

学校の特色を生かした「地産地消」の取組について

埼玉県立秩父農工科学高等学校定時制 栄養技師 小澤 紘子

1 はじめに

本校は、本年度創立110周年を迎えた歴史と伝統ある、地域に根ざした学校である。また、「秩父地域の産業と未来を支えるスペシャリストの育成」を目指し、全日制、情報機械システム専攻科、夜間定時制の3課程を併設し、生徒総数が計1,025名である。

定時制課程では、2,312名の卒業生を送り出し、現在の在籍生徒は40名である。その55%の生徒が、雇用の厳しい中働きながら学んでいる。定時制における夜間学校給食が開始してからは41年目を迎えている。この学校給食を生徒の健康の保持・増進を図る重要な教育活動と捉え、力を入れている。同時に、4時間授業の中間に給食時間を設定し、全校生徒と職員が一同に会し、コミュニケーションと憩いの場として、貴重なひとときを与えている。

2 地産地消の取組について

本校定時制給食では平成17年度より全日制農業科と連携し、地産地消の取組に力を入れている。これは県内唯一の取組であり、「埼玉教育」にも紹介されている。

(1) 全日制農業科

ア 農業科実験実習地(農場) 41,537.2m²

イ 農業科生徒 123名(1年~3年)

ウ 生産農作物 28種類

エ 無農薬栽培を目指した農業

オ 収穫された農作物は学校内や秩父市内で生徒が販売を行っている。



(2) 全日制農業科生産による農作物の定時制給食への活用

ア 発注は翌月収穫予定の農作物を、使用時期と使用量をふまえ農業科教諭と相談の上決定。

イ 事前に指定した日に農作物を昼頃納品。

(3) 使用食材 (平成21年度19種類)

| | 使用食材 |
|-----|--|
| 1学期 | 玉ネギ、ジャガイモ、トマト、ニンニク |
| 2学期 | ブドウ、大根、人参、白菜、カボチャ、キャベツ、カブ ブロッコリー、カリフラワー、さつまいも、プッチーニ、ほうれん草 |
| 3学期 | 水菜、三つ葉、レタス |

3 食育啓発活動

(1) 給食記念行事

給食が食べられる喜びを大切に、給食を支えるたくさんの方々がいることへの理解やこうした方々への感謝の気持ちを深める日。全日制農業科教職員を招待。バイキング給食。生徒による食生活健康調査の結果発表。



(2) 「献立表」「食育だより」の発行

野菜の知識、栽培方法、苦勞など農業科からの声を届ける。

(3) 食堂内での環境整備(掲示物、食卓上の生花等)

(4) 食堂における生徒とのコミュニケーション、食育情報の発信、健康教育指導等

(5) 給食試食会(新入生、新入生保護者、PTA対象)

(6) 新入生オリエンテーションにおける給食指導



4 おわりに

(1) 取組の成果

ア 全日制農業科の生産による農作物の定時制給食への活用の動きが、この6年間の間で年々広がってきている。

イ 学校内で収穫された新鮮で安心・安全な農作物を使用することで、定時制給食に対して、生徒、保護者、教職員等の興味、関心が深まった。(保護者による給食試食会の実施、給食記念行事での全日制農業科教職員との交流など。)

ウ 平成17年度より継続してきた地産地消の取組は、本校の特色のひとつとなっている。

(2) 今後の課題

ア 使用食材の種類を増やすなど、更に充実した取り組みを目指す。

イ 全・定教職員と連携し、「全日制農場農作物を定時制給食に使用する」という特色をどのように教育活動の中で生かしていくか検討していきたい。

草加市における地産地消の取組

草加市立小山小学校 栄養教諭 今井ゆかり

1 草加市の概要

草加市は埼玉県の南東に位置し、東京都に接しているため市民は都内に勤務している者が多い。

面積は 27k㎡である。そのうち 53.63%が宅地であり、畑、田を合せた耕作面積は 9.5%である。(平成 21 年1月1日現在) 人口は 23796 人、小学校21校 児童数 14137 名 中学校11校 生徒数 6140 名である。(平成 22 年5月1日現在)

2 草加市の地産地消発展の経過

(1) 枝豆

枝豆は平成元年度に市内北部にある八幡北小学校で最初に給食に取り入れた。そのときは農家の好意で、市場出荷の際生じる、もぎり豆を安価で納品してもらった。塩ゆでし、給食に供したところ好評だったため、栄養士と農家で相談し、翌年からは枝付きのものを納品してもらった。

その後、他の学校にも広がり、それぞれ地域の農家に依頼し学校単位で枝豆の使用が増加していった。平成5年度に市の栄養職員研究部で、全校に枝豆を取り入れることを決定し、それまで取り入れていなかった学校も農家に依頼し納品をもらい市内全小中学校で枝豆を給食に取り入れた。

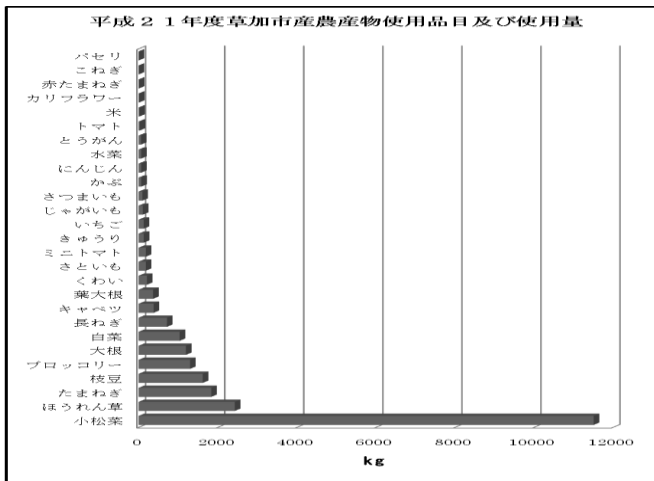
平成19年度には市産業振興課と協力し、『草加枝豆週間』としてほぼ同時期に給食に枝豆を供した。

(2) ほうれん草、小松菜

草加市で生産量の多い葉菜類は、平成元年以前から取り入れている。枝豆同様各学校単位で取り入れていたが、学校のある地域で葉菜類を生産していない等の事由で、給食に取り入れることのできない学校が多数あった。平成15年度に全校で取り入れるよう取組みを始めた。徐々に使用できる学校が増加し、平成21年度は1校を除き31校の小中学校で小松菜を使用している。

(3) その他の野菜

平成15年度には、上記の他にくわい、大根葉、小松菜、じゃがいも、大根、さやいんげん、キャベツ、長ネギ、ブロッコリー、ほうれん草、きゅうり、トマト、白菜、水菜の 17品目を使用している。その後、品目を増やし平成21年度には、27品目、量にして447600kgの市内産野菜を使用した。草加市年間野菜使用量の5.3%である。



(4) 草加せんべい

草加市の特産品であるせんべいも給食に取り入れている。せんべいは生地を学区のせんべい商店から購入し学校で焼く、或いは揚げるの調理をし、給食に供している。平成15年からは年に2回程度全校で焼きせんべいを献立に取り入れている。

3 地場産物供給農家との協力体制作り

平成15年に学校に野菜を供給してくれている農家5名で「地産地消クラブ」が結成された。草加市で毎年行われている給食展でも展示や野菜配布を行っていた。

平成18年には参加農家も増加し、産業振興課の協力を得て「草加市食育応援農家」として新たに発足した。参加農家の畑には「給食にこの畑の野菜を提供しています。」の看板を設置している。

平成22年には24名の農家が参加し、年2回以上の生産者、栄養士、教育委員会、産業振興課、農協による会議を持っている。

草加市内の生産野菜では、品目、量が限られているため、平成20年度より深谷市の生産物も取り入れている。平成21年度にはブロッコリーを、平成22年度にはとうもろこしを全校で使用した。今後はきゅうり、深谷ねぎ、キャベツの使用を準備中である。

4 今後に向けて

地場の食品は生産者が見えるため安全で安心である。児童をトマトもぎ、じゃがいも堀り等に行かせ、それを給食で供すれば、畑の生産の様子をみることができるし、枝豆をもがせたり、とうもろこしの皮をむかせたりすれば食品の学習ができ、食育の良い教材になる。また、生産者との話し合いをすることにより、旬の食材を給食に使用することができ、新しい食材の提案により、それを生かした料理の開発ができる。

地産地消を行うことは多方面に良い影響があると考え、現在新しく取り入れようと考えている食材もあり、検討していきたい献立も多数ある。今後も生産者と協力し、地場のよりよい食材を適切な形で、給食を子どもたちに供していきたい。