

新規産地指定青果物 今年度新たに加盟した

石狩産「ブロッコリー」と「とうもろこし」

～学校給食の調理くずや残食をリサイクルした堆肥を活用～

今年度から、さっぽろ学校給食フードリサイクル事業で作られた堆肥を活用して育てた石狩産「ブロッコリー」と「とうもろこし」が学校給食用物資(産地指定青果物)に加わりました。
この事業は、平成18年度から始まり、札幌市学校給食会では、市教委からの要請もあり、この事業の支援を積極的に行っています。
この号では、さっぽろ学校給食フードリサイクル事業とその堆肥を活用した物資について紹介します。

石狩市 ブロッコリー畑

JAさっぽろ喜多信二課長にお聞きしました

① さっぽろ学校給食フードリサイクル事業で生産された堆肥を使用して作物を作ることで、苦労はありましたか。

特に作りにくさや苦労はありませんが、堆肥の完熟度がやや不足しているためベジタブルファクトリーで一年追熟してから生産者に使用してもらっています。

一年前からいろいろと試して、使用について研究していただきました。

② ブロッコリーのおすすめの食べ方はありますか。

茹でて食べるとより甘みを感じられるのでおすすめです。チーズをのせてトースターで焼いてもおいしいです。

学校給食では、ブロッコリーは、クリーム煮(小学校)、グラタン(中学校)、サラダなどに使われています。

③ 給食で石狩産ブロッコリーを食べる子どもたちへ

石狩は風が強いので、夏でも比較的涼しく、夏の暑さが苦手なブロッコリーには良い環境です。また、寒暖差があるため甘みの強いブロッコリーに成長します。おいしい野菜をいっぱい食べて大きくなってください。

ベジタブルファクトリー〈撰果場〉

春から秋にかけて5種類の野菜(ブロッコリー、アスパラ、ミニトマト、サヤエンドウ、にんじん)の共同撰果を行っています。
生産者がつくった野菜を受け入れ、市場への出荷が行われます。

撰果場に運び込まれたブロッコリーは、多い日で約48,000玉、約12tを撰果します。令和5年は、7月から9月末まで30℃近い高温の日が続いたため、8、9月は前年の約半分の量となりました。令和4年は約1,124t、令和5年は10月末で約818t、前年比約73%となりました。また、フードリサイクル堆肥は、令和5年作付面積約135haの内の約15ha(11%)で使用しています。

収穫されたブロッコリーは、発泡スチロール箱に氷詰めされ、鮮度をしっかり保ちます。

石狩産とうもろこしは、9月4日～8日まで、学校給食に出荷していただきました。

P4には、さっぽろ学校給食フードリサイクルについて、また、本会が供給しているフードリサイクル物資についても紹介しています。



第44回 学校給食展

テーマ「きゅうしょくで学ぼう！ 食べる楽しさ 大切さ」



前面机上：給食やパンの実物展示
後壁面：各区の取組パネル

令和5年10月7日(土)、「第44回学校給食展」が、札幌市学校給食栄養士会の主催で、「きゅうしょくで学ぼう！ 食べる楽しさ 大切さ」をテーマに、札幌駅前通地下歩行空間北1条イベントスペースで開催されました。

第44回目となる今年の給食展は、11時から18時までの開催で、来場者は、6,000人を超えました。幼児から年配の方まで多くの方が楽しそうに、また、熱心にパネルや実物展示、DVD放映をご覧になっていらっしゃいました。

当給食会は、この給食展に平成24年から共催しており、パネルで本会事業の取組や生産者の紹介を、また、今年は給食で扱っている果物（プルーン、りんご）や乾物（昆布、鰹節など）の実物も展示しました。

「実物展示」では、今年も給食で提供されているいろいろな種類のパンや学年により大きさの異なるパン、給食展当日朝に栄養士会員が手作りしてきた「美唄とりめし、きのこ汁」「札幌スープカレー、ヨーグルト和え」など現在給食で提供している献立の実物が並べられました。また、給食で使用された歴代の食器が展示されるなど、来場者は、子どものころを思い出しながら、懐かしそうに見入っていらっしゃいました。

また、学校給食の意義や献立内容、給食指導や食育への取組を紹介、今年は、5分ほどの「揚げパン」「芋団子汁」「クリームシチュー」などの調理作業映像が流れ、より給食が身近に感じられる工夫がされ、来場者は足を止めてご覧になっていました。給食のレシピも人気で、多くの方がいろいろな種類を手にしてお持ち帰りいただきました。

多くの市民に学校給食について広く理解してもらい、興味・関心を高め、子どもたちの健全な成長を願い、家庭や地域への望ましい食生活の啓発の機会となりました。



調理映像が放映



会員が来場者に説明中



給食レシピをご自由にお持ち帰りいただきました。



札幌市学校給食
栄養士会会長
松宮路子さんより

～学校給食展を終えて～

例年より少し早めの日程でしたが、今年もたくさんの方にご来場いただきました。各区の食育の取組やフードリサイクルについてのパネル、給食の実物展示などを通じて、札幌の学校給食そして栄養教諭・栄養士の活動を広くご理解いただくことができたと思います。



学校給食会展示スペース

「給食」という生きた教材を活用し、給食時間を中心に子どもたちを見る目線からそれぞれの子どもたちに合った食指導を行いたいと考えています。

また給食時間が子どもたちにとって、楽しい時間であり、その上で食の学びもある有意義な時間になるよう、これからも積極的に働きかけていこうと思います。

私は、給食時間に各教室に顔を出し子どもたちの様子を見に行くのが毎日の楽しみの一つになっています。おいしさと伸ばしてくる低学年。一声かけると苦辛なものにも挑戦して残さず食べようとし、給食に興味をもっていろいろな質問を投げかけてくれる中学年。給食について作文を書いて、おいしかった給食のレシピを興味津々に質問してくれる高学年。ほとんど毎日食缶を空にして戻してくれるクラスもあります。

こういった素直な子どもたちの言葉や表情に私自身が毎日、逆にパワーをもらっています。そんな日々を過ごし、私は、一生の営みとなる「食」という面から子どもたちの成長の一部に携わっていくことが自分の役割だと強く感じました。

4月に元気がいっぱい「ふじのっこ」と共に新社会人として新任の栄養教諭として新しいスタートを切りました。早いもので半年以上が過ぎ今年度を終えようとしています。目まぐるしく過ぎていく毎日と次々に分らないことはいっぱいになる毎日、何とかしがみつきの、今やっと少しずつですが慣れも感じてきたように思います。

これまで、そしてこれからも優しく頼もしいチーフをはじめとした、チームワーク抜群の調理員さん方に支えられながら、共に「安心・安全でおいしい給食」の提供に努めていきたいと思っています。



札幌市立藤野小学校
栄養教諭
河村 歩花 先生



その日の給食の紹介（豆知識）
外国料理



食指導
～しょくじマナーのたっじんになろう～



おいしいときに
グッドサインをくれる2年生

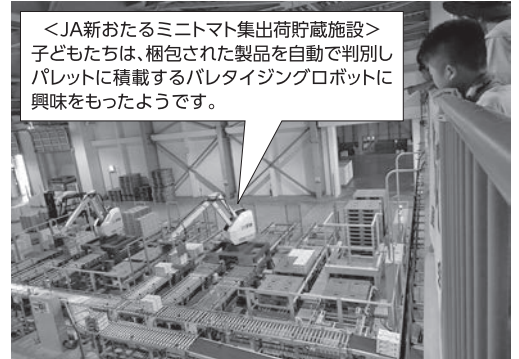
食育推進事業その①「親子青果物産地見学・収穫体験会」

8月19日(土)、仁木町において当給食会が主催する「親子青果物産地見学・収穫体験会」を実施しました。この見学・収穫体験会は、学校給食を食べている児童とその保護者の方々が、給食で使用されている物資の生産地を訪れ、選果場の見学や収穫を体験し、農協職員や生産者の話を直接聞くことにより、食物の大切さや、安全・安心な農作物を作るための努力や苦労などについてより身近に実感し、理解を深めていただくことをねらいとしています。

4年ぶりの開催となり、さわやかな夏空の下、児童とその保護者の方々が、楽しい一日を過ごしました。



ブルーンの種類や特徴、味の違いについて熱く語る生産者と熱心に聞く参加者。



<JA新おたるミニトマト集出荷貯蔵施設> 子どもたちは、梱包された製品を自動で判別しパレットに積載するパレタイジングロボットに興味をもったようです。



おいしそうなブルーンが、たくさん。



施設について、丁寧に説明する農協職員。

食育推進事業その②「親子市場見学・料理教室」

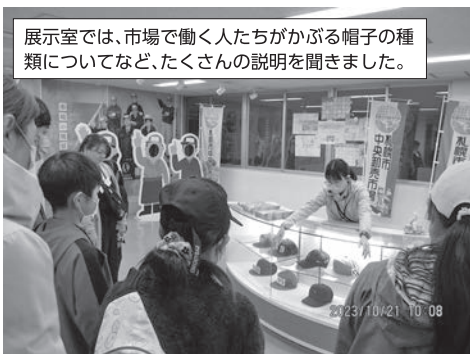


青果棟は、ほんのり甘い果物の香りに包まれていました。卸売場には、北海道各地や青森県からたくさんのりんごや札幌伝統野菜「札幌大球(キャベツ)」が入荷されていました。

10月21日(土)、札幌市中央卸売市場において「令和5年度 親子市場見学・料理教室」を実施しました。参加した児童とその保護者の方々は、市場協会職員の村上由美さんのわかりやすい説明で「青果棟」「水産棟」「展示室」などを見学し、「卸売市場の役割」や「食品流通の仕組み」「給食に使われる食材がどのように学校に届くのか」などについて楽しく学びました。

その後、水産協議会魚食普及委員の金澤範幸さんによる鮭の解体実演と北海道食育コーディネーターの山際睦子先生による料理教室が行われました。当日の献立は、「彩わかめご飯、ポテトスープ、鮭のつゆ照り焼き、デザート(柿・アイスクリーム)」で、食材は札幌市の学校給食で使用されているものと同じもの、そして、解体されたばかりの鮭を使用しました。どれも手軽にできるものばかりで、大好評でした。

参加者は協力し合い、調理を通して、バランスのとれた献立についてや健康的な食生活の大切さなど、たくさんのごことを学ぶことができました。



展示室では、市場で働く人たちがかぶる帽子の種類についてなど、たくさんの説明を聞きました。



たくさんの食材をお互いに分け合い、どんどん切っていくなど、とても積極的で素敵な姿がありました。



親子で仲よく協力して、料理がおいしく仕上がりました。



SDGsとは…持続可能な世界を実現するために、2030年までに達成すべき国際社会全体の目標。経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴール(目標)と169のターゲット(達成基準)から構成されている。国連に加盟している193の国と地域が達成を目指している。

102号では、SDGsについての言葉の理解と食品事業者のSDGs達成に向けての取組事例を、104号では、JAこしみずの取組から農業とSDGsの関係を紹介しました。また、「学校給食とSDGs」について、残食量をとらして食品ロスのお話を取り上げ、その中で、私たち一人一人が、持続可能な社会の実現に向けて、できること、やるべきことを考えてきました。

今回は、札幌市のSDGsの取組を確認しながら、札幌市の学校給食の取組を紹介します。



札幌市のSDGsの取組

「SDGs未来都市」・「フェアトレードタウン」

2018年に策定した「第2次札幌市環境基本計画」では、環境施策の推進をSDGsの達成にもつなげていくことを位置づけています。そうして、2030年までに、札幌の環境をよくしていくために、ごみや二酸化炭素の排出量を減らしながら、このSDGsの目標の達成にもつなげていくことを目指しています。札幌市環境局では、気候変動対策、生活環境の保全、廃棄物の抑制や資源循環など、環境・経済・社会を多面的に解決する取り組みを進めています。

また、札幌市は2018年「SDGs未来都市」として選定され、2019年には「フェアトレードタウン」に認定されました。これらの取組がSDGsが解決を目指す目標や理念につながっていることを教えてください。

目標11 住み続けられるまちづくりを
※SDGs未来都市
寒冷地における環境都市の世界モデルに

目標12 つくる責任 つかう責任
※フェアトレードタウン
毎日のお買い物から世界をかえる

目標13 気候変動に具体的な対策を
※国や地球規模の環境問題の解決に貢献する都市

参考：札幌市公式ホームページ、外務省ホームページ、エコチル札幌版、札幌市SDGsリーフレット

さっぽろ学校給食フードリサイクル事業とSDGs

この事業は札幌市のSDGsの取組における「廃棄物の抑制や資源循環」にかかわっています。「さっぽろ学校給食フードリサイクル(以下「フードリサイクル」という)」とは、学校給食を作る過程で生じる調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いて子どもたちが食するという、食物を循環させる事業です。これは、平成18年度から取り組まれており、単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にすることが育てることを目指しています。

重点校2校からはじまりましたが、現在は、札幌市立学校298校(幼稚園、高等学校等を除く)への食材の供給が可能となり、給食で出されたフードリサイクルの食材を題材にして、食育が盛んに行われています。

※堆肥：落ち葉、わら、塵芥、野草などを積み重ね、腐らせて作った有機肥料 参考：札幌市公式ホームページ

フードリサイクルの堆肥で生産された農作物

当給食会では、この事業を支援し、フードリサイクルの堆肥を使用して生産された農作物を、札幌市内の学校給食へ供給しています。

- ◇札幌産「レタス」(7月と9月) 平成19年度開始
- ◇札幌産「玉ねぎ さつおう」(12月) 平成20年度開始
- ◇札幌産「とうもろこし」(9月) 平成21年度～令和3年度
※札幌産とうもろこしは、生産者減少により数量の確保ができなくなり、令和4年度休止となりました。
- ◇石狩産「ブロッコリー」(9・10月) 令和5年度開始
- ◇石狩産「とうもろこし」(9月) 令和5年度開始

栄養教諭の方から、「フードリサイクルのブロッコリーを扱った食育をしました。」とお声をいただきました。このように、すぐに新しいことを学びに生かし、子どもの知的好奇心をくすぐることにより、食への興味・関心が深まります。食物の循環、食品ロスなど環境とのかかわりが子どもたちの生活の中で自然とつながり、SDGsに結びついていくことと思います。



給食物資(産地指定青果物)、業者引き渡し場所の様子
札幌みらい中央青果株式会社物流センターA棟が令和5年8月に完成し、同月19日より新倉庫での給食物資の引き渡しが行われています。

<新倉庫の奥の予冷庫の様子>
予冷庫内は、15～16度にセットされ、2階には予冷保管のできるの設備が整っています。

学校への物資は、業者ごとに荷物がまとめられており、納品直前まで予冷庫内で保管されています。

