

コラム

「家庭でも地産産食材を」

子どもたちから「産地」を聞かれたとき、皆さんは答えることができますか？

「まめで健康21プラン」の中の一つに、「地産産食材の活用の推進(地産地消)」があります。計画策定時に行ったアンケート調査(平成25年)によると、「町内でとれる食材を食べている人の割合」は、乳幼児期で19.7%、青少年期で18.0%、壮年期で23.8%、高齢期で30.4%となっています。

地産地消を進めるためには、ご家庭でも、農産物直売所などで積極的に鳩山産食材を購入するなど、「産地」を意識した行動が必要となります。特に、子どもは自身での購買力が低いため、「大人が良き見本となる」ことが大切です。

ご家庭でのレシピの参考に！
献立をツイッターで日々発信中

学校給食センターでは、その日の献立を写真付きでホームページに掲載しています。更新状況は町公式ツイッターでも確認できますので、ぜひ、アカウントのフォローをお願いします。

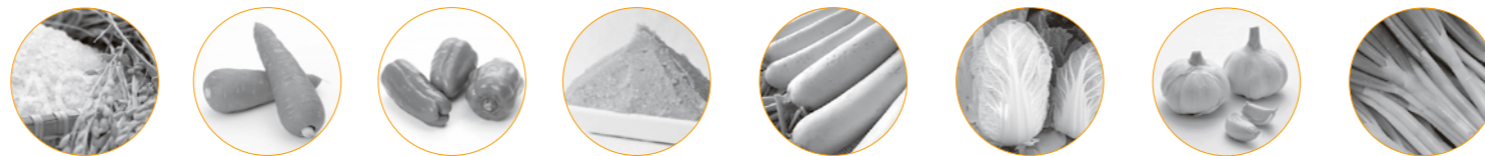
鳩山町 ツイッター

検索



特集

給食のあれこれ。知っているのと、もっとおいしい&楽しい。
学校給食で地産産を味わおう



彩の国学校給食月間は
地産産食材に注目

11月は「彩の国学校給食月間」です。これは、収穫の秋に、県の特産物や郷土食への理解を通して、ふるさとへの愛着と感謝の心を深めてほしいと、埼玉県が定めたものです。

町でも、学校給食で「地元農産物の活用」を方針の一つに定め、鳩山産食材を積極的に使用しています。

また、町保健センターでは、「はとっ子給食レシピコンテスト」(下記参照)を実施し、レシピ作りを通じて食への関心を高

進めるアンズを使ったレシピも登場しています。

食べ物II愛情の形

子どもたちに日々届けられる学校給食は、栄養バランスを考え、飽きが来ないように和洋中を取り入れながら、栄養士らが一生懸命に考えたメニューです。また、学校給食で使用する食材は、安全・安心でおいしいものになるよう、農家の方々が丹精込めて育てたものです。各小学校では、農作物を育てるなどの

鳩山町学校給食センター3つの方針

- ◆地産地消の推進
地産産物の積極的な活用、郷土・行事食の取り入れ
- ◆食育の推進
食事の大切さや食生活に関する様々な情報提供など
- ◆衛生管理の徹底
安全安心な給食の提供

今年の9月から、町イメージキャラクター「はとん」のイラスト付きで新しくなった学校給食の食器。「給食がもっと楽しくなった」「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べれておいしくなった」と子どもたちにも好評です。



授業を通じて、生産過程に触れる機会も積極的に作っています。こうして届けられた食材や加工品を、センターでは愛情込めて調理しています。9月からは、新しくなった学校給食センターと保温性の優れた食缶と食器で、より安心でおいしい給食を提供できるようにしました。今後は、センターの見学も可能となり、給食ができる過程を間近で見学することが出来ます。残さず食べたピカピカの食器は、学校給食に携わる人たちにあって、最高のお返しです。

地産地消部門

最優秀賞



鳩山の夏野菜と大豆を
ふんだんに使った、
僕風ボロナーゼ
濱口 太旗さん
(鳩山中3年)



公開審査特別賞

鳩豆と野菜のトマト煮
込み/中尾 豪大さん
(鳩山中3年)



優秀賞



ごろっとダイズ
入りハンバーグ
小峰 翼さん
(今宿小2年)



入賞



大豆がごろっとギョーザ
千須和 龍聖さん
(今宿小3年)



優秀賞



きのこたっぷりだい
ずとトマトのハヤシ
ライス/本郷 風良さん
(鳩山小1年)



入賞



野菜の彩りコロック
飯島 晶さん
(鳩山小5年)



最優秀賞



大豆をたっぷり
チーズケーキ
福島 瑞生さん
(鳩山中1年)



給食でこれが
食べたい！
部門

公開審査特別賞

かぼちゃとえだ豆の
デリ風サラダ/本郷
珠々さん(鳩山小4年)



はとっ子給食レシピコンテスト 2017

入選作品決定！

町では、今年も子どもたちの「食」や「地産産食材」への興味・関心の向上、「地産地消」の取り組みの促進などを目的に、「はとっ子給食レシピコンテスト2017」を開催しました。7月~9月で応募いただいたレシピは延べ50作品(「地産地消部門」23作品、「給食でこれが食べたい!」部門27作品)。9月中旬に行われた一次審査(書類審査)、9月30日(土)「ふれあい健康まつり2017」と同時開催の二次審査(公開試食審査)の結果、左記のとおり入選作品が決定しました。

審査会場では、普段は思いつかないような鳩山町特産の「大豆」を使用したアイデアレシピや、それぞれの作品に見られる工夫などに驚きの声が上がっていました。

入選作品の中から数点が、今年度の学校給食メニューに採用される予定です。なお、各賞に入選された方を対象に、10月22日に町保健センターで表彰式を行いました。

問合せ：町保健センター ☎296-2530

審査結果や応募作品などは、今後、町ホームページでもご紹介します。

県産・鳩山産を給食に

学校給食センターでは、地場産食材の活用を掲げ、積極的に県産・鳩山産食材を使用しています。

主食であるごはん(週3回提供)は、すべて鳩山産のキヌヒカリを、パンやめんを使用する小麦は、県産のものを多く使用しています。

また、おかずなどに使用する旬の野菜や、みそを作る大豆は、鳩山産のものを使用しています。

地場産食材使用率の推移(下表参照)を見ると、平成28年度は、JA埼玉中央鳩山直売所や新規就農者からの仕入れルートを拡大した結果、使用率が上がっています。

鳩山町学校給食での県産・鳩山産食材使用率の推移

	県産		鳩山産	
	使用数	使用率	使用数	使用率
平成27年6月	27	19.9%	5	3.7%
平成27年11月	22	14.1%	5	3.2%
平成28年6月	22	14.9%	10	6.8%
平成28年11月	23	17.3%	20	15.0%
平成29年6月	31	20.1%	13	8.4%


※当該期間の5日間で、提供品目のうち、県・鳩山産を使用した品目の割合。(重複する食材は別数として計算)



徹底解剖！ 学校給食はこうして作られています

配送風除室・アレルギー室


配送口は、配送車が密着できるドックシェルターにより、外部からの汚染を防止しています。配缶された給食をコンテナに積み、配送車で小中学校に配送します。アレルギー室には、専用の調理場所があります。



学校へ出発っ！


調理室・和え物室

ガス釜やフライヤーなどの大きな調理器具を使って、たくさんの食材を煮たり、揚げたりします。スチームコンベクションオーブンの導入により、新しい焼き方・蒸し方ができるようになり、調理の幅が広がりました。



下処理室・仕分室

野菜の芯やヘタ、皮を取り除いて、野菜類、果物類等の下洗いをを行います。3槽シンクと4槽シンクを独立して設けていて、多様な食材に対応できるようにしています。しっかりと汚れや異物を取り除きます。



食缶も保温性の高いものに

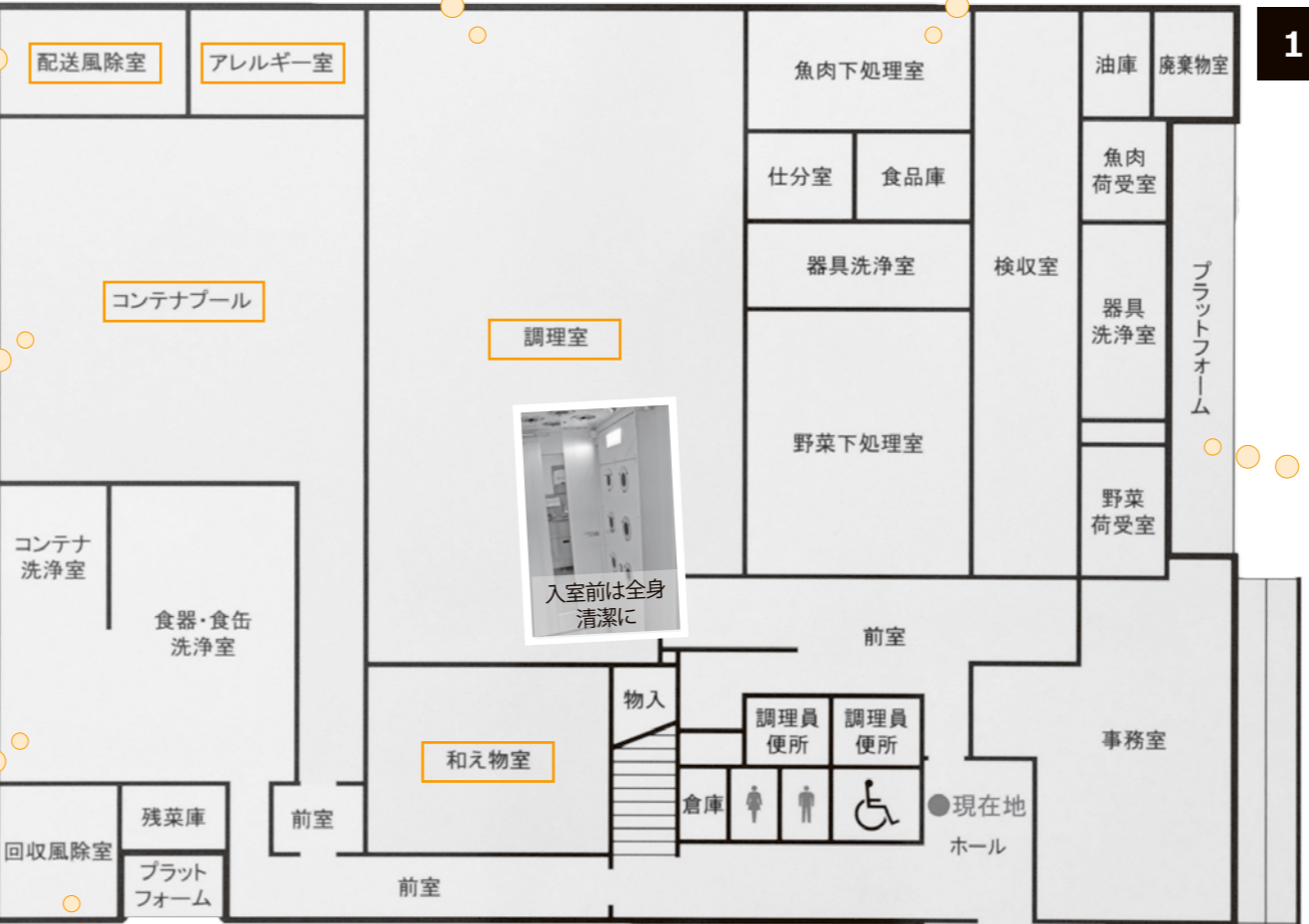


コンテナプール

コンテナは食器用と食缶用があります。洗浄後の食器などを入れて、天井吊り下げ式コンテナ消毒装置で、内部の隅々まで確実に熱風消毒を行います。食器とコンテナを同時に消毒でき、翌日は食器積み替えの必要がなくなりました。

洗浄室

学校から返ってきたコンテナ、食缶、食器類を洗浄します。洗浄機は2台あり、食缶用と食器類用で、それぞれ別々に洗浄しています。洗浄物の取り出し側は壁で間仕切りして、衛生区分をしています。


1階 効率の良い配置と清潔な空間で調理

食材の受け渡しはパススルー冷蔵庫やローラーコンベヤを使用し、食材のみが移動します。また、食材の加熱前と加熱後の作業エリアを明確に区別しています。床に水をまかない最新のドライ機器で、機能的で高度な衛生管理のもと調理しています。

荷受室・検収室

魚肉類と野菜類で別々の荷受室を設け、食材の交差汚染を防止しています。荷受室にはエアカーテンを設置して、外気の流入などを防止しています。次々と運ばれてくる食材を、予定どおり届いているか一つひとつ確認しています。


新学校給食センターの見学は事前にご相談ください♪
問合せ：鳩山町学校給食センター ☎296-0311



回収風除室・残菜庫


小中学校の配膳室から、食べ終わった食缶などを載せた給食配送車が回収口につけられます。食べ残しは残菜庫に移され、生ごみ処理機により「たい肥」化されます。

食べ残しが少ないとみんなハッピー♪



2階 見学スペースと研修室で「食」を学べます

野菜などの下処理室、調理室が見学できる見学通路を設け、食材の下処理や調理の状況を見学することができます。研修・会議室は40人収容でき、見学時には試食もできます。



給食食材 鳩山町で 私たちも作っています



季節の野菜は、町内で農作物を育てている農家の有志の方々に組織する「鳩山町学校給食出荷会」からも納品してもらっています。

11月は、ニンジンやダイコンなど、町内で有機栽培により愛情込めて育てた食材が、学校給食センターで調理され、子どもたちの前に登場します。なお、同会では年間を通して旬の食材を納品しています。

学校給食での鳩山産食材の使用を毎月町ホームページで公表しています

学校給食センターでは、毎月の献立表に、鳩山産食材を明記し、町ホームページで公表しています。(右の二次元コードから当該ページにアクセスできます。)

