

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6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。

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？

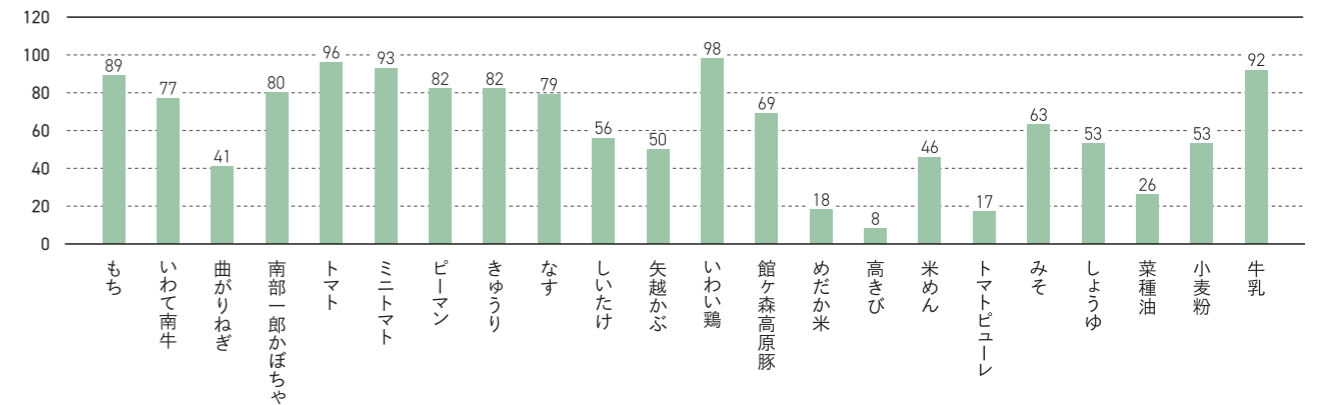
知っている **87%**

知らない **13%**



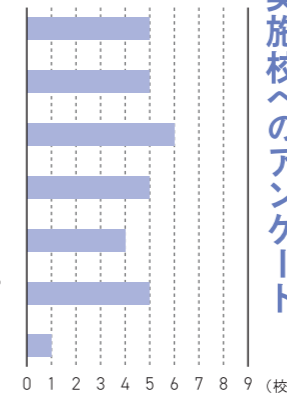
対象者数 **209**人
回答者数 **196**人
回答率 **94%**

● 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 **76%**

よくわからない **24%**

● 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 **94%**

よくわからない **6%**



After 事業を行った後

対象者数 **209**人
回答者数 **186**人
回答率 **89%**

受賞のポイント

給食でこれが食べたい! 部門



中華風
切り干し大根の煮物

小野寺 未唯 さん
〈藤沢中学校 2年生〉

みんなの大好きな肉を加えたことで、いつもの切り干し大根の煮物が特別なメニューになりましたね。さらに、にんにくやしょうがをきかせて最後にごま油をひとまわしたことで、こはんがすすむこと間違いなしです。

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。



ベジタブルマーボー

中村 唯人 さん
〈一関小学校 5年生〉

一般的なひき肉の代わりに大豆を加工した大豆ミートを使ったことで、不足しがちな食物繊維を積極的にとれるメニューになりました。給食に登場したら、大豆ミートに気づく人は何人いるかな？課題野菜のなす・ピーマン・ミニトマトが三種類使われています。

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

2025

道の駅 美深見学 —もちつき体験・試食

舞川小学校の4年生10名が一関市 美深町の道の駅 美深を訪れ、郷土の食文化を学ぶ体験学習を行いました。

はじめに児童たちは道の駅の小岩さん案内のもと施設内を見学。その後、もちつき体験にも挑戦しました。つき上がったもちを使った料理の試食も行われ、児童たちは自分たちで作ったもちの味を楽しみながら、地域の食の魅力を実感していました。



施設見学



1.お土産・民芸品コーナー 2.産直野菜、加工品コーナー 3.もち食レストラン「ベッタンくん」

もちつき体験・試食

いよいよもちつき体験の時間です。まずは駅長の小野寺さんから「もち米」と「うるち米」の違いや、もち文化や歴史などについてお話していただきました。もちつきには「千本杵」という棒状の杵を使い、4人一組でついでいくのが特徴的です。よいしょ、よいしょの掛け声でふわふわのおもちが完成しました。試食用意していただいたのはあんこ、きなこ、みたらしとお雑煮です。お気に入りのお味をおかわりしながらお腹いっぱいいただきました。



完成の合図に杵でもちを高く持ち上げるんだって！



お皿のおもちは1玉約30グラム
みんな何個食べたかな？



道の駅 美深のお三方
ご指導ありがとうございました！

交流事業報告 2

学校給食レシピコンテスト 2024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2024」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

みんなが好きな味付けになるよう工夫しましたね。牛乳を入れてトマトの酸味を和らげたところにひみつがありそうです。とり肉やなすのほかにも地域で生産される野菜と相性がよく、給食の人気のメニューになりそうです。



審査委員長
管理栄養士 小野寺 江梨子 先生

暑いときでも寒いときでも季節を問わずおいしく食べられるひみつですね。卵の入ったしる物は給食でも人気のメニューです。ピリ辛のサンラータンは、給食の定番になりそうです。

給食でこれが食べたい！部門

仕上げにたらすラー油が、

地産地消部門



チキンの トマトクリームソース

受賞者の感想
大東小学校 当時6年生

自分のレシピが給食になるとは思いがなかったので、みんなの反応が気になりましたが、おかわりしてくれる人もいてうれしかったです。



給食でこれが食べたい！部門



ピリ辛サンラータン

受賞者の感想
東山小学校 当時5年生

僕が食べて思った感想はピリッと辛くて酸味があり、夏でもおいしく食べれてよかったです。そして、自分が考えたレシピが給食になってうれしかったです。



大東学校給食センターの皆さんにおしく作っていただきました！

交流事業報告 3

野菜の収穫体験 in かい農産

一関中学校2年生52名が川崎町の有限会社 かい農産を訪れ、野菜の収穫体験を行いました。この日の体験はツルムラサキを栽培するピニールハウス内の草取り作業からスタート。ハウス内は体感として外気温より暑く、生徒たちは汗を拭いながらの作業となりました。休憩を挟み、いよいよ野菜の収穫体験。収穫するのはハウス栽培の小松菜です。スタッフのお手本の後、生徒たちは鎌を手に取り収穫に挑戦。小松菜の根元をカットし、余分な土を拭き取り丁寧に籠に入れていく作業を行いました。



生徒たちはこの日の体験を通じて、野菜がどのように育ち、普段何気なく食べている野菜の背景にはたくさん手間がかかっていることを学ぶ機会となりました。

郷土愛を育むとは？



葛西会長(中)
藤井さん(左)、菅原さん(右)

地域への愛着は、今春らす地域でどんな体験をしたか、どんな思いを持っているかが大切です。そういう意味では体験の場を提供することに農業というのは最適だと思われ、様々な人を受け入れています。生徒たちも一度は外(県外)に出るかもしれませんが、また地域に戻って来たいと思える環境を日々作っていくことが我々の役割なんだと思います。(話・葛西信昭会長)