

# 給食だより

## 特別版



毎日のことだから当たり前になっている給食も、視点を変えてみれば知らなかったこと、学ぶことがたくさんあります。

昨年度に続き、本年度も「郷土愛を育む食育交流事業」が行われ、郷土の食材を知ること、食材をよりおいしく調理すること、給食に携わる方々へ感謝することを通して、児童・生徒たちが郷土や食に対する理解を深めました。

### アンケート調査

本事業に取り組んだ小学校4校、中学校4校の児童・生徒たちに、地場産食材についてのアンケートを実施しました。

**Before**  
事業を行う前

- 地場産食材を知っているか
- 知っている **75%**
- 知らない **25%**

対象者数 319人  
回答者数 311人  
回答率 97%

本事業に協力いただいた皆様のおかげで地場産食材の良さに気づき、給食をモリモリ食べる姿が増えました。子どもたちがふるさとへの食に誇りと愛着を持てるよう、事業を通して皆で支えていきたいと思えます。

● 地場産食材で知っているもの（複数回答可）

もち	153
いわて南牛	143
曲がりねぎ	82
青部 部かぼちゃ	140
トマト	118
ミニトマト	108
ピーマン	104
さゆり	106
なす	87
しいたけ	93
矢越かぶ	33
いわい鶏	125
鹿ヶ森高原豚	58
めだか米	17
高きび	8
米めん	29
トマトピューレ	16
みそ	85
しょうゆ	82
菜種油	28
小麦粉	67
牛乳	141

● 事業実施後、子どもたちにどんな変化がありましたか？

地場産野菜や郷土食への関心が高まった	4
苦手なものを食べようとする姿がみえた	3
地域農業や食文化を知るきっかけになった	4
新しい調理法を知った	4
すずんで地元の野菜を食べようという意欲がみえた	4
自分でも作ってみようという意欲がみえた	4

● 地場産の食材を大切にしたい（自慢したい）と思うか

思う **86%**  
思わない **5%**  
わからない **9%**

● 地場産の食材や、その良さについてわかったか

わかった **77%**  
なんとなくわかった **21%**  
わからない **2%**

After  
事業を行った後

対象者数 319人  
回答者数 313人  
回答率 98%

**学校給食 レシピコンテスト 2021**

地場産食材が持つおいしさを生かしたレシピコンテストが開催されました。各部門で審査基準を満たし、見事大賞を受賞したレシピをご紹介します。大賞作品に選ばれたレシピは、実際に市内の学校給食のメニューとして登場する予定です。

**地産地消部門**

「味噌ラーメン風 すいとん汁」  
佐藤 昊さん  
(東山小学校6年生)

「とり肉とナスの トマトボン酢あえ」  
小山 樹梨さん  
(興田中学校2年生)

# 酪農出前教室 in 舞川小学校

舞川小学校の3、4年生を対象に若手県牛乳普及協会による酪農出前教室が実施されました。出前教室では酪農や牛乳に関する授業、バター作り体験の他、学校の敷地内で搾乳体験や子牛とのふれあい体験などが行われました。乳牛のことや、ミルクから作られる製品のことまで幅広く学べる機会となりました。

## 1時間目 酪農を知る授業



1. JA全農いわての職員さんから岩手の酪農や乳牛の特徴などについて学びました。  
2. 牛乳を飲み比べ、同じ味の牛乳を当てた問題に挑戦。違いが分かったかな？

## 2時間目 バター作り体験



3. はじめに牛乳からバターが出来るまでの工程を学びました。4. 生クリームを振ってバターとバターミルクで分離します。5. 全身を使ってシェイク！6. バターと分離したバターミルクはどんな味？7. 出来上がったバターをパンに塗って試食しました。

## 子どもたちの反応はどうでした？



不二家乳業株式会社  
葛西 敏雄さん(右)  
及川 健二さん(左)

元気な子どもたちが多かったようです。生クリームを振るところが、やはり子どもたちは全身を使ってやるのでわいわい楽しんでいたと思います。地元一関でも不二家乳業そのものを知らない人たちは多いと感じますが、実は全国の不二家のお店でも扱っているソフトクリームなどの製品や、市販されているキャンディの原料には一関市産の生乳と、生乳を使用した練乳が使われているんです。

## 搾乳体験の先生 /



平間牧場  
平間 一夫さん

暑い中でしたが、みんな頑張って体験をしていました。子どもの手は大人より小さいので牛乳を搾るのは少し大変だったと思います。はじめは恐る恐る牛に近づいていましたが、2回目になると慣れた様子でした。体験を通して子どもたちは動物を好きになってほしいと思います。



## 交流事業報告 2

### 学校給食レシピコンテスト 2020の大賞作品が 給食で提供されました

本事業の一環として行われた「学校給食レシピコンテスト2020」で大賞を受賞した2作品が一関地方の各学校で提供されました。

#### 地産地消部門



小松菜ととり肉とねぎの中華いため

#### 受賞者よりひと言

興田中学校 当時1年生

給食で食べたレシピは、家で食べた時より食感が増していて、おいしかったです。また、食べた先生や友達から、「おいしかった」などと言われ、うれしかったです。



#### 審査委員長の講評



修紅短期大学 食物栄養学科  
渡邊 美紀子 准教授

地産地消部門の大賞作品は、一関市特産の曲がりネギの特徴が十分に味わえる料理になっていると高く評価しました。さっぱりとした味付け

で曲がりネギの甘さを感じられました。また、さつと炒めることで、やわらかめの曲がりネギでもシャキリとした食感が残りました。「給食で食べたい部門」の大賞作品は、「ブランド牛のいわて南牛」を給食で食べたいという旨の気持ちを代弁してくれう作品でした。牛の薄切り肉を使い、調理工程も少ないので給食メニューにすることが

## 交流事業報告 3

### 一関のもち文化を学ぶ

若手県立一関清明支援学校千厩分教室中学部の生徒8名が、道の駅蔵美浜でもち文化について学びました。「千本杵」と呼ばれる棒状の杵を使った餅つきについて説明を受け、掛け声に合わせて餅つきにチャレンジ。体験後は皆で、つきたてのお餅をいただきました。

#### 餅つき体験はどうでした？



千栗 直太朗さん

餅つきを皆で楽しくできました。きなこ餅2個とお雑煮を食べ、とてもおいしく満足しました。



#### 体験を通じた食育について。

食育といっても字で見ると、実際に餅つきをしたり、自分達でつくったお餅を食べたりすることで、より記憶に残るのではないかと思います。特に若い世代には体験を通じて食育に関心を持ってほしいです。また、餅つき体験で使っている餅米は一関市産100パーセントのものを使っていますので、地産地消を要した食育を行っていきたいと思っています。

#### 給食でこれを食べたい！部門



いわて南牛のきのこたっぷりハヤシライス

#### 受賞者よりひと言

室根西小学校 当時6年生

今日の給食は、ぼくが作ったレシピで、朝からワクワクしていました。実際に食べてみて、とてもコクがあって、牛肉のうま味がけこんでとてもおいしかったです。クラスのみんなも残さず食べてくれました。このような取り組みが地産地消につながるの、とても良いことだと思います。



この給食を作った千厩学校給食センターの皆さん



この給食を作った大東学校給食センターの皆さん



道の駅蔵美浜  
小岩 隆広さん(右)  
小野寺 拓也さん(左)