

にんじん通信



No. 101

2021.7.16

(公財) 札幌市学校給食会だより

編集 / (公財) 札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax011-211-3898
URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>

こがね

～ 産地指定青果物 大分県産 黄金しょうが ～



札幌市の学校給食で使われている生姜（黄金しょうが）は、長い年月をかけ(株)坂田信夫商店が開発した安全・安心の国産ブランドです。

日本の生姜の収穫量は、高知県が全体の42%を超えています。大分県はまだ収穫量が多くありませんが坂田さんの圃場があり、本社がある高知県にて保管され、札幌へ直送されています。

安全・安心な商品を目指し、品質向上へのいろいろな取り組みをして、病害虫にも強く高品質の生姜を長く安定的に供給することが可能になりました。

〈黄金しょうがの特徴〉

- ・ すりおろし直後の状態と一時間経過した状態を比較すると、黄金生姜は時間が経過しても鮮やかな色で変化はない
- ・ 繊維が少なく、おろしやすい ・ 辛み成分が高い

黄金しょうがの一年

春



堆肥と肥料を耕運し、土とよく混ぜます。

冬



生姜の方向を見極め、熟練者の手作業で植え付けます。覆土の厚さは生姜の形状に影響します。

収穫後の畑作業こそが次の一年の生姜の出来栄を決める重要な作業となります。水はけの悪い畑は病気も出やすく、生育も悪くなります。水はけをよくするために丹念に専用の機械で水の通りをよくし、そのあと堆肥を畑全体に散布します。



保湿や保温のため不織布を張ります。

夏



品質低下を防ぐため少量の追肥をし、生育を促します。台風に備えネットを張ります。

秋



いよいよ収穫

生姜は寒さに弱い野菜です。霜が降りるまでに収穫を終えるため、総動員で作業に当たります。

(株)坂田信夫商店の北村さんに、お話を伺いました。

◎生姜づくりで苦労したり、難しいことは何ですか。

1年に1回の収穫で約8か月間の長丁場の栽培管理になります。台風や豪雨、猛暑や早霜、遅霜など異常気象に直面することが最近多くなりました。自然にはかないませんが、秋の収穫が迎えられるよう管理に努めております。

自然が相手だと苦労が絶えませんね。

◎今、力を入れていることは何ですか。

他の野菜を作っている農家さんと連携して年ごとに畑を替える「輪作」を取り入れ始めました。いろいろな野菜を順番に作ると病気になるにくく、品質も良くなります。

新しいことを始めるのは、大変ですが、チャレンジすることがよりよい作物づくりや、よりよい未来につながっていきますね。

豊かな畑で大切に育てられた安全・安心な生姜を、学校給食に提供します。子どもたちには、おいしい生姜を使った料理を味わってもらい、健康な心と体を育ててほしいと思います。

P4には、札幌市内の栄養教諭からお聞きした学校給食の生姜レシピ等を紹介しています。



理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 附田 裕哉
(札幌市立宮の森小学校長)

池田哲也理事長の後任として、理事長を拝命いたしました、附田裕哉と申します。どうぞよろしくお願いたします。

公益財団法人であります札幌市学校給食会は、札幌市内の小中学校・特別支援学校の給食において、より安全で良質な物資を調達すること、また、給食を通して実施される児童生徒に対する食育を推進するため、物資調達面から支援すること、併せて、学校給食に対して、理解や関心を深めていただくことなどに取り組んでいます。

今年度も、新型コロナウイルス感染症の拡大を防ぐため、北海道にも緊急事態宣言などが発令され、各学校は、対策の強化を図りながら、教育活動の継続に努めています。お陰様で、この状況においても、納入業者をはじめ、生産者、各JAなどの関係機関の御協力により、安全・安心な給食用食材の安定した供給を、通常と同様に行っております。さらに、ホームページにおける給食関連情報の提供や広報紙発行にも、従前どおり取り組んでいます。

感染拡大は、未だ終息の目途が見えませんが、引き続き、各関係機関と連携を密にしながら、柔軟に対応することともに、食材供給だけでなく、児童生徒の食育の推進や、給食物資の理解の促進を進めてまいります。今後も、児童生徒の皆様と保護者の皆様、そして市民の皆様との御理解と御支援を頂戴したく存じます。

令和3年度(公財)札幌市学校給食会 役員・評議員名簿

評議員名簿

令和3(2021)年6月24日現在

役職名	氏名	現職名
評議員	及川 俊志	札幌市立東川下小学校 校長
	横川 広志	札幌市立八軒中学校 校長
	千葉 直美	札幌市学校給食栄養士会 会長
	五十嵐 佳織	札幌市PTA協議会 副会長
	鈴木 敬子	公益社団法人北海道栄養士会 常務理事
	高田 安春	公益社団法人札幌消費者協会 会長
	堀川 輝男	一般社団法人札幌市食品衛生協会 副会長
	軽部 幹夫	札幌市農業振興協議会 会長
	根本 亜矢子	名寄市立大学 非常勤講師

(敬称略)

役員名簿

令和3(2021)年6月24日現在

役職名	氏名	現職名
理事長(代表理事)	附田 裕哉	札幌市立宮の森小学校 校長
常務理事(業務執行理事)	油屋 誠	公益財団法人札幌市学校給食会 常務理事
理事	松原 和幸	札幌市教育委員会 学校施設担当部長
	湯浅 ひとみ	札幌市PTA協議会 副会長
	伊藤 美由紀	札幌市PTA協議会 副会長
	後藤 文裕	元 公益財団法人札幌市学校給食会 事務局長

(敬称略)

【監事】

役職名	氏名	現職名
監事	多屋 勝範	多屋公認会計士事務所 公認会計士
	昆野 幸洋	札幌市PTA協議会監事

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会 令和3年度事業計画

定款第4条第1項各号に掲げる事業として、次のとおり実施します。

1 物資調達事業(第1号)

- (1) 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達。
- (2) 学校長からの委任による供給物資代金等の収納及び支払い。
- (3) より安全、安心なグリーン青果物及び地場産青果物の調達。
- (4) 共同購入物資の選定並びに納品規格基準の追加及び見直し。

(5) 納入物資の品質状況及び量目

- などの学校実地調査。
- (6) 納入物資の抜き取り検査、納入業者の自主検査、検便などの実施。
- (7) 納入業者対象の「衛生管理講習会」及び「物資別講習会」の実施。
- (8) 市況調査などの実施(青果物、食肉類、鶏卵等の相場動向の調査)。

2 食育推進事業(第2号)

- (1) 食育を推進し、給食の食材について理解を深めるため、小学生と保護者を対象とした産地見学・体験会、市場見学・料理教室、調理校栄養教諭・栄養士対象の研修会などを開催する。

3 普及奨励事業(第3号)

- (1) 当会の事業等を広く周知し、学校給食に対する理解を深めるため、ホームページを活用して情報提供を行うとともに、広報紙「にんじん通信」(年2回)を発行し、給食実施校、関係機関などに配布する。

4 その他の事業(第4号)

- (1) 食品の安全に関する情報収集及び調査。
- (2) 大都市学校給食連絡協議会、全国学校給食研究協議大会などへの出席。



3- (1) 「ホームページ」のアドレスは、<http://www.sapporo-gk.or.jp/> です。



令和2年度の1-(7)「物資別講習会」は、食肉類を取り扱う登録業者を対象として実施しました。



1-(3)の青果物は、職員が圃場を視察し、産地JAや生産者から話を聞くなど十分検討した上で決定します。

令和3年度 共同購入委員会の活動

令和3年度 共同購入委員会委員

令和3年(2021年)5月1日現在

役職名	氏名	現職・所属名	選出母体
委員長	小川 泰弘	西岡小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	中村 ちひろ	北野台小学校長	
委員	羽田 美智子	保健給食課 給食係長	教育委員会 主管職員
	竹腰 恵	保健給食課 栄養指導担当係長	
	鷺海 尚美	保健給食課 栄養指導担当係長	
	鎌水 素子	新光小学校	栄養教諭・ 栄養士
	羽田 紗耶佳	栄南中学校	
	横山 希菜	北都小学校	
	多田 志希子	平岡南小学校	
	白倉 美奈	石山緑小学校	
	三宅 章子	星置中学校	

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会では、安全・安心・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、給食実施校の学校長に代わって入札等により品目ごとに単価契約を締結し、すべての学校がその契約単価で購入できる共同購入方式をとっています。そのために、(公財)札幌市学校給食会理事長の諮問機関として、共同購入委員会が設置されています。選定は、延べ104品目及び、価格、品質、食味、食感や使い勝手の良さなどを総合的に判断して行います。子どもたちへ安全・安心・おいしい給食を提供することを最大の目的として、委員の皆さんが厳しい審査を行い、話し合いを進め、選定を行っています。



「あったかからだ指導」



札幌市立前田北小学校
栄養教諭
永井 由美 先生

前田北小学校は、重点目標を「『あったか！』があふれる学校の創造」と設定し、教育活動を推進しています。

食指導は、保健指導と一体化を図る「命づくり係」に位置付けられています。自分や自分の身近にいる人たちの命を大切にするために、健康・安全に生活するための実践力、自分の希望や目標に向かって生き生きと生活する態度を育てる指導を行っています。

昨年度より新たな取り組みとして「あったかからだ指導」と名付けられ、養護教諭と栄養教諭がそれぞれの専門性を生かしながら、各学年の実態に合わせた指導を行っています。計画的な各学級での直接指導を通して、本校児童の健康・安全に関する問題・課題を把握し、解決・改善につながるように、子どもたちが健康な生活をより意識できるよう指導を心がけています。

前田北小学校のお隣の手稲山口地区には、地域特産ブランドとして有名な「大浜みやこかぼちゃ」の産地があります。手稲区の小中学校は、JAと連携して「大浜みやこかぼちゃ」を給食の食材として取り入れ、地産地消、生産者への感謝などの食指導を行っています。本校では9月に大浜みやこ南瓜、12月に手稲区で生産された南瓜「銀世界」を使い行事食献立「冬至南瓜」を提供しています。

新型コロナウイルス感染症の影響で、「学校の新しい生活様式」や「教育活動のガイドライン」に従った多くの制約・制限のもとではありますが、子どもたち一人一人が自ら健康や成長を意識した食生活を身に付けていけるよう、コロナ禍における食指導を工夫していきたいと思えます。



栄養教諭と養護教諭による指導



手稲区で採れたかぼちゃ「銀世界」を使って調理
行事食献立「冬至南瓜」



総合的な学習の時間。コロナ禍で工夫しながら「豆腐づくり」

(公財)札幌市学校給食会は、安全・安心を推進します！



さっぽろ食の安全・安心推進協定とは、食の安全の確保と消費者の信頼向上を図るため、食品関係の事業者・団体の方々と札幌市が、連携・協働して食の安全・安心について取り組むことを約束し、協定を締結します。締結すると、〈事業者・団体は〉マイルールを公開し、しっかりと取り組みます。〈札幌市は〉HP等で広く市民に知らせます。そして、左のロゴマークを協定締結者は適正に使用します。

(公財)札幌市学校給食会では、平成26年10月に、札幌市長との間で「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の協定書を取り交わしました。

マイルールを定め、当会登録業者に対して、学校給食物資の供給に向けての衛生意識の向上、衛生管理の徹底、安全・安心な食材の調達を心掛けています。

また、当会登録業者の中にも、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結している業者があり、ともに「安全・安心な食のまちさっぽろ」の創造を目指し、食の安全確保と学校給食物資への信頼の向上に努め、連携・協働して取り組みます。

令和3年度、当会は左記のメンバーで運営しております。

嘱託職員	山澤 早苗	嘱託職員	岩田 美子	嘱託職員	加藤 千春	職員	清水 麻紀	職員	佐藤 千尋	総務課長	和泉 千和	事務局長	池戸 和俊	常務理事	柳澤 誠	油屋
------	-------	------	-------	------	-------	----	-------	----	-------	------	-------	------	-------	------	------	----

よろしくお願ひいたします。

学校給食と生姜あれこれ

学校給食のレシピには、たくさんの生姜が使われています。
 レシピ数は600品ほどあり、その中の約4分の1の160品くらいに、生姜が使われています。
 生姜には、調理上のいろいろな役割があります。給食では、臭みをとったり、風味を出すために使用することが多いそうです。

生姜の調理上の役割

食材の臭み消し

サバのソース焼き、サンマの煮付け、アサリのサラダ など

食材の柔らかさを出す

豚丼 など

風味を出す

ビビンバ、肉炒め丼、生姜和え など

生姜の歴史

生姜は熱帯アジアが原産といわれ、インドや中国では紀元前から利用されています。日本へは、「魏志倭人伝」に生姜を意味する「薑」の記述があることから、3世紀以前には中国から伝わっていたと考えられます。江戸時代の書物に栽培方法が記されています。

生姜の概要

生姜は特有の香りと辛味を持つ薬効の高い野菜です。主に香辛料として利用され、肉や魚の消臭効果、殺菌作用や解毒作用、血行を良くする働きもあります。風邪予防や冷え性対策にも使われます。

参考：野菜情報サイト 野菜ナビ

生姜の保存方法

- ・キッチンペーパーなどで包んでポリ袋に入れ、冷蔵または冷蔵庫の野菜室で保存。15℃くらいが長持ちします。
- ・適当なサイズにカットし、水を入れた瓶などの密閉容器に浸して冷蔵庫で保存。水はこまめに取り替えます。
- ・千切りやみじん切り、すり下ろすなどして冷凍保存。

生姜を用いた学校給食のレシピの紹介

生姜の風味を生かして

献立名 豚肉のバーベキューソース

材料（4人分）

豚肉	4枚 (400g)
こしょう	少々
酒	小さじ1
小麦粉	大さじ1と1/2
かたくり粉	大さじ1と1/2
揚げ油	適量

〈バーベキューソースの材料〉

しょうが (すりおろし)	小さじ1
にんにく (すりおろし)	小さじ1/2
玉ねぎ	40g (1/5個)
しょうゆ	大さじ1
ウスターソース	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/3
かたくり粉	小さじ1/2
水	40ml

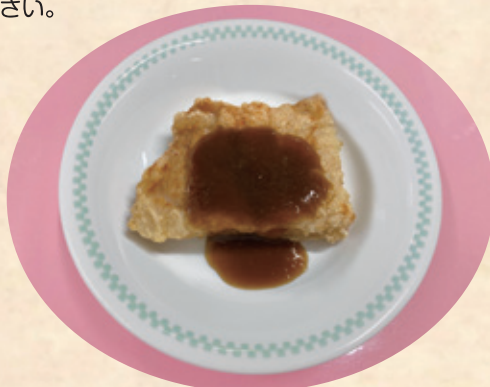
作り方

- ①バーベキューソースを作る。玉ねぎ、しょうが、にんにくはすりおろす。
- ②かたくり粉以外を小鍋に入れ、かき混ぜながら加熱する。
- ③沸騰後2分くらい経ったら火を止め、少量の水で溶いたかたくり粉を入れて混ぜ、再度加熱してとろみをつける。
- ④豚肉は酒、こしょうで下味をつけておく。
- ⑤小麦粉とかたくり粉を混ぜ、豚肉にまぶし、油で揚げる。
- ⑥⑤に③のバーベキューソースをかけてできあがり。

※バーベキューソースは電子レンジで加熱してもできます。よくかき混ぜてから加熱してください。

※給食では豚肉を油で揚げていますが、粉類をまぶし、油をひいたフライパンで焼いてもいいです。焼くのであれば、薄切り肉を使うこともできます。

※他の肉や魚で作ってもおいしいです。



献立名 しょうが和え



材料（4人分）

小松菜	2～3株
もやし	1袋
しょうが (すりおろし)	小さじ1
しょうゆ	大さじ1と1/2
みりん	小さじ1

作り方

- ①小松菜は4センチの長さに切り、ゆでて水で冷ます。
- ②もやしもゆでて、水で冷ます。
- ③しょうが・しょうゆ・みりんを加熱し、たれをつくり、冷ましておく。
- ④水気をきった野菜を③のたれで和え、盛り付ける。

※小松菜の代わりにほうれん草、もやしの代わりに白菜でもおいしく作るができます。(給食の和え物は、これらの野菜を組み合わせています。)

札幌市立北辰中学校栄養教諭 山上博美先生に学校給食と生姜についてレシピ等、情報提供いただきました。