にんじん通信

No.98
2019.12.6
（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/

完熟プルーンに大満足！

第１回親子青果物産地見学・収穫体験会

木になったまま熟したプルーンの甘（あま）さは最高です！「へた」の部分の「しわ」が目印！

脚立（きゃたつ）に乗って、もっと高いところの完熟プルーンをゲット!

プルーンでおなかを満たして、お土産も袋いっぱいのプルーン。大満足の収穫体験でした。

甘みが強いが日持ちしない赤系と、酸味があるけど日持ちして、日ごとに甘さが増してくる黒系、あわせて 6 種類のプルーンの食べ比べです、6 種類あるのに、全て味が違うことにびっくり。

お世話していただいたプルーン生産者の「大久保さん」

8月17日（土）、仁木町で、13組26名の親子が参加し、「第1回親子青果物産地見学・収穫体験会」を開催しました。（仁木町からは、「プルーン」とミニトマトの「愛してアイコ」を各校の給食用に供給しています。）この見学会は、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、収穫体験や野菜の選果場を見学したりすることで、野菜・果物の大切さや、安全・安心で高品質の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。

まず初めに、プルーン農園（チェリーハント イン オオクボ）でプルーンの収穫体験をしました。生産者の方から、12種類のプルーンを時期をずらして栽培していることや、その味の違いや特徴など、プルーンについて詳しく説明していただきました。

第42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！

10月26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42回目となる給食展は、天候にも恵まれ開場と同時に多くの方々が来場されました。

今年も、たくさんの来場者の方々に、「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理解していただけたようでした。

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。

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

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」には、早くから長蛇の列ができました。また、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」、来場者の皆さんも参加する「朝ごはん〇×クイズ」などで、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ました。さらには、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、会員の説明を熱心に聞いていただけるなど、来場者の方々との触れ合いも多くみられる素晴らしい給食展となりました。

札幌市立緑丘小学校
栄養士
吉田 未来 先生

「給食時間の笑顔を大切にしたい」

着任してからの数か月は、栄養士が学校に一人しかいないという不安と緊張感の中で仕事をしていました。栄養士の仕事には、献立作成や衛生管理、アレルギー対応まで多様な仕事があります。少しずつではありますが、楽しさを実感できるようになってきました。

本校は、単独校で約九八〇食の給食を調理員七名で作っています。児童数が多く、とてもにぎやかな学校です。食数に比べて給食室が狭いので、作業面で苦労することもありますが、調理員さんの協力を得て、安全に給食を作ることができています。

学級数は、三十二クラスあるため、毎日全ての学級を回るのは難しいですが、できるだけ教室に入って子どもたちの様子を見に行くことを心がけています。子どもたちとたくさん会話をすることで、信頼関係を築くことができてきたと感じています。信頼関係ができてくると、栄養や給食に関しての質問をしてくれることもあります。このような子どもたちとの何気ない会話の中には、栄養のことや給食室への興味に繋がるヒントが隠れていると思います。

給食時間にクラスを回っていると、「給食おいしい！」「これは苦手だけど、給食だと食べられた！」「これはなんていう野菜なの？」「調理員さんは何人で作っているの？」という子どもたちの元気な声をたくさん聞くことができます。私にとって、給食時間は、子どもたちに食べることの大切さを伝えられるチャンスであり、嬉しそうに食べている笑顔がなにより励みになっています。

今後は、安全安心な給食の提供はもちろん、子どもたちの身近な給食の先生として、食べ物の旬や栄養を楽しく伝えていけるよう努めていきたいと思います。子どもたちが成長して大人になったときに、給食が楽しい思い出として心に残ることを願っています。

情報がいっぱいの掲示板

食指導の様子

おにぎり給食の様子

第５回「親子市場見学・料理教室」

10月19日(土)、札幌市中央卸売市場において「第5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。

料理教室での献立は、「・彩わかめご飯・とうふとこまつなのみそ汁・さけのつゆ照り焼き(バター風味)・季節のデザート」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、子どもたちの目の前で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。

親子で協力して、料理をします。

出来上がったら、きれいに、おいしそうに盛り付けします。

「青果物(紀州みなべの南高梅)産地交流研修会」

日本の梅の60%以上を生産する和歌山県。そのなかでも中心的な梅産地が「みなべ町」です。みなべ町は、梅のトップブランドとされる「南高梅」の発祥の地でもあります。

「南高梅」の札幌でのPR活動の一環として、6月、札幌市中央卸売市場において、市内各校の栄養教諭や栄養士の皆さんを対象に「青果物(梅)産地交流研修会」が開催され、当給食会も協賛いたしました。

研修の講師は、梅農家の奥様達で結成した「梅愛隊」の「林弘子」さんです。

冷凍した南高梅と氷砂糖を使って「梅シロップ」づくりです。

この状態で一週間置くと「梅シロップ」の完成です。

梅ジュレや梅干しなど梅を使った数々の食材を試食しました。

研修では梅の食文化や栄養価など、梅への理解を深めてもらうことができました。参加した方々の中で、梅の給食への活用について話題になりました。

～第１回親子青果物産地見学・収穫体験会より～（表紙の続き）

仁木町のミニトマト選果場を見学しました!

今年から札幌の学校給食に供給している、ミニトマト「愛してアイコ」。

二階の見学用デッキから、一階にある選別・箱づめのラインを見学しました。すべて全自動で、どんどん箱づめされていきます。

ＪＡ新おたるの方から、仁木のミニトマトのおいしさのひみつや生産の工夫などの説明を受けました。

この機械で、自動的に段ボール箱を組み立てて、2階から1階にある選別･箱づめのラインに送り出します。

見学会の午後は、仁木町に昨年できたばかりのミニトマト専用の選果場を見学しました。近代的で大きな工場のような施設のすばらしさに、みなさん驚（おどろ）いていました。糖度が高くフルーツのように甘い、仁木町のミニトマトは、その多くが選果場の厳しい検査を通って、本州方面に送られるブランド品です。

給食会ホームページ（http://sapporo-gk.or.jp/）が新しくなりました。

～スマートフォンにも対応しています!～

給食会では、10月1日よりホームページをリニューアルしました。それに伴い、従来のパソコン用のサイトに加えて、モバイル（スマートフォン・タブレット等）用のサイトを新たに作成しました。

これは、スマートフォンの普及に対応して、より多くの方に、手軽に当会のお知らせなどをご覧いただけるようにと考えたからです。

※　取材協力：ＪＡ新おたる　ＪＡ紀州　札幌みらい中央青果株式会社　札幌市教育委員会保健給食課　札幌市学校給食栄養士会