

にんじん通信

No.103
2022.7.15

(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/>

脇役ではなく主役「しりうちなら『北の華』」の魅力



組合長 北島さん

「しりうちなら『北の華』」は、平成27年から札幌市の学校給食で産地指定青果物として使用されています。使用当初は年間3トンの使用でしたが、令和3年度は、6.5トン使用され、年々使用量が増えています。

今回は知内町ニラ生産組合組合長の北島道男さんの圃場にお邪魔しました。JA新はこだて知内基幹支店、札幌みらい中央青果(株)の方々にもお話を伺い、「しりうちなら『北の華』」の魅力を探ります。

〈北の華の歴史と現在〉

1971年の減反政策を機に栽培が始まりました。北の華は50年前にたった8人の生産者からスタートしました。現在は組合員68戸、年間出荷量約1900トン、年間販売額14億円となりました。道南地区では、知内のほか、江差や八雲でも生産されていますが、作付予定では、90%が知内産となっています。

札幌みらい中央青果(株)が扱う道内産ニラの約82%が「北の華」、札幌中央卸売市場の令和3年度のニラ取扱量の66%が「北の華」で占められています。

平成9年に「北の華」としてブランド化。平成10年に品種を「パワフルグリーンベルト」に統一して、完全共販体制としてきました。

〈北の華の特徴、おすすめポイント〉

葉幅が広く、肉厚です。そのため、加熱してもシャキシャキとした触感が残ります。甘味・旨味もとても強く、脇役ではなく主役を張れるニラです。特に1月から5月頃までの1番ニラは寒暖差の大きい時期なので、より甘味がありみずみずしいのが特徴です。

ニラ栽培の難しさ楽しさを教えてください。

〈難しいこと〉ハウス栽培とはいえ気候に左右されるため、同じ管理の仕方をしてうまくいかないことがあります。特に近年の気象変動には技術が追いつかない場面も多々有り、難しさを感じています。

〈楽しいこと〉消費者に美味しいと言ってもらえるニラを作るために仲間と知恵を出し合ったり試行錯誤している時がとても楽しいです。

今後を見据えて、今、力を入れていることは何ですか。

生産者の高齢化が進む中で、生産量をどのように確保するか。また、より安全・安心で美味しいニラをいつでも食べてもらえるように、栽培管理や技術の向上を図っていくことに力を入れています。



〈北の華を給食で食べる札幌の子どもたちへ組合長さんから〉

ニラは食物繊維が豊富な健康野菜と言われています。生産者が心を込めて作ったニラを食べて健康で丈夫な身体を作ってください。

野菜集出荷貯蔵施設 〈ニラ共同調整包装施設〉

知内町内にあるこの施設は、2016年にニラ共選ラインが竣功し、2017年から稼働しています。これまで各農家で行っていた計量・結束作業がこの施設で行われ、包装・梱包・パレット積付の作業とともに大半が機械化されています。

大幅な労力削減となり農家の負担が減り、生産力の増加につながりました。



生産者、関係者の皆さん、たくさんの質問に答えていただき、ありがとうございました。P4にもニラについて詳しく紹介しています。

理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 足立 教
(札幌市立美しが丘緑小学校長)

附田裕哉理事長の後任として、理事長を拝命いたしました、足立教と申します。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、各学校において新型コロナウイルス感染症対策を行いながら教育活動を進めております。お陰様で、この状況においても、納入業者をはじめ、生産地、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、通常通り行っております。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「にんじん通信」の発行も、従前通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。

令和4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4年(2022年)6月24日現在

| 役職名 | 氏名 | 現職名 |
|-----|--------|---------------------|
| 評議員 | 湊 義行 | 札幌市立信濃小学校 校長 |
| | 横川 広志 | 札幌市立中島中学校 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 |
| | 加藤 由美子 | 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 | 前名寄市立大学 非常勤講師 |

(敬称略)

役員名簿

令和4年(2022年)6月24日現在

| 役職名 | 氏名 | 現職名 |
|--------------|--------|----------------------|
| 理事長(代表理事) | 足立 教 | 札幌市立美しが丘緑小学校 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 | 池田 秀利 | 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 |
| | 壽原 智子 | 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 |
| | 小戸田 友香 | 札幌市PTA協議会監事 |

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会 令和4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)**
 - 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達。
 - 物資長からの委任による供給物資代金等の収納及び支払い。
 - 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。
 - 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。
 - 納入物資の品質状況及び量目などの学校実地調査。
 - 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。
 - 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。
 - 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)**
 - 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)**
 - 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。
 - 学校給食に対する理解促進を図るため、札幌市学校給食栄養士会主催行事への後援を行う。
- 4 その他の事業(第4号)**
 - 食品の安全に関する情報収集及び調査。
 - 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。



令和4年3月18日に、令和3年度第2回評議員会を開催し、「令和4年度事業計画及び収支予算」等を提案し、審議、承認されました。



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。令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。今年度は状況を見ながら実施する予定です。



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4年度 共同購入委員会の活動

令和4年度 共同購入委員会委員

令和4年(2022年)5月1日現在

| 役職名 | 氏名 | 現職・所属名 | 選出母体 |
|------|--------|----------------|---------------|
| 委員長 | 本間 真理 | 稲積小学校長 | 学校給食実施 学校長 |
| 副委員長 | 岡田 美樹 | 北野平小学校長 | |
| 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 |
| | 宇之津 佳子 | 北野中学校 | |
| | 白倉 美奈 | 石山緑小学校 | |
| | 佐直 みゆき | ひばりが丘小学校 | |
| | 加藤 仁美 | 元町小学校 | |
| | 横山 希菜 | 北都小学校 | |

(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、本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。

令和3年度は、コロナ禍での開催となりました。審査に当たっては、工夫や配慮に努めながら、安全・安心・おいしい給食を提供できるよう、委員の皆さんによる総合的な判断による厳しい選定が行われました。令和4年度は選定が延べ135品目となります。



食育の一番の教材は「給食」。私が学校栄養士になってからずっと言われてきた言葉です。私自身、安全でおいしい「給食」を提供できないという思いから給食について語る事はできないという思いから給食を一番大切なものと捉えています。理想の給食作りには調理員さんの力が不可欠。良好な関係作りも給食がおいしくなるエッセンスであることから、和を大切に、チーム一丸となって日々給食作りに励んでいます。

私の所属する円山小学校は「あふれる愛みなざる力 つよまる絆」を重点目標とし教育活動を推進しています。本校では児童委員会の中に「給食委員会」が設置され、給食時間に放送で給食や食べ物に関する3択クイズを出題し、黙食で静まりかえった給食時間を楽しく過ごせるよう工夫しています。私が毎月作成している給食カレンダーのクイズも活動のヒントとなったようで、今年から給食時間の放送も始まりました。また、委員会の子どもたちは、自分たちが食事のマナーなどのお手本となるという自覚をもちながら給食時間を過ごしています。

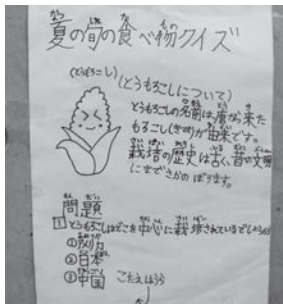
昨年は4年生の総合的な学習「未来のためにできること」で、給食の牛乳のストロークがプラスチックから紙製に変わったのは何かという切り口から授業が展開されました。給食は食品だけでなく多岐にわたって教材として活用できることを知り、改めて給食という教材の素晴らしさに気づかされました。

新型コロナウイルス感染症の影響で給食時間の光景が大きく変わってしまいました。が、いつの時代でも給食時間は楽しかったてほしい。給食時間が子どもたちにとって楽しみながら食を学べる時間になるよう、これからも安全・安心・おいしい給食作りを重ねていきたいと思っています。

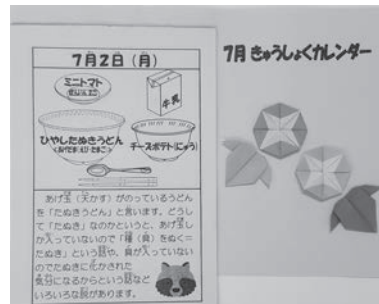
食育の教材「給食」を大切に



札幌市立円山小学校
栄養教諭
樋口 玲子 先生



給食委員会が放送する「給食クイズ」の掲示バージョン



季節の折り紙で飾った給食カレンダー



コロナ禍の「おいしいポーズ」黙食中「給食おいしいよ」と栄養教諭にサインで伝えます。

(公財)札幌市学校給食会の安全・安心の取組

さっぽろ食の安全・安心推進協定

平成26年10月に札幌市長との間で協定書を取り交わしました。

マイルールを定め、より一層の食の安全確保と学校給食用物資への信頼の向上を目指しています。



当会が調達している青果物～安全・安心で良質な給食物資の供給を目指して～

環境の負荷を減らしたり、農薬の使用回数を減らした「クリーン青果物」等の供給と地場産青果物(札幌市内・札幌近郊・道内＝地産地消)の物資供給に努めています。各学校に供給している青果物の約35%が、「イエス・グリーン」「雪蔵」「エコフード」「エコファーマー」などの「クリーン青果物等」を占めています。残りの多くは北海道産、地場産青果物となっています。道内関係農協等20社のうち、クリーン青果物等を扱う農協が9社となっています。年々、手間のかかるクリーン青果物の生産面積が少なくなっていますが、生産者のみなさんは、学校給食へ供給するために力を注いでくださっています。



イエス・グリーン
化学肥料や化学農薬を削減する「クリーン農業技術」を導入。
※一部のにんじん、だいこん、ばれいしょ、長ねぎ、きゃべつ、きゅうり



雪蔵
環境への負荷の少ない自然エネルギー「雪」を利用した貯蔵施設。
※一部のばれいしょ



エコフード
道内一律の基準からさらに農薬の使用回数を削減。独自の栽培基準を設定。
※一部のたまねぎ、にんじん

令和4年度、当会は左記のメンバーで運営しております。

常務理事 油屋 誠
事務局長 柳澤 緑
総務課長 池戸 和俊
業務課長 米森 宏子
職員 佐藤 千代
職員 清水 麻紀
職員 岩田裕美子
職員 山澤 早苗

よろしくお願いたします。

エコファーマー (マークなし)
「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、たい肥の適正量を守り、化学肥料・農薬の使用量の低減など環境に配慮して栽培する生産者で、都道府県知事の認定を受けた農業者。
※ピーマン

ニラの魅力あれこれ

ニラに含まれる栄養素～ニラの栄養を上手に摂るには～

ニラは緑黄色野菜。100g中(1束=1袋)にβカロテンが3500μg含まれています。その他、ビタミンE・ビタミンK・ビタミンB群・ビタミンC・カリウム・食物繊維なども含まれています。βカロテン等(下線部)は、脂溶性ビタミンのため、油で炒めて摂ると、吸収率が高まり、ビタミンAとして目や皮膚などを健康に保ちます。

栄養教諭に聞いてみました！

◎子どもたちはニラが好きですか。

食べ慣れていないようです。香りが苦手という子もいるのですが、特に残量は多くありません。スタミナ丼のようにたれの味のしっかりした料理はよく食べてくれます。

◎ニラの調理で苦労していることはありますか。

加熱しすぎるとクタクタになってしまうので、食感を残すように手早く調理するように気をつけています。

ニラを用いた学校給食のレシピ

献立名 スタミナ丼

材料 (4人分)

| | |
|-------|------------|
| 豚薄切り肉 | 150g |
| メンマ | 40g |
| にんじん | 50g (1/3本) |
| サラダ油 | 適量 |
| もやし | 180g (1袋) |
| ニラ | 100g (1束) |
| 白ごま | 小さじ1 |



〈調味だれ〉

| | | | |
|------|----------|---------|--------|
| しょうゆ | 大さじ1と1/3 | ウスターソース | 大さじ1/2 |
| みりん | 小さじ1 | トウバンジャン | 小さじ1/3 |
| 玉ねぎ | 15g | 水 | 40ml |
| りんご | 15g | 片栗粉 | 小さじ2/3 |
| しょうが | ひとかけ | ごま油 | 小さじ1/2 |
| にんにく | 1/2かけ | | |

作り方

- ①豚肉は一口大に、にんじんは千切り、ニラは3cmに切る。もやしは、ゆでてザルにあげておく。
- ②調味だれをつくる。
玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにくはすり下ろして鍋に入れ、調味料と水を加えて火にかける。火が通ったら、火を止めて水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、仕上げにごま油を加える。
- ③フライパンに適量の油を熱し、豚肉を色が変わるまで炒め、メンマ、にんじんを加える。にんじんがやわらかくなったら、もやしを加えて炒め、ニラと②の調味だれを加えて味を整え、最後に白ごまを加えて仕上げる。
- ④丼にご飯を盛り、③を盛り付ける。

※調味だれは、耐熱容器に入れて電子レンジで加熱してもよい。また、時間のない時には市販の焼肉のたれを使用しても手軽に作れる。

札幌市立山鼻中学校栄養教諭 水谷真奈江先生に学校給食とニラについてレシピ等、情報提供いただきました。

「北の華」の安全・安心

平成16年にトレーサビリティ(物品の生産、加工、流通の履歴把握)に取り組み、平成19年からは包装フィルムにQRコードを印字、「しりうち野菜ホームページ」と連動させ、生産者の検索ができるようにしました。

平成20年からは、GAP(農業生産工程管理手法)の導入、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性の確保を進めました。

生産者は、事故があった時の原因の追及ができる体制を整え、消費者が求める安全・安心のニラ生産に向け取り組んでいます。

FG規格袋(防曇用加工が施してあるフィルム)に入ったニラは鮮度長持ち。食品を腐敗から守ります。



1番ニラってなに？

ニラは年に何回か収穫できます。「北の華」は、収穫1年目、2年目で違いはありますが、年3回から6回ほど収穫します。一番初めに収穫するニラを1番ニラと呼んでいます。組合では品質を第一に考え、収穫を休んで“株養成”をしてニラ自体に養分を蓄える期間を設け、通年通して高品質なニラを生産しています。お店に並ぶ時期、葉先の切り跡、葉色により、1番ニラを見分けることができます。

横積厳禁



品質保持のため、ニラを立てたまま輸送します。

地元の方おすすめ
おいしい「北の華」の食べ方

組合長の北島さんおすすめ

ニラ玉や豚肉・もやし等と炒めたものが好きです。焼肉、ジンギスカンなどで一緒に焼くのも最高です！

JAの千葉さんの地元情報

キムチ鍋、もつ鍋、ニラ玉、おひたし、しゃぶしゃぶで食べることが多いです。最近では、ジンギスカンの焼き野菜(主に根部分)やニラサラダをおすすめしています。



おすすめニラレシピ

〈JA新はこだて 千葉大輔さん〉

献立名 ニラサラダ

材料 (2人分)

| | |
|------|-----------|
| ニラ | 100g (1束) |
| 鶏ささみ | 2本 |
| ポン酢 | 適量 |
| ごま油 | 適量 |
| ごま | 適量 |



作り方

- ①鶏ささみをラップ等で包み、電子レンジで蒸す。
- ②蒸された鶏ささみを細かく裂く。(火傷に注意する)
- ③ニラを軽く洗い、5cmに切り、耐熱ボール等の容器に入れ電子レンジで2～3分温める。(レンジをかけすぎるとニラのシャキシャキ感が失われるため注意する)
- ④③で温めたニラに②で蒸した鶏ささみを入れ、ポン酢、ごま油をお好みで加え最後にごまを振りかけよくかき混ぜて完成。