

給食だより

特別版



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。

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。

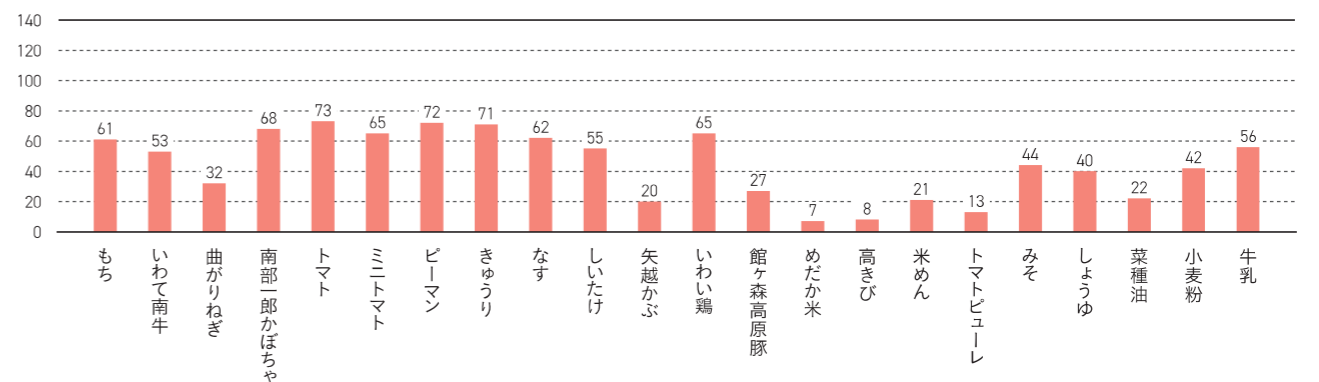
Before 事業を行う前

- 地場産食材を知っていますか？
- 知っている **60%**
- 知らない **40%**



対象者数 **194**人
回答者数 **180**人
回答率 **93%**

● 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
- ・ すず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



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 **85%**
- 思わない **6%**
- わからない **9%**

● 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 **69%**
- なんとなくわかった **29%**
- わからない **2%**

After 事業を行った後

対象者数 **194**人
回答者数 **175**人
回答率 **90%**

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。

受賞のポイント 給食でこれが食べたい! 部門



「幻の矢越かぶシチュー」
小山 智也さん
(室根小学校 5年生)

加熱すること特有の甘みが増したり煮崩れしにくい矢越かぶの特徴を生かし、子どもたちに人気のシチューにしたことが評価されました。今後、給食の定番メニューとして普及することが期待されます。

受賞のポイント 地産地消 部門



「ピーマンチャンプルー」
阿部 穂香さん
(萩荘小学校 5年生)

苦くて食べられないゴーヤに代わって、地域でよくとれる「なす、ピーマン、トマト」を使ったチャンプルーに仕立てたところが評価されました。野菜と卵で彩りも美しく食欲をそそります。

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

2023

野菜の収穫体験 inかさい農産

蒸し暑さの残る9月、千厩小学校の3年生が川崎町の「有限会社かさい農産」を訪ね、野菜の収穫体験を通して生産者との交流を行いました。児童たちはハウスで栽培されている小松菜とチンゲン菜を収穫。大きくて立派な野菜を選びながら、慣れない手つきながらも真剣に収穫していました。



収穫体験を通しての交流はいかがでしたか？



1.野菜を育てることについてお話を聞きました。2,3.収穫した野菜はお家へお土産です！ご家庭ではどのようなメニューに調理されたでしょうか？



収穫をご指導いただいた、葛西社長(中央)、小原さん(右)、加藤さん(左)

〈葛西社長〉 私たちにとって野菜の収穫は毎日のことですが、子どもたちが楽しく夢になつて取り組んでくれるので、毎年すごく楽しく受け入れられています。給食を食べている

子どもたちは私たちから見て消費者でもあるので、子どもたちの反応を見ることで、喜んでくれることや気をつけないといけないポイントなどを再確認できる貴重な機会になっています。

〈加藤さん〉 子どもたちが野菜を抜くだけで喜んでくれたり、「大きいのが取れたよ」と報告してくれたのがすごくうれしかったです。普段野菜を作っていて大変なこともあるのですが、子どもたちの姿を見て愛情をこめて野菜を育てることの大切さを再認識しました。

〈小原さん〉 少しでも野菜に興味を持つてもらえたら良いと思います。家に帰って今日の収穫体験のことを話してもらいたいです。

交流事業報告 3

学校給食レシピコンテスト 2022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2022」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 香味ソースは、なすやピーマンなどの夏野菜とトマトや酢による酸味がよく合い、給食によく登場するチキンソテーがさらにおいしくグレードアップしたと感じました。ソースがよくからんで、焼いた鶏肉が柔らかくなるのもいいし、チキンソテー以外にもかけて食べてみたくなりました。



審査委員長 栄養教諭 小野寺 江梨子先生

ズがペンネと夏野菜を引き立てて、さわやかなおいしさでした。「ペンネといっしょに野菜をおいしく食べて欲しい」という作者の気持ちが感じられました。

地産地消部門



チキンソテーの香味ソースがけ

受賞者コメント 一関小学校 当時2年生

放送室で、ぼくの考えたメニューの特徴や全校のみなさんへメッセージを言いました。そして帰ってくるとみんなが拍手をしてくれました。食べると「このおかずで2合食べれそう」と言ってくれました。ふだんごはんを残してしまう子も食べてくれて、うれしかったです。



給食でこれが食べたい!部門



夏野菜たっぷりペンネ

受賞者コメント 新沼小学校 当時5年生

自分の考えたメニューが給食に出てうれしかったです。他の学年の人たちや友達や先生から「おいしかったよ」と言われて、とてもうれしかったです。



もち食文化を学ぶ in 巖美中学校

一関もち食推進会議より佐藤暁信会長を講師に迎え、巖美中学校2年生を対象に、一関のもち食文化についての講話が行われました。講話は同中学校の家庭科の授業の一環で、生徒たちは日本各地にある郷土食を学んでいる最中でした。特色ある地元一関のもち食については、特に興味深くお話を聞いている様子が印象的でした。



食育について、家庭に期待することは？

家庭では食事の時間を家族のコミュニケーションの場として明確にして欲しいと思います。ご家族の方も忙しいと思いますが、できるだけそういった機会を大切にしたいです。それから、ふるさとの「食」に目を向けて欲しいというのがもうひとつ。全部とまでは言いませんが、なるべく興味を持って欲しいと思っています。

交流事業報告 4

食改さんと調理実習 in 花泉中学校

花泉中学校では、一関市食生活改善推進員協議会花泉支部より2名の会員を講師に迎え、同中学校の特別支援学級の生徒と調理実習を行いました。生徒たちは3班に別れ、家でも簡単に作れるメニュー3品を調理。5ミリ幅の輪切りなど難しい作業も難なくクリア。最後はみんなで美味しくいただきました。

menu



1. トウモロコシとさやいんげんのはんぺんお焼き 2. レタスとミニトマトの卵スープ 3. ポテトサラダ

調理実習を通しての交流はいかがでしたか？



阿部 喜伊子さん(右) 関 茂子さん(左)

初めはどのくらい子どもたちができなかったのですが、やり始めてみれば教えた通りきちんと出来ていました。工夫している様子も見られ、とても関心しました。