねぎ部会長の
大萱生(おおがゆ)さん



8月3日（金）、富良野市東山において当給食会が主催する「第19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、JAの皆さん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。

さわやかな夏空の下、児童とその保護者の方々20名が、クリーン野菜産地の富良野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」



手伝ってくれた生産者のみなさんと記念写真！

じゃがいも掘りのあとは、スイカ選果場の見学で、2種類のスイカの食べ比べをしました。



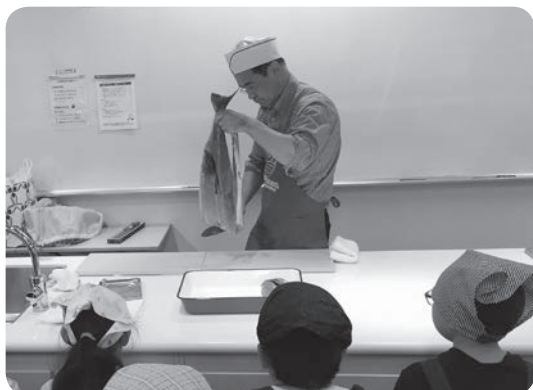
食育推進事業その②「親子市場見学・料理教室」



10月13日（土）、札幌市中央卸売市場において「第4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20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、「・うめしらすごはん ・とうふとなめこのみそ汁 ・さけのチーズむしやき ・ごまバターポテト ・デザート（秋色のパフェ）」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、料理をつくり上げました。





第41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27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。

今年で41回目となる給食展は、前日からの大雨で午前の来場者が少なく心配されましたが、午後からの天候の回復とともに人も増え、いつもの給食展のにぎわいとなりました。

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」がやはり人気でした。

当給食会は、この給食展に平成24年から共催しており、当会の取組みをパネル展示させていただいています。

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」は、笑いを交えながら、大人も子どもも楽しく朝ごはんの大切さを学ぶことができる、わくわくする「食育ショー」でした。

「実物展示」コーナーでは、栄養士会員手作りの「ガタタンラーメン」や「札幌スープカレー」など、多くの来場者にとっては目新しい給食見本が注目を集めていました。

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



はし1グランプリ



学校給食会展示パネル

給食日めくりカレンダーのひとつは、栄養に関する知識を詰め込むのではなく、子どもたちが興味を持つような食べものの豆知識なども入れるようにしています。一方的に知識を伝えるよりも、興味・関心を持ち、「知りたい!」という気持ちを持たせることが重要だと考えるからです。

今後は、安心・安全でおいしい給食の提供はもちろん、子どもたちの関わりを大切に、食への興味・関心が高まるような食指導に努めていきたいと思います。

二十二年級あるため、給食時間にすべての学級を回るのは難しいですが、少しでも教室に入って子どもたちと会話を交わすような心がけています。そのおかげか、少しずつですが子どもたちとの距離が縮まってきたような気がします。距離が縮まることで、栄養士と子どもたちとの間に信頼関係が生まれ、食育も円滑に進むと考えているので、この心掛けは今後も続けていきたいと思います。

本校は、約六二〇食の給食を調理員五名でつくっています。昨年より調理員が一名減ったため、作業が忙しく大変な事もあります。衛生面には十分配慮し、子どもたちへ安全な給食を届けることができます。

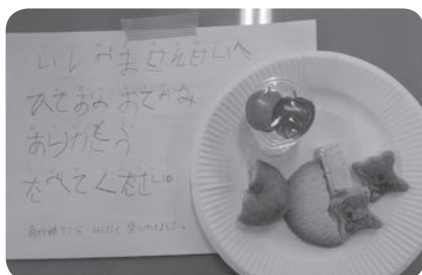
不安を感じることでもあります。しかし、頑張った分はすべて自分に返ってくるので、不安以上の喜びや、やりがいを感じることもできます。

学校栄養士は、学校に一人しかいません。職場内にも同じ職種の先輩がいなかったため、不安を感じることもあります。しかし、頑張った分はすべて自分に返ってくるので、不安以上の喜びや、やりがいを感じることもできます。

子どもたちとの関わりを大切に



札幌市立平岸小学校
栄養士
石山 冬香 先生



子どもたちからのお礼の手紙



ランチルーム給食



調理室の様子



成長が遅れ、鹿による食害にもあった
札幌（滝野）の「とうもろこし」
外側の葉が広がり、葉も黄色くなって
しまった札幌の「レタス」



長雨や日照不足、台風、鹿による食害などで、
給食にも大きな影響（えいきょう）がありました。



花が咲いたのに、実がならず落ちてしまった
新冠町の「ピーマン」

6月～7月の低温や長雨などの影響で、札幌市のフードリサイクル事業の「レタス」は、葉が黄色くなったり巻きが弱かったりして、7/10以降は出荷できなくなりました。また、同じく「とうもろこし」も生育が遅れ、さらに、鹿による食害や台風で茎が倒れる被害が重なりました。

レタスは、8月からの天候回復で供給を再開しましたが、とうもろこしは、残念ながら今年の供給を中止しました。

新冠町の「ピーマン」も、6月以降の日照不足で生産が激減しました。しかし、相対取引をしている現地JAの皆さんの協力や、生産者の方の「子どもたちにピーマンを好きになってもらいたい」という願いに支えられ、過不足なく供給できました。

気候の変化やその影響による青果物の価格変動については、予測がつかません。

給食会としては、産地との信頼関係を大切にして「安定供給」に努めるとともに、各青果物の生育状況などの情報提供を、こまめにホームページ等で行ってまいります。



JA 庄内みどり（山形県酒田市）のみなさんが、幌南小学校で「庄内柿」の出前授業



山形県酒田市についてVTRで勉強

JA庄内みどりの皆さんが、札幌市内の幌南小学校で出前授業を行いました。方言を交えた挨拶の後、ビデオでJAがある山形県酒田市について子どもたちに学んでもらいました。さらに、庄内柿については、種がなくて食べやすい甘い品種であることなど、丁寧に説明してまいりました。

子どもたちからは、「どうして種がない品種ができたの？」などの質問がいくつか出ましたが、それにもわかりやすく答え、楽しい雰囲気の中で出前授業を終えました。

札幌市学校給食会では、今年度、JA庄内みどりから庄内柿を11月12日から11月22日までの期間、市内各校に向けて供給しました。



挨拶するJA庄内みどりの岡部代表理事常務



子どもたちの質問に答えるJAの皆さん



中央卸売市場でセリを待つJA庄内みどりの庄内柿