

学校支援課における「地産地消の取り組みと郷土料理の給食」実施について

1 地産地消の取り組み

(1) 地元高校との連携による事業

いわき海星高校実習船「福島丸」で水揚げされた「かじき」を使用した給食や磐城農業高校の生徒による加工品を使用した給食を、全ての市立小・中学校へ提供するとともに、高校生や児童などとの交流会食会を開催し、食に関わる人々への感謝の心や、地域産物を理解することによる郷土愛を育成することを目的としております。

日 程	内 容
11 月 21 日 (火)	いわき海星高校とのタイアップ事業 「かじきカツ給食」の提供 ・交流会食会 @永崎小学校 (小名浜給調受配校)
1 月 24 日 (水)	磐城農業高校とのタイアップ事業 「オリジナル食材使用献立」の提供 (いわき産トマトジュースを使用) ・交流会食会 @錦小学校 (勿来給調受配校)

【いわき海星高校とのタイアップ事業】



交流会の様子 (いわき海星高校の生徒による説明)



☆メニュー☆

ごはん、かじきカツ、ソース、
ひじきの油いため、八杯汁、牛乳



← 交流給食会の様子

【磐城農業高校とのタイアップ事業】



交流会の様子（食材加工の際に着る白衣の着用体験）



☆メニュー☆

麦ごはん、ビーンズシチュー、
ウインナーとキャベツのソテー、
ヨーグルト、牛乳

交流会食会の様子

（２）和食給食 ～地元料理人との連携による事業～

平成 26 年度に実施した、農林水産省の「和食給食推進事業」をいわき市独自の事業として位置づけ、和食料理人との意見交換や献立開発、和食講座等を通じて、和食給食の推進を図ることとしております。

【和食給食の交流給食会】

- ・日程 平成 29 年 10 月 4 日（水）
- ・料理人 田町平安 鈴木 伸明 氏
- ・交流会食会 川部小学校

※ 和食給食メニューは、10 月中に全ての市立小・中学校へ提供しています。



交流会の様子
鮭を捌く実演をしているところ



和食器の貸し出しをしている三信加工株式会社
チーフアドバイザーによる和食器についての説明



☆メニュー☆

ごはん、秋鮭の磯辺あられ揚げ、
いわきいんげんとれんこんのきんぴら、
彩りきのこ汁、いわき梨のコンポートゼリー、
牛乳

（３）中華給食 ～地元シェフとの連携による事業～

平成 28 年度に引き続き、地元のシェフが、地元の食材を利用して考案した献立を、全ての市立小・中学校へ提供するとともに、シェフや児童などとの交流会食会を開催し、子どもたちの好き嫌いをなくすきっかけをつくるほか、「食」への興味や地域に根差した食文化、さらには地域への理解を深める事業を目指しております。

【中華給食の交流給食会】

- ・ 日程 平成 29 年 9 月 5 日（火）
- ・ 地元シェフ 華正樓 吉野 康平 氏
- ・ 交流会食会 好間第一小学校（平北部給調受配校）

※ 中華給食メニューは、9 月中に全ての市立小・中学校へ提供しています。



交流会の様子（トマロンポー作りの実演）



交流給食会の様子



☆メニュー☆

ごはん、さんまバーグのチリソースがけ、
中華コーンスープ、いわき産トマトとライチのゼリー、
牛乳

（好間一小のみ）試食用トマロンポー

(4) 学校給食における地場産物の活用状況調査について

毎年6月、11月を調査対象に学校給食現場における地場産物の活用状況を調査しておりますが、今年度は、地場産品の割合が約4割、そのうち市産品の割合が約3割と、その活用割合は年々増加している状況です。

【集計結果】

	6 月 調 査			11 月 調 査		
	地場産品	市産品	使 用 し た 主 な 食 材	地場産品	市産品	使 用 し た 主 な 食 材
平成27年度	21.95 %	18.69 %	〔県内〕 卵、ミニトマト、にら、 もやし、玉ねぎ 〔市内〕 米 なめこ、卵、玉ねぎ、 じゃがいも、長ねぎ にんじん、いんげん みつば、こねぎ、大根	26.12 %	17.55 %	〔県内〕 卵、ほうれん草、にら、 もやし、長ねぎ、みつば りんご、リンゴジャム 〔市内〕 米、豆腐、生揚げ、 油揚げ、納豆 なめこ、卵、長ねぎ、 白菜、キャベツ エリンギ、こねぎ 大根、トマトジュース
平成28年度	29.89 %	24.79 %	〔県内〕 グリーンアスパラ もやし、さやいんげん 豆腐、油揚げ、なめこ 〔市内〕 米 なめこ、卵、玉ねぎ、 長ねぎ、こねぎ、みつば エリンギ、生しいたけ トマト、トマトジュース 大根、きゅうり、パプリ カ	35.84 %	25.71 %	〔県内〕 卵、牛乳、大根、ニラ もやし、白菜、長葱 ほうれん草 ピーチコンポート 〔市内〕 米、卵、かまぼこ なめこ、玉ねぎ、 長ねぎ、こねぎ、みつば エリンギ、生しいたけ トマト、かぶ、白菜 大根、じゃがいも、里芋 にんじん、豆腐、油揚
平成29年度	42.52 %	29.33 %	〔県内〕 卵、アスパラ もやし、ほうれんそう にら、ブロッコリー 大根、長葱、かぼちゃ 〔市内〕 米 なめこ、にら、玉ねぎ、 長ねぎ、こねぎ、みつば エリンギ、生しいたけ トマト、キャベツ 大根、にんじん、小松菜 アスパラ、じゃがいも	47.68 %	32.32 %	〔県内〕 卵、豆腐、にら、もやし 長ねぎ、ほうれん草 生しいたけ、ブロッコリー 大根、りんご 〔市内〕 米、卵、エリンギ 生しいたけ、長ねぎ みつば、キャベツ、大根 にんじん、里芋、なめこ ミニトマト、かぼちゃ さやいんげん、もやし こねぎ、じゃがいも トマト、ブロッコリー むらさき芋、白菜

○ 増加の理由

- ・ 地元の食材を使用した加工品や契約品等が増加したため。
- ・ 1次加工した地元食材を使用できるようになったため。(これまでは1度に大量の食材を調達できなかったため、地元産野菜が使用できなかったが、収穫した野菜を冷凍保存した食材も使用できるようになったため)
- ・ 学校給食の放射性物質検査体制の理解が広まったことにより地場産物の利用が広がったため。

2 郷土料理の給食について

(1) じゃんがら給食（全給調での実施）

毎年8月に、いわき市の夏の風物詩であるじゃんがら念仏踊りの歌詞にちなんだ、メニューを提供するとともに、献立表にも歌詞や伝統野菜、伝統メニューについて紹介しております。



じゃんがら給食献立

ごはん、かつおの揚げ浸し、
さやいんげんのごまよごし、
なす汁、牛乳

(2) その他

各学校給食共同調理場によっては、月に1度程度、郷土料理を取り入れた献立を提供しており、併せて、郷土料理の由来や食べ方などの情報を、献立表でも紹介をしております。

H29 年度中に各給調で提供された郷土料理の給食の例

- ・油みそ、かつおの揚げ浸し、いんげんのごまよごし、さんまのポーポー焼き、八杯汁（全
ていわき市の郷土料理）、大師講団子^{だいしこうだんご}（いわき市三和地区）、油ふのたまごとじ（宮城県）、
だまこ汁（秋田県）など

3 今後について

来年度においても、学校給食における食育推進事業を継続、実施する予定であります。
また、地産地消の取り組みや郷土料理の給食以外にも、学校給食における食育を推進する事業を開催予定となっております。

きゅうしよく

きゅうしよく

給食だより「かじきカツ給食」特別号

しょうがっこう がつ にち か
小学校：11月21日（火）

おな はまがっこうきゅうしよくきょうどうちようりしよく
小名浜学校給食共同調理場

福島丸



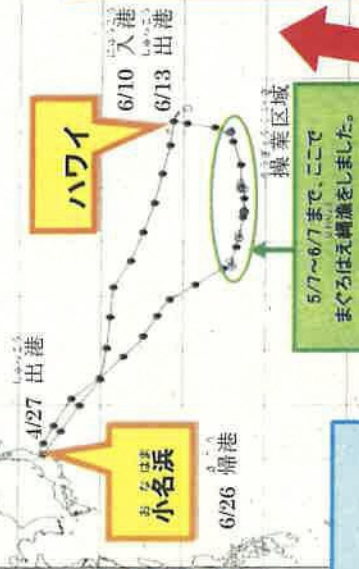
おな はま 小名浜にある、福島県立いわき海星高等学校には「福島丸」という練習船があります。
生徒たちは「福島丸」に乗り込んで60日間の遠洋航海実習をするそうです。今年度も、4月27日から6月26日まで海洋工学科の生徒が船のエンジンと機械の勉強や漁業実習（魚のとりに方の学習）をして、無事に帰ってきました。今日の給食には、いわき海星高等学校の生徒のみなさんが実習でとった「かじき」で作った「かじきカツ」が登場します。

「かじきカツ」に使うのは、「くろかわかじき」。今回の実習では、その他「めばちまぐろ」や「きはだまぐろ」など約620尾もとってきたそうです！

「かじきカツ」ができるまで

①出港

「小名浜港一号ふ頭」から出港です。60日間の遠洋航海実習でハワイに向かいます。



②かじきをとる

ハワイ沖での様子です。こんなに大きなかじきが釣れました。釣り上げたかじきは、新鮮さを保つために、船の中にある大きな冷凍庫で冷凍されます。



かじきの体長は約1 m ～ 4 m
体重は大きいものになるとおよそ500 kgを超えます。とても大きいです！



③かじきを加工工場へ運ぶ

「かじき」という加工場で、かじきは頭と骨に分けられます。かじきカツになる身の部分はマイナス30℃以下に冷凍保存されます。給食に出す数日前に職人さんが包丁で一切れ一切れ切り分け、衣をつけてかじきカツを作っています。



くろかわかじき

④かじきカツを調理する。

「海幸」から運ばれてきた「かじきカツ」を給食センターで調理し、みなさんの学校へお届けします。



かじき1尾から約1000人分のかじきカツが作られます。



みなさんが食べるまでには、様々な人の手がかかっています。感謝の心でいただきます。



今日の献立

麦ごはん

牛乳

ビーンズシチュー

ウインナーとキャベツのソテー

ヨーグルト



アグリ☆ファイブ

トマにゃん

いわきのうぎょうこうとうがっこうせいとつく
磐城農業高校の生徒さんが作
てくれた「トマトジュース」を使
つた献立です。トマトジュースがで
きるまで大変な手間がかかっていま
す。高校生のみなさんに感謝して食
べましょう。
いわきのトマトは、とってもおい
しいんだニャン♡



いわきしやんの「桃太郎」という
品種のトマトで作ったトマトジ
ュースを使い、ビーンズシチュー
にしました。シチューは、パンに
合わせることも多いですが、今回
は、ごはんにも合う味つけになっ
ています。ごはんにかけて食べま
しょう。

いわきのうぎょうこうとうがっこう

磐城農業高等学校ってどんな学校？

いわきのうぎょうこうとうがっこうしょくひんりゅうつうかえんげいかりよくちどほくかせいかつかかくか
磐城農業高等学校には食品流通科・園芸科・緑地土木科・生活科学科の4つの
学科があり、地域の人々に「磐農」の名で親しまれています。今日の給食には、食品
流通科のみなさんが作ったトマトジュースを使っています。

しょくひんりゅうつうかしょくひんりゅうつうきそてきちしき
食品流通科では、食品流通の基礎的な知識から
食品の加工・製造・家畜の飼育などを学び、作った
ものを自分たちで販売しています。トマトジュースの他
に、梨ジャム、梨酢、菓子、カルピ(乳酸菌飲料)
なども作っています。



いわきのうぎょうこうとうがっこう
「磐城農業高等学校」ホームページより

「トマトジュース」ができるまで



トマトを大きな鍋の中で碎きます。このとき
はまだ、種も皮もついたままの状態です。



鍋を火にかけて、どろどろになるまでトマトを
ときます。



トマトジュースに、トマトの種や皮が入らない
ように、鍋の中身を専用の機械に入れます。



トマトジュースの出来上がりです。このあと
ペットボトルごと中身を殺菌してから出荷され
ます。



鍋の中身をペットボトルに入れて…



種や皮を取りのぞいた状態のトマトジュース
です。これに塩を入れて味付けします。

きゅうしょく
給食センターへ…

きゅうしょく
給食センターの
大きな鍋で野菜と
一緒に煮込んで…

ビーンズシチューの
できあがり！



いわきのうぎょうこうとうがっこう
磐城農業高校の
みなさん、いただきます!!

じもとりょうりにん 地元料理人による「和食給食」 献立特別号

平成29年10月4日(水)
常磐学校給食共同調理場(小学校)

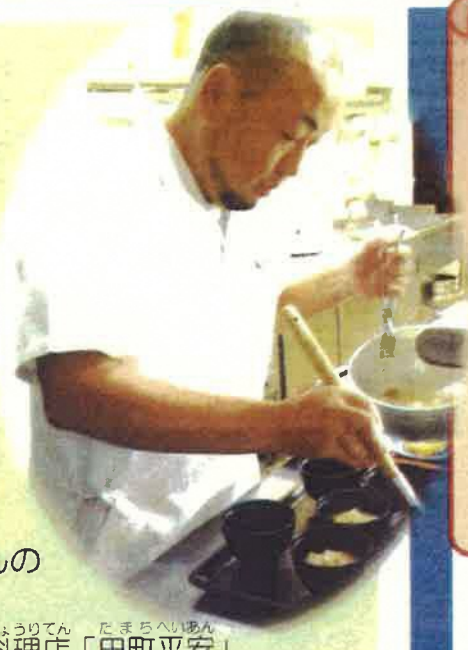
わしよくきゅうしよく こんだて 「和食給食」 献立

和食は日本人の素晴らしい文化のひとつです。この「和食」のよさを知ってもらうために、今日はプロの料理人が考えた和食の献立が登場します。

いわき市の和食料理店「田町平安」の鈴木伸明さんが昨年度に引き続き、いわき市の子どもたちのために献立を考えてくださいました。

「みなさんに和食を好きになってほしい」という鈴木さんの思いをのせて、市内の全小・中学校で実施します。

和食料理店「田町平安」
鈴木伸明さん



おしながき
ごはん
牛乳
秋さけの
いそべあられあげ
いわきいんげんと
れんこんのきんぴら
いろどりきのこ汁
いわきなしの
コンポートゼリー

わしよく とくちょう 和食の特徴

1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

自然豊かな日本では、地域に根差した多様な食材や料理があります。

久之浜などの「あんこう鍋」



三和の「凍み大根」

2 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスとされています。



3 自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節の花などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、食事を通して季節感を楽しめます。

4 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は年中行事と密接にかかわって育まれています。食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



お正月に食べる「お雑煮」

秋さけの

いそべあられあげ

秋にとれるさけは「秋味」とも呼ばれ、この時期を代表する秋の味覚の一つです。小さく丸いつばは「つぶあられ」といい、サクッとした歯触りが特ちょうです。ひと味違った食感を楽しんでください。

秋にとれるさけは「秋味」とも呼ばれ、この時期を代表する秋の味覚の一つです。小さく丸いつばは「つぶあられ」といい、サクッとした歯触りが特ちょうです。ひと味違った食感を楽しんでください。

いろどりきのこ汁

昆布とかつお節のだしで作ったみそ汁です。だしをきかせ、うす味に仕上げました。いわき市産のきのこ類・みつばを使った、上品な味わいのみそ汁です。



おもてなしの心

和食には、食べる人を思いやる・作る人に感謝するなど「おもてなしの心」が込められています。また、気持ちよく食べることができるよう食器や室内を整えること「しつらえ」を大切にしています。味だけでなく、食べる空間を大切にするのも、おもてなしのひとつです。

いわき市ではさやいんげんがたくさん作られています。そのさやいんげんを、れんこんと合わせてきんぴらにしました。きんぴらというごぼうが入るイメージがあると思いますが、いろいろな野菜を使って作ることができます。



いわきいんげんと

れんこんのきんぴら



じもと 地元シェフによる「中華給食」 献立特別号



平成29年9月5日(火)
平北部学校給食共同調理場(小学校)

昨年度に引き続き、いわき市平にある中華料理店「華正樓」の料理長、吉野康平さんにご協力いただいて誕生した、いわき市オリジナルの中華給食が登場します！

◎今日のメニュー◎

ごはん 牛乳

さんまバーグのチリソースかけ

中華コーンスープ

いわき産トマトとライチのゼリー



吉野さんは、武蔵野調理師専門学校卒業後、東京の赤坂や新宿にある中華料理の名店で修業を重ねました。その後、いわき市に戻り、実家である「中華料理 華正樓」の料理長になりました。

地元を愛する想いのもと、いわき産の野菜を使った料理の研究を重ねています。生産者の想いを大切にし、野菜の特色を生かしながらいわき産の野菜を使ったメニューを多く提供しています。

今回は、秋が旬のさんまやいわき産のこねぎ・エリンギ・トマトを使った「地産地消」メニューを考えてくれました。



地産地消とは？

地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、「自分たちが住んでいる地域で育てた食べ物をその地域で食べる」ことです。

☆☆☆地産地消のよさ☆☆☆

1. 地域の食文化をつなぐ

地域の食材や、それを使った郷土料理など地域の食文化が次世代へ受け継がれます。

3. 顔が見える安心感

食材を作っている人の顔や生産過程が見えやすく、安心感があります。



2. 栄養価が高い食材

他の地域でとれる食材より早く食卓へ届くため、栄養価の高い旬の食材を食べることができます。

4. 環境にやさしい

食材を運ぶ配送時間が短いため、車の排気ガスが減り、空気を汚すことが減って環境保護につながります。



●中華コーンスープ●

スープには、いわき市小川町で作られたこねぎとエリンギが使われています。

小川きこの園では、エリンギのコリコリした食感を出すために、貝化石を利用して水分の少ない培地を作り、じっくりと栽培

しているそうです。

他の野菜と一緒に食感を楽しんで食べてください。



●いわき産トマトとライチのゼリー●



いわき市では、トマトの栽培が盛んです。今回、J A福島さくらさんのご協力のもと「親バカトマト」というブランドのトマトでゼリーを作りました。

「親バカトマト」は、土にこだわり化学肥料をなるべく使わずに育てられたトマトです。ライチ風味でトマトが苦手な人も食べやすくなっていますので、ぜひ食べてください。

●さんまバーグのチリソースかけ●

さんまは秋が旬の魚で、いわき市の港にも水揚げされています。いわき市では、さんまをすり身にしてハンバーグのように焼いた郷土料理「さんまのポーポー焼き」が有名です。

今回は、ポーポー焼きを中華風にアレンジして、いわき産のトマトを使ったチリソースをかけました。意外な組み合わせですが、ピリ辛のチリソースがさんまによく合います。

魚が苦手な人も食べてみましょう。

