

『ふるさと給食』・『地産地消給食』への取り組み

湖西市立白須賀小学校
栄養教諭 中島麻子

- 1 要旨

学校給食では、献立を「生きた教材」として、全校の児童・生徒が年間180回の給食を喫食している。学校では一部を予約給食やセレクト給食となる献立も実施しているが、基本的には、全校の児童・生徒が同じ給食の献立を喫食する。そこで、給食が様々な食体験ができる場となるために、献立に旬の食材を取り入れる他に、行事食や各地の郷土料理、世界の料理、児童・生徒の作成献立などを取り入れ、児童・生徒にとって魅力的な献立となるように努めている。また、地域の地場産物を多く使用したり、地域の郷土料理を取り入れた『ふるさと給食』や『地産地消給食』にも積極的に取り組んでいる。

- 2 目的

学校給食は、学校給食法に基づき、教育活動の一環として七つの目標をもって実施されている。この目標の中には、各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることと、食料の生産、流通及び消費について正しい理解に導くことの二つが含まれている。

『ふるさと給食』や『地産地消給食』の献立は、児童・生徒が地場産物や郷土料理に直に接することができる。そのため、給食を食べることで、自分たちの郷土である湖西市や近隣市町、静岡県や愛知県の食文化の理解を深め、地場産物に親しむ機会となると考えられる。そして、地場産物を積極的に活用し、郷土料理を取り入れることにより、前述の学校給食の目標をふまえた児童・生徒への食育の実践ができることから、『ふるさと給食』や『地産地消給食』に取り組んだ。

- 3 方法
 - (1) 毎月23日の「ふじのくに地産地消の日」前後の日に『ふるさと給食』の日を設け、年間を通して積極的に地場産物や郷土料理を取り入れ、放送や掲示資料(参考資料①②、写真①②)等で紹介した。
 - (2) 『地産地消給食』として、「湖西市の地場産物をおいしく食べよう料理コンテスト」で優秀賞となった料理を献立に取り入れ、その時期の地場産物を使用し、放送や掲示資料(参考資料③、写真③)で紹介した。
 - (3) 食育月間である6月は、「ふじのくに地産地消週間」前後の1週間に『ふるさと給食週間』を設定し、『ふるさと給食』の強化週間とした。また、放送・掲示資料(参考資料④⑤、写真④)や給食だより(参考資料⑥)等で『ふるさと給食週間』の取り組みについて紹介した。
 - (4) 『ふるさと給食』や『ふるさと給食週間』以外の給食においても、地場産物の納入が増えるように、納入業者に依頼した。

《参考資料①：ふるさと給食》



今日は、『ふるさと給食』です！

今日の『ふるさと給食』には静岡産のおいしい食べものたくさん使っています。

“ごはん”や毎日飲んでいる“牛乳”は浜松市で生産されました。そして、“ツナそば”の“ツナ”は静岡市で水揚げしたマグロから作られました。マグロの水揚げ場や“ツナ”の生産量は静岡県が日本一なんです。

また、“産物”の中の“ひじき”も伊豆でとれました。“ひじき”は“海そう”の仲間です。骨や歯をつくるカルシウムが多い“茶のまぐら”です。日本人は昔から、海のお宝である“海そう”を食べるものとしてはもちろん、茶のまぐらとして大切にしてきました。色が黒く、見た目がよくないので、“苦手だな…”という人もいるかもしれませんが、でも、カルシウムの他に、血液をサラサラにする食物せんいもたくさん入っています。

よくかんで、残さず食べましょう！

《写真①：9月24日の給食》



《参考資料②：ふるさと給食》



地域の食べもので地産地消！！

今日のスープ「ストミルフカレー」は給食で初めて登場します。これは、遠西の地産地消をおいしく食べよう料理コンテストで優秀賞をとった献立です。

今日の“さつまいも”の甘味とみなさんの大好きなカレーの風味が味わえるスープです。また、今日は静岡産の“とり肉”と“ぶた肉”の“ハンバーグ”です。そして、“サラダ”に入っている“きゅうり”は静岡産のとれたものです。

みなさんは、“地産地消”という言葉を知っていますか？地元で作られた産物を地元で食べることを「地産地消」といいます。

『地産地消』の良いところは新鮮でおいしいこと、作った人がわかりやすく安心であること、産物産地が近いので環境にもよいことなどがあります。

給食のおいしい瞬間に感謝しながら、よくかんでいただきます。

《写真②：10月16日の給食》



《参考資料③：地産地消給食》



今日は、“地産地消給食”です！

みなさんは“地産地消”という言葉を知っていますか？これは、“自分の住む地域でとれたものを食べよう！”という取り組みです。

湖西市では「じゃがいも」や「セロリ」「キャベツ」「小松菜」などの野菜が多く生産されています。

また、「豚肉」の生産量は静岡県で第一位です。今日の献立は、その「豚肉」を使った「しょうが炒め」と湖西市の料理コンテストで優秀賞となった「小松菜のいり豆腐」です。

給食でも初めて作りましたが、味はいいがですか？白須賀はもちろん、湖西市にはおいしい食べものがたくさんあります。

今日で給食記念週間は終わります。体を元気にする食べものや給食の歴史が分かりましたか？いつも、何気なく食べている給食ですが、毎日食事を食べられる大切さを忘れなでください。

《写真③：1月25日の給食》



《参考資料④：ふるさと給食週間》

《6月17日(月)：今日のふるさと献立》

- ・げんりょううさぎパン ・いちごジャム
- ・牛乳 ・桜えびスパゲッティ、
- ・きりぼしだいこんサラダ ・うずらたまごスープ



★<いちごジャム> … 静岡県でとれた「いちご」のジャムです。
静岡県の「いちご」の生産量は全国4位です。静岡市、伊豆の国市、掛川市、御前崎市、浜松市、湖西市などで作っています。静岡県では「あきめ」や「紅ほっぺ」という種類の「いちご」が栽培されています。

★<桜えび> … 静岡市由比町でとれました。
「桜えび」は体長4～5cm、透明で美しい桜色で「海の宝石」と呼ばれています。世界的にも珍しく、静岡県の駿河湾でしかとれない貴重な「えび」です。



★<きりぼしだいこん> … 浜松市三方原産です。
「だいこん」を細長く切り、天日に干して作ります。



★<うずら卵> … 白須賀の近藤さんが育てました。
お隣の豊橋市では、全国の70%のうずら卵を生産しています。うずら卵の模様はいろいろあります。でも、同じ「うずら」からは同じ模様の卵しか生まれません。人間の指紋のようなものです。



☆静岡県のおいしい食べものをよくかんで食べましょう！☆

☆☆<ふるさとクイズ>☆☆

- 次の「鳥のたまご」の中で、一番小さいのはどれでしょう？
① にわとり ② だちょう ③ うずら (※答えはうらを見てね！)

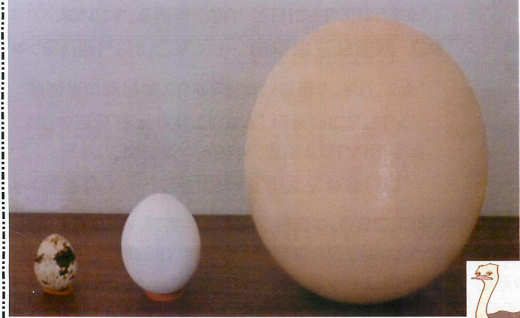
《参考資料⑤：ふるさとクイズ》

☆☆<ふるさとクイズ「こたえ」>☆☆

いちばん小さい「たまご」は、
3番の「うずら」の「たまご」です。



3つの「たまご」の大きさをくらべると……こんなにちがうよ！



《うずら》 《にわとり》 《だちょう》



《写真①：6月17日の献立》



《参考資料⑥：給食だより》

平成25年 6月号 給食だより

湖西市白須賀地区共同調理場

今年は、平年よりも早く梅雨の季節を迎えました。稲をはじめ、植物には恵みとなる雨ですが、ジメジメと蒸し暑い白や肌寒い白もあり、体調を崩しやすい時期でもあります。1日3回の食事をしっかりと、早寝・早起きを心がけて元気に過ごしましょう！
また、この季節は食中毒が起こりやすい時期です。給食室でも、食塩の衛生や調理・食卓の手洗いなどに注意して食中毒の予防に努めています。
御家庭でも、毎日清潔な「ハンカチ」と「おはし」を用意できるように、御協力をお願いします。

☆☆6月は『食育月間』です!!!☆☆

食べることは生きる上で欠かせないことであり、健康な生活を営むための基本となるものです。とくに子どもたちにとっては、心と体の成長に大きな影響を与えます。はしの持ち方や使い方、正しい配膳やマナー、食べものを大切にすること、そして楽しい人と楽しく食卓を囲む体験など、家庭の食卓は食育の宝庫です。「たかが食卓」と思わず、家族そろって食卓を囲む機会をたくさんつくっていきましょう！



☆☆6月4日～10日は『歯の衛生週間』です!!!☆☆

歯は食べものをしっかりとおいしく味わうためにとても大切です。よくかむと、①だ液がたくさん出る。②消化が良くなる。③食べ過ぎを防ぐ。④むし歯の予防。⑤脳の働きが活発になる。などの良い効果があります。やわらかいもばかりではなく、かみごたえのある食品を積極的に食べるように心がけましょう！

（かみごたえのある食品）
かみごたえのある食品とは、単にたい食べものではなく食物せんいの多い野菜や海そう、きのこ、大豆の他、干した野菜や魚、果物など、何回もかむ必要のある食べものです。

☆☆6月17日～21日は『ふるさと給食週間』です!!!☆☆

静岡県は温暖な気候で、豊かな自然からもたらされる農産物が豊富です。また、海に面しているため、海産物にも恵まれています。『ふるさと給食週間』では、静岡県の代表的な特産物の「桜えび」や「みかん」を始め、湖西市や県内で生産されている食材を使用した献立を多く取入れ、紹介していきます。

- ◎ 静岡県の地場産物の紹介 ～ふるさと給食週間で使用する食材の一部です～◎
- ★ 三方原ばれいしょ … 浜松市の三方原台地と白須賀台地が主な産地で、全国的にも有名です。赤正で育ったジャガイモは、ホクホクと甘味があります。
- ★ 黒はんぺん … 静岡で「はんぺん」といえば、白色ではない「黒はんぺん」をさします。静岡おでんの具材の一つとしても有名で、サバやイワシなどの原料を骨ごと用いています。
- ★ 桜えび … 日本では駿河湾でしか採れない貴重な資源です。静岡市由比産です。
- ★ うずら卵 … 豊橋市が全国シェア70%を誇る有名な産地ですが、白須賀でも生産されています。

4 結果

『ふるさと給食週間』では、児童の給食委員会での取り組みとして、クラス単位のクイズ大会を実施したり、学級での掲示資料の活用も見られ、『ふるさと給食』や地場産物への関心を高められたと感じた。また、給食を食べながら、使用された地場産物や放送の内容などについて会話をする児童の姿も見られた。

そして、『ふるさと給食週間』における静岡県内産地場産物の活用率も納入業者の協力により、平成23年度45.5%、平成24年度52.5%、平成25年度51.6%と若干の変動はあるが、県平均を上回る活用率となっている。

5 考察

『ふるさと給食週間』において、50%前後の高い地場産物の活用率となっているが、イベント的な利用産物もあるのが現状である。また、集団給食では1回の使用量が多いことから、市内全体での取り組みを考えると継続的かつ安定的な利用は難しく、価格面でも課題が残る。

しかし、『ふるさと給食週間』の地場産物活用率を保つことは難しいが、納入業者の協力により、以前に比べて地場産物の活用率は確実に上昇している。そして、児童・生徒の給食風景からも、『ふるさと給食』や『地場産物給食』が特別なイベントではなく、普段の給食の献立の一つとして定着してきた様子も感じられている。

今後は、学校内の給食主任、学級担任との連携を密にしながら、児童・生徒が地場産物や郷土料理などを身近に感じ、生産者への感謝の気持ちを持つことができる取り組みを行っていききたい。