

にんじん通信

No.105
2023.7.20

(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/>

～産地指定青果物～ エコファーマーを訪ねて 静内産ミニトマト『太陽の瞳』と新冠産ピーマン

※写真提供:新ひだか町総務部 二十間道路桜並木

日高管内の中部に位置する新冠町のピーマンを平成27年から、新ひだか町(静内)のミニトマト『太陽の瞳』を令和4年から産地指定青果物として札幌市の学校給食で使用しています。このピーマンとミニトマトはエコファーマーの方々によるものです。JAIにいかっぴ、JAIしないの皆さんにお話を聞き、圃場へも案内していただきました。生産者の皆さんのお話もお聞きしましたので、ご紹介します。

エコファーマーとは

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づく農業生産方式で、(1)たい肥等施用技術(2)化学肥料低減技術(3)化学農薬低減技術のこれら3つの技術のすべてを用いて栽培する生産者に対し、都道府県知事が認定基準に照らして、適当と認められる農業者に対して認定証を交付しています。この認定を受けた農業者を「エコファーマー」という愛称で呼んでいます。

エコファーマーを訪ねて

ミニトマト『太陽の瞳』のこだわり

～安全安心な栽培方法(環境保全型農業)と豊かな栄養～



JAIしない 営農部 生産課
課長 遠藤正樹さんから、札幌の子どもたちへミニトマトには、甘さもありますが、ビタミンもたくさん入っています。是非たくさん食べて元気な体でたくさん勉強して、たくさん遊んでください!

ミニトマトの選果風景

令和5年度は、4月21日から選果が始まり、11月中旬頃まで続きます。道内に4割、道外6割出荷されます。



人の目と手で「へた取れ」や「割れ果」を取り除きます。

札幌市の学校給食でのミニトマト

ミニトマトを食材として調理に使用するレシピはなく、果物のように生で出しています。札幌市では、野菜は加熱調理をして提供しますが、唯一、加熱しないでいい野菜で、流水で3回以上洗います。

静内ハウス団地



ミニトマト栽培の実践研修農場として平成26年4月供用を開始し、現在は33棟のハウスが立ち並んでいます。農業の人材を確保・育成していくため、新規就農担い手対策事業に取り組み、令和4年度は就農者17組27名となっています。3年計画で自立できるよう、実際に作業を行いながらの支援をしています。

静内産ミニトマトづくりの特徴

日高は日本一の馬産地であり、ミニトマトづくりには最適ともいえる良質のたい肥が副産物としてたくさん生産されています。このたい肥の活用を耕畜連携の取組の一環として昔から取り入れてきました。この中で化学肥料の使用量や農薬の使用回数を低く抑える栽培方法を取り入れ、土にも人にも優しい安全安心なミニトマトづくりを行っています。

エコファーマーとして

施肥や防除の回数に関する栽培履歴について、生産者各自がしっかりと記録しています。

味と栄養

甘みと酸味がバランスよく、リコピンとビタミンCが豊富です。



『太陽の瞳』命名の由来

カールした緑のヘタがまつ毛のように見えることから名づけられたそうです。



私たちが圃場を訪れた日は、研修生の鈴木さんご夫妻のミニトマトの初出荷の日でした。ミニトマトづくりで大変なことは、毎日の天気の様子が変わるため、常に天気や気温・湿度を気にしながら、ハウス内の環境を整えること、夏にはハウス内が40℃を超えるため、作業や収穫は暑さとの戦いになることです。自分で栽培したミニトマトを収穫・出荷でき、お店で売られたたくさんのお客さんに食べてもらえる事がやりがいとのことでした。また、今後の目標と夢については、来年の就農を目指して勉強しており、将来は自分の家を建てられるように、たくさん栽培し出荷ができるように頑張りたい、とのことでした。

理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 中村 義則
(札幌市立太平南小学校長)

足立教理事長の後任として、理事長を拝命いたしました。中村義則と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

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まいります。

社会情勢がめまぐるしく変化している今年度も、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、通常通り行つてまいります。また、「親子産地見学収穫体験」をはじめとした食育推進事業の開催も予定されております。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まいります。

各関係機関とは引き続き、連携を密にしながら、食材提供だけでなく、児童生徒の食育の推進や、給食物資の理解の促進など各事業の質の向上に努めてまいります。

今後、児童生徒の皆様と保護者の皆様、そして市民の皆様の御理解と御支援を頂戴したく存じます。

令和5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5(2023)年6月22日現在

役職名	氏名	現職名
評議員	千葉 智明	札幌市立白石小学校 校長
	横川 広志	札幌市立中島中学校 校長
	松宮 路子	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 理事
	軽部 幹夫	札幌市農業振興協議会 会長
	根本 亜矢子	まえだ認定こども園職員

(敬称略)

役員名簿

令和5(2023)年6月22日現在

役職名	氏名	現職名
理事長(代表理事)	中村 義則	札幌市立太平南小学校 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
	壽原 智子	札幌市PTA協議会 副会長
	林川 希	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5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。
- 札幌市からの委託による供給物資代金等の支払。
- より安全、安心なク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。

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。
- 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)。

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。

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年度は、2-(1)の親子市場見学・料理教室を3年ぶりに開催することができました。参加した親子が鮭の解体に見入り、給食で扱う食材を用いた調理実習に挑戦しました。



令和4年度の1-(7)「物資別講習会」を8月2日に魚練製品、乾物、畜肉加工食品、冷凍食品等を取り扱う登録業者10社を対象として実施しました。令和2年度以来、2年ぶりの開催でした。



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5年度 共同購入委員会の活動

令和5年度 共同購入委員会委員

令和5年(2023年)5月1日現在

役職名	氏名	現職・所属名	選出母体
委員長	今野利泰	八軒小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	小林俊晴	北白石小学校長	
委員	坂本和佳	保健給食課 給食係長	教育委員会 学校給食 主管職員
	松本文恵	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	
	吉田未来	和光小学校	栄養教諭・ 栄養士
	鳥居希望	屯田南小学校	
	上田由佳子	北栄中学校	
	原田織衣	南郷小学校	
	五十嵐夏実	北の沢小学校	
	丸岡弘子	平岡緑中学校	

(敬称略)

札幌市学校給食会では、安全・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、札幌市の委託を受け、入札等により品目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135品目、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。子どもたちへ安心・安全・おいしい給食を提供できるように、委員の皆さんが厳しい審査を行います。

今年度から統一基準献立になり、物資の供給量など、配慮しなければならぬことが多くなりました。皆様のご協力をよろしくお願いたします。



毎日の給食時間を大切に



札幌市立陵北中学校
栄養教諭
佐藤 涼可 先生

本校は親子調理校で、約1060食の給食を調理員8名で作っています。毎日校舎中に良い香りが立ち込め、生徒や先生方から給食についての話題が上がることも多く、非常に嬉しく思っています。

ここ数年間のコロナ禍は、生徒の前で直接指導を行うことが難しく、主にテレビ放送やおたよりでの指導を続けてきました。また、放送委員と連携をして、お昼の放送で日々使う食材や料理に関する原稿を読んでもらい、毎日の給食時間を活用しています。大きな指導の時間をとることは難しいですが、毎日ある給食時間を大切に、何か一つでも得るものがある時間になるように努めています。

また、給食時には必ず教室に顔を出すように心がけ、生徒の様子を見て回っています。この時間は、準備や食べている様子を見ながら、声かけを行ったり、指導の課題を見つけたりする時間になるとともに、生徒からの「美味しい!」という言葉や表情から、毎日元気をもらえる時間です。食指導はすぐに結果が出るものではないので不安になることもあります。これからも毎日継続して、根気強く取り組んでいこうと思います。

先日、卒業した3年生から、「先生のような栄養教諭になりたい」という言葉をもらいました。非常に嬉しく、自信につながりました。これからもより一層頑張らねばと身が引き締まる思いです。

だんだんと普通の日常に戻り始め、少しずつですが給食時間も賑やかになってきました。これからも、子どもたちが楽しい給食時間を過ごせるように、安心・安全でおいしい給食作りと、学びのある給食時間作りを努めていきたいと思っています。

◀ 食育通信



▲ 地産地消について

◀ 地元の野菜を取り入れて
上：西区産小松菜使用ビビンバ
下：西区産しる菜使用味噌汁



毎日の給食時間を活用しながらの食育
～テレビ放送の様子～

(公財)札幌市学校給食会の安全・安心の取組 ～産地指定青果物～

本会の産地指定青果物は、①クリーン青果物等(環境の負荷を減らしたり、農薬の使用回数や化学肥料を減らしたもの)②地場産青果物③道外産地指定青果物④その他の取組物資に分かれています。当会が購入している物資を扱う、道内の農協等21のうち、クリーン青果物等を扱う農協は10となっています。産地からの物資の段ボールには、いろいろな情報が書かれており、クリーン青果物等を示すマークもつけられています。

◀ 情報が詰まった、物資の段ボール



令和5年度「親子青果物産地見学・収穫体験会」 開催のお知らせ

実施日：令和5年8月19日(土)

札幌市の学校給食で使用しているプルーンの産地、仁木町を訪ねて、生産者との交流やプルーンの収穫体験、プルーンとミニトマトの選果場を見学する親子体験会です。詳しくは、当会のWebページをご覧ください。



よろしくお願い申し上げます。

臨時職員 佐藤 聖子
職員 山澤 早苗
職員 岩田 裕美子
職員 清水 麻紀
職員 佐藤 千代
業務課長 池田 宏和
事務局長 柳澤 和俊
常務理事 油屋 緑 誠

令和5年度、当会は次のメンバーで運営しております。

エコファーマーを訪ねて 新冠産ピーマンのこだわり

北海道内出荷量第1位～栽培方法、選果、食味～



ビニールハウスの中にさらにビニールのトンネルを作って、植えた苗を凍害や霜害から守ります。(4月)



4月に定植し、5月下旬に収穫します。



天候が悪いときは、ピーマンの花がピーマンにまわりついてしまいます。このため、大きく成長できないとのことでした。気候によって、このようなことが起きるそうです。

JAIにかっぶ 経済生産部 農産課

課長 島山拓也さんから、札幌の子どもたちへ



子供達が嫌いな野菜第1位のピーマンですが、新冠町で作られたピーマンは柔らかく甘みがあるのが特徴です。給食でも家庭でもたくさん食べてください。

エコファーマーとしてのこだわり

新冠ピーマン部会は、エコファーマー制定時から認定を受け、「安心・安全なものを消費者に届けたい」という思いで、5年ごとの更新を受けています。日々おいしいピーマンづくりに努力を重ねています。

こだわりの栽培方法

馬糞たい肥をすき込んだ有機土壌で栽培され、良質な土づくりを行っています。20年間同じ圃場で栽培しても、連作障害はなく、毎年高品質なピーマンを収穫しています。

こだわりの選果

品質を保つため、スタッフの手と目により、傷や腐れをチェックし、AIビジョン測定器で1個ずつ撮影し、大きさを判別しています。

こだわりの食味

甘みが強く、苦くない。皮が薄く柔らかい。生でもおいしく食べることができます。

ピーマン集出荷選別施設の様子



人の目と手で傷や汚れを選別

JAIにかっぶ ピーマン部会会長 今野道博さんに、お話を伺いました。



今野さんご夫妻

部会長の好きな新冠のピーマンの食べ方を教えてください。

- ①ピーマンのめんみ漬け
・ピーマンを細切りにしてボールに入れてめんみをからませます。
- ②ピーマンの辛味噌炒め
・フライパンに油をひきピーマンを入れ、しんなりしてきたら砂糖、だし、南蛮をからめて味噌を入れ、全体がなじんだら出来上がり。

栄養教諭に聞いてみました!

ピーマンを用いた札幌市の学校給食紹介

学校給食では、ピーマンがいろいろな献立に用いられています。一部紹介します。

鶏ミックス丼、豚ミックス丼、鮭ミックス丼、酢豚、ししゃもの南蛮漬け、豆腐のオイスターソース煮は、小・中学生ともある献立、八宝菜とピリカラチキン丼は、中学生のみの献立とのことでした。

ピーマンは、βカロテンが豊富で、免疫力を上げ、体内でビタミンAにかわり、目の健康を守る働きもあります。油で炒めるとビタミンAの吸収もよくなります。



豆腐のオイスターソース煮
ピーマンは小学生5g、中学生10g使用

※札幌市立円山小学校 栄養教諭樋口玲子先生に、情報と写真提供いただきました。

ピーマン作りの難しさとお面白さを教えてください。

農業は天気との戦いです。時には味方になり時には敵になります。日々変わる天気に対応してピーマン作りをすることが一番難しいです。ただ、その中で良いピーマンを作れた時の嬉しさが農業をやる面白さです。

新冠町で開催された「ピーマン料理コンテスト」で、最優秀賞を受賞した「日高二大名産和え」のご紹介。日高の名産である昆布とピーマンを使用した簡単で材料費がかからない料理とのことです。

<材料及び分量>

(4人分)
ピーマン 4個
大根 1/4本
塩昆布 1つまみ半
旨味調味料 少々
ごま油 小さじ2

<作り方>

- ①ピーマンと大根を5mmに切る。
- ②切ったピーマンと大根を手でもむ。
- ③②を塩昆布、旨味調味料、ごま油で和える。(5～15分馴染ませると美味しい)

