

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。

● 地場産食材を知っていますか？

知っている **64%**

知らない **36%**



対象者数 **263**人
回答者数 **257**人
回答率 **98%**

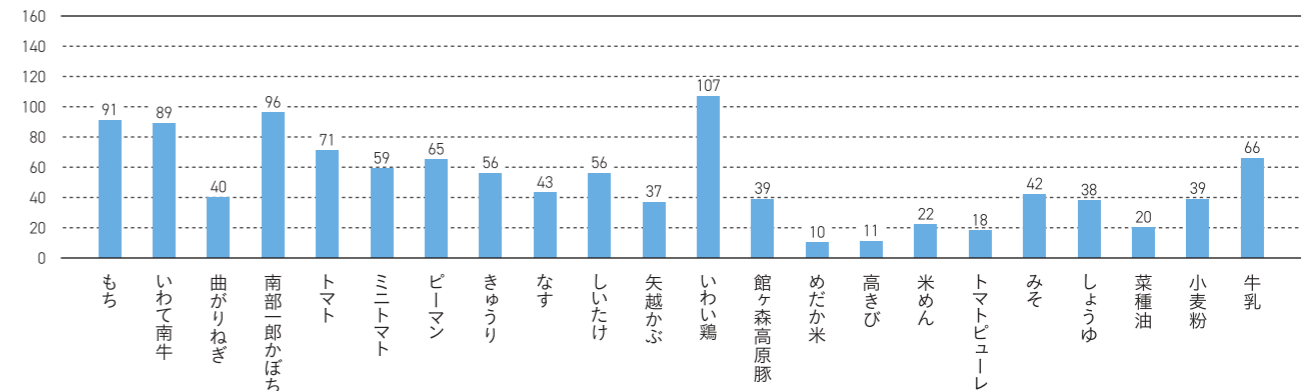
Before 事業を行う前

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。

アンケート調査

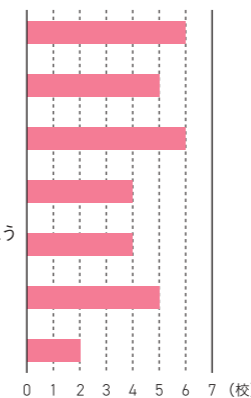
本事業に取り組んだ小学校4校、中学校3校の児童・生徒たちに、地場産食材についてのアンケートを実施しました。

● 地場産食材で知っているもの(複数回答可)



● 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
- ・苦手なものを食べようとする姿が見えた
- ・地域農業や食文化を知るきっかけになった
- ・新しい調理法を知った
- ・すすんで地元の野菜を食べようという意欲が見えた
- ・自分でも作ってみようという意欲が見えた
- ・その他



事業実施校へのアンケート

● 地場産の食材を大切にしたい(自慢したい)と思いますか？

思う **87%**

思わない **6%**

わからない **7%**

● 地場産の食材や、その良さについてわかりましたか？

わかった **70%**

なんとなくわかった **29%**

わからない **1%**

After 事業を行った後

対象者数 **263**人
回答者数 **244**人
回答率 **93%**

受賞のポイント

給食でこれが食べたい!部門



「夏野菜たっぷりペンネ」

伊藤 嘉音 さん
(新沼小学校5年生)

給食であまり出ないペンネを使用し、給食に取り入れてもらえるよう、夏野菜をふんだんに使って彩りを工夫した点に意欲が感じられ、この部門に一番ふさわしいと評価されました。

受賞のポイント

地産地消部門

※応募要件はトマト、ミニトマト、きゅうり、なす、ピーマンを一つ以上使用すること。



「チキンソテーの香味ソースがけ」

中村 唯人 さん
(一関小学校2年生)

ミニトマトやピーマン等の地元の食材を多数使い、彩りよく仕上げている点と工夫された調理法が高く評価されました。

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。

学校給食 レシピコンテスト

2022

生産者との交流給食 in 山目小学校

山目小学校の2年生では、給食に使われる農産物を生産している方をお迎えし、交流給食が行われました。参加した生産者は舞川地区にある、「産直あいあい」組合員の相川恵さん。児童たちは食材を届けていただいている方と顔を合わせながら給食の時間を共にしました。



交流事業報告 2

学校給食レシピコンテスト 2021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2021」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。

審査委員長の講評

地産地消部門の大賞作品は、地場産食材のトマトやナスを、上手に給食の主菜に取り入れていると評価しました。生のトマトの酸味やうまみ、油を吸ったナス、鶏肉がポン酢の酸味と絶妙に合って美味しかったです。
給食でこれを食べたい！部門の大賞作品は「給食でラーメンを食べたい」という皆の気持ちを代弁してくれた作品でした。地元料理であ



審査委員長
修紅短期大学 食物栄養学科
渡邊 美紀子 准教授

るすいとんと味噌ラーメン風スープを合わせたアイデアも面白く、色とりどりの野菜も入り、給食のメニューに合ったヘルシーなラーメン風すいとん汁にしてくれました。

給食でこれが食べたい！部門

味噌ラーメン風 すいとん汁



受賞者コメント
東山小学校 当時6年生

夏野菜（とうもろこし、オクラ）を使って色どり良く仕上げました。大好きな味噌ラーメン味にして食べやすくなりました。給食ですいとん汁が時々出るので、いつもと違った味もいいかな?と思います。



地産地消部門

とり肉とナスの トマトポン酢あえ



受賞者コメント
興田中学校 当時2年生

クラスみんなと食べてみて、家で食べた時よりとてもおいしく感じました。自分で作った時と少し味などが違いましたが、自分で作った料理が選ばれみんなで食べることができてとても嬉しかったです。



この給食を作ってくださった
西部学校給食センターの皆さん



この給食を作ってくださった
真滝学校給食センターの皆さん

学校に 給食が届くまで

食材が生産者さんから届けられた後、どのようにして児童たちまで給食が届けられるのでしょうか?交流給食の当日、その工程を取材しました。

Start

1 食材の納品



朝 8:00 頃

生産者の方々が給食センターからの注文に合わせて食材を納品します。

2 給食センターで調理



山目小学校に給食を届けている西部学校給食センターでは、市内の5校に向けて約1,600食分もの給食を調理しています。

3 検食・配送

出来上がった給食を給食センターの所長さんが実際に食べて確認し、配送します。



午前 11:00 頃

4 食缶の並べ替え

学校に到着した給食は、用務員さんたちが温度等を確認してクラスごとに食缶を並べ替えます。



Goal

7 いただきます!



昼 12:30 頃

6 配膳



給食当番の児童たちが、給食を配膳します。

5 検食

児童、生徒が食べる前に校長先生が食べて確認します。



午前 11:40 頃

交流事業報告 3

地場産食材を学ぶ

新しく開校したばかりの室根小学校5年生を対象に、地場産食材についての授業が行われました。その食材とは、幻のかぶとも呼ばれた「矢越かぶ」です。生産者の小野寺寛さんを講師に、地域のことや矢越かぶにまつわるお話を聞きながら、実際に矢越かぶを使った料理2品を試食しました。

児童たちとの交流給食は いかがでしたか?



交流給食に参加した相川恵さん
食材にはたまねぎを出荷しました。

みんなもくもくと一生懸命食べていたと思います。2年生にしてはたくさん量を食べていることに驚きました。食材を作っているのがこんな人だと見てもらえたのも良かったと感じます。私も子どもたちの顔を見たことで、これからの励みにもなりました。



「産直あいあい」の組合員のみなさん
いつもありがとうございます!

「矢越かぶ」とは?



明治期に種の行商人によって室根地域に持ち込まれ、栽培されていたと言われていました。一度室根での栽培は途絶えましたが、小野寺さんたちが地域ならではの特産品として復活させました。食材としては、特に食物繊維が豊富で、熱成すると濃い黄色に色つき、加熱することにより糖度が増すことが特徴の食材です。

授業をしてきた感想は?



室根町矢越
小野寺 寛 さん

子どもたちに届くような言葉で話すことが難しく感じました。自分自身が感じているように、地域の自然を大切にすることと自分達が口にする野菜を育てることは繋がっていると、これだけは何としても伝えたいです。