

# 稲沢市

## 〜〜新稲沢市における学校給食の取り組み〜〜

### ○ 旧稲沢市での取り組み

稲沢市では、平成 15 年度に市内小中学校の給食への地場産農産物の導入を開始した。行政、学校、農協が連携をとり、平成 16 年 1 月の給食週間にあわせて、にんじんご飯に稲沢産のにんじんを使用することとした。当日はにんじん生産地区にある下津小学校に行政関係者やにんじん生産者の代表が来賓として招かれ、児童との交流学習会及び会食会が開かれた。交流学習会及び会食会の対象となった三年生は社会科学習の一環として農家からにんじんの栽培を学んでおり、自らの体験やその中で感じた農作業の大変さなどについて来賓と語り合いながらの会食で、地元でとれた美味しい農産物が食べられることの素晴らしさを感じたようであった。

この取組がおおむね好評であったため、平成 16 年度より地場産農産物の供給を学期 1 回とし、3 学期の給食週間中の実施においては市内小学校から 1 校を選抜し、会食会を行うこととした。主な事業の流れとしては、以下のとおりである。

- ① 市農務課、学校教育課、学校栄養職員、農協で学校給食地域産品利用検討会を学期 1 回開催。前年度にあらかじめ利用を検討していた農産物について、時期、使用量、規格、配達方法、支払方法等を確認。
- ② 地元生産者から農協へ集まった農産物を、実施前日に農協職員と農務課職員が農協各支店より管轄内の小中学校へ配達。
- ③ 供給された地場産農産物について、給食だよりで紹介。
- ④ 3 学期の会食会については、会場となる小学校が作成したタイムスケジュールにあわせて農務課が来賓と調整し、実施。

### ○ 新稲沢市となってからの取り組み

平成 17 年 4 月 1 日、稲沢市、祖父江町、平和町が合併し、新稲沢市となったことで新たな問題が浮上した。旧稲沢の給食が自校式を採用しており、各学校毎に品物を発注しているが、旧祖父江・平和はセンター方式を採用しており、供給業者は入札で決めている。そのため、地場産農産物の供給方法を統一することは難しく、給食の献立も統一されていない。そこで、実施日はそろわなくていいので、旧稲沢と同じ農産物で地場産のものを給食に供給できる日をつくってもらよう調整した。3 学期の給食週間については、早めに日程調整をすることで全校同じ日に実施できるようにした。

合併によるメリットもあった。旧祖父江・平和では、みつばやブロッコリーなど旧稲沢よりも多種類の農作物が栽培されているので、様々な地場産野菜を献立に取り入れることができるようになった。また、給食だより等で産地の紹介がされることで、児童が合併後の新しい稲沢市の姿を知り、今まで知らなかった地域を身近に感じられるようになった。

○平成17年度利用実績

	旧稲沢市	旧祖父江町	旧平和町	計
なす	110kg (6/22)	40kg (6/27)	20kg (6/27)	170kg
ほうれんそう	331kg (11/18)	79kg (11/18)	41kg (11/18)	451kg
みつば	91kg (11/18)	29kg (11/18)	8kg (11/18)	128kg

○ 取組を進める上でのポイント

実際に給食を調理する現場が効率よく作業するために求められる規格の統一と、農産物の安定供給、価格との兼ね合いを調整できるかが重要なポイントである。特に供給体制については、調理体制が旧稲沢、旧祖父江、旧平和で異なるため、供給業者や実施日を統一しないなど、それぞれの体制に合わせた柔軟な対応が求められる。学校給食地域産品利用検討会の中で、学校と生産者、行政等関係機関がそれぞれの現場の実情を理解しあい、十分に連携を取ることが必要である。

また、地場産農産物を給食に取り入れることを最終目的とするのではなく、取り入れることで子供たちが食と農業をどう考えるか、この事業を教育の現場にどう生かせるか、地域の農業の活性化にどうつながるかを考えていかなければならない。

○ 今後の取り組み

今後も事業は実施していく予定であるが、実施回数を増やすためには課題も多い。

- ・ 安定した供給量の確保
- ・ 異なる調理体制、納入業者での規格・価格の問題
- ・ 効率の良い集出荷体制の整備

以上のような問題を解決していく必要がある。

実施回数を増やし、本当の「地産地消」と呼べる事業となっていくように、今後も学校、行政、生産者の三者が連携を取り、努力していかなければならない。



会食会のようす

# 給食だより

第3号 平成18年1月  
稲沢市学校栄養職員会

1月24日～1月30日は

## 全国学校給食週間

### 学校給食の歴史

年	時代	食のできごと
1889	明治22	学校給食が始まる。 ※山形県鶴岡町の忠愛小学校で、満身に食事をすることのできない子供のために、おにぎりとみそ汁の昼食を出す。
1937	昭和7頃	全国各地で、給食が行われるようになる。
1943	昭和18	戦争のため食料不足となり給食中止となる。
1946	昭和21	戦争が終わり、食べるものに困っていた12月24日ララ物資(アジア救済公認団体)により、学校給食が再開する。この日が学校給食記念日となるが、冬休みになるため、1ヶ月後の1月24日が学校給食記念日となる。



稲沢市では全国学校給食週間に愛知県の特産物を使った献立や、郷土料理を実施しています。また、**地産地消**(地域で生産されたものを、**地域で消費**すること)の取り組みとして、今回は稲沢市で採れた「ねぎ」と「ブロッコリー」を給食に使用します。農家の人が一生懸命つくってくださった新鮮な野菜です。味わって食べてください。

### ≫ 24日(火)の献立 ≪

- 天ぷらぎしめん (稲沢産のねぎ使用!)
- ブロッコリーサラダ (稲沢産のブロッコリー使用!)
- 牛乳



### ≫ 27日(金)の献立 ≪

- 切り干し大根ごはん
- みそカツ
- ホイルキヤベツ
- すまし汁
- 牛乳



### 天ぷらぎしめん

ぎしめんは名古屋名産の平打ちめんで、小麦粉を水で練って平らなめんじろのぼしたものです。あなごの天ぷらをのせて食べましょう。

### 切り干し大根ごはん

切り干し大根は大根を切って乾燥させたもので昔から冬になると「伊吹おろし」と呼ばれる冷たい風を利用してよく作られています。混ぜごはんの具として入っています。

### みそカツ

この地方には豆みそを使った料理が数多くあります。トンカツと甘辛いみそは相性抜群! キヤベツにもみそをかためて食べましょう。

### 稲沢市の給食

1947	昭和22～	小学校の一部でミルク給食(脱脂粉乳)または補食給食(脱脂粉乳+汁物)が始まる。
1963	昭和38～	中学校でミルク給食(脱脂粉乳)が始まる。
1966	昭和41	ソフストバゲティ式めんを導入する。
1967	昭和42～	中学校の一部で完全給食が始まる。
1970	昭和45	脱脂粉乳の入った牛乳から普通牛乳に切り替える。
1974	昭和49	米飯給食を導入する。
1985	昭和60	セレクト給食を導入する。
2003	平成15	地産地消の取り組みが始まる。



### ねぎ

ねぎは各地区で栽培されていますが主に大里地区、稲沢地区、平和地区などで多く作られています。

この時期のねぎは甘味の強い白ねぎ(根深ねぎ)が多く、食欲増進、臭み消し、体を温めるなどの効果があります。

24日(火)の**天ぷらぎしめん**に使用します。



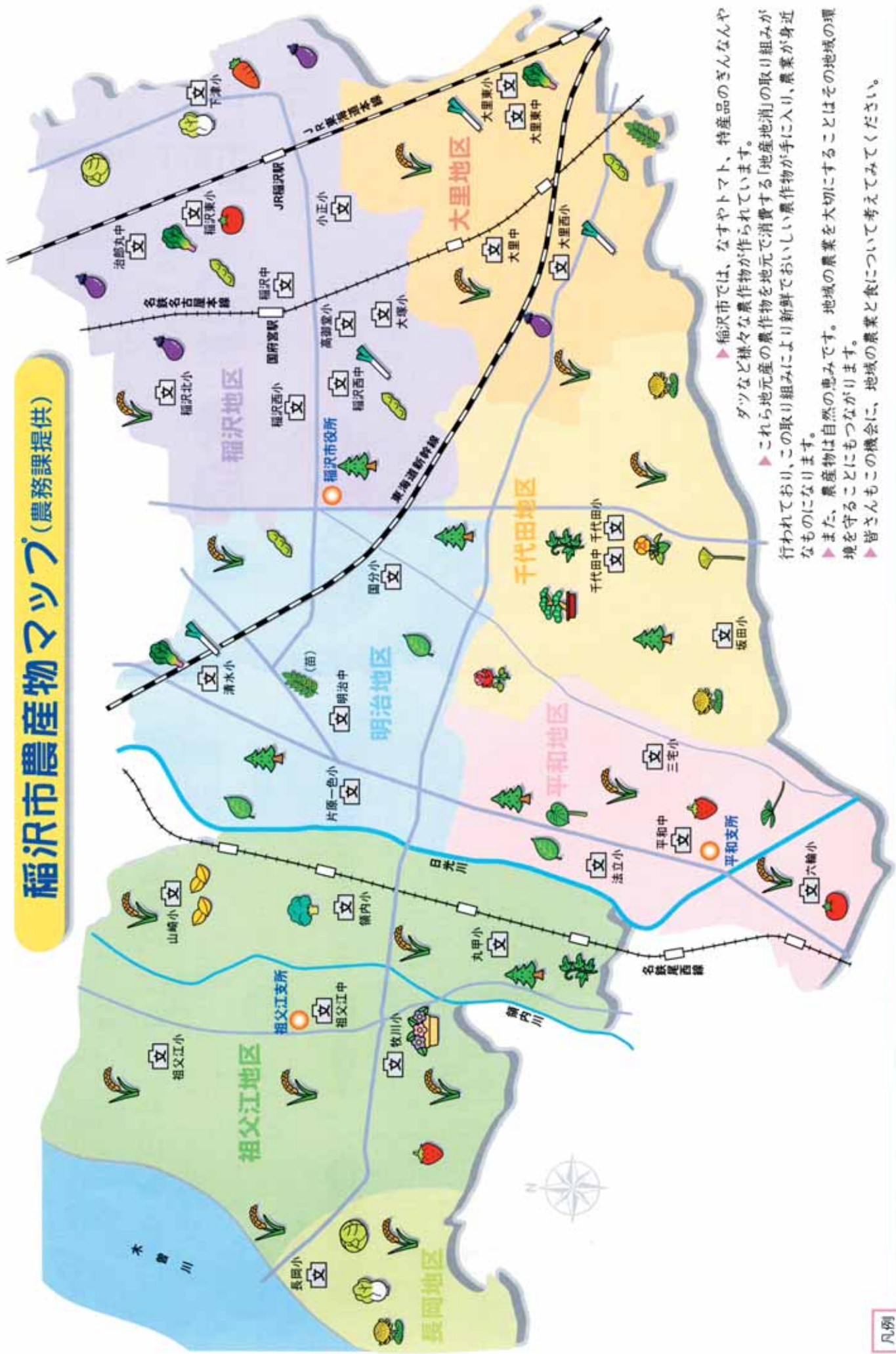
### ブロッコリー

ブロッコリーの原産は地中海沿岸で、キヤベツの仲間になります。祖父江町桜芳で多く栽培されています。

食べているのは花のつぼみの部分と茎です。

24日(火)の**サラダ**に使用します。

# 稲沢市農産物マップ (農務課提供)



- ▶ 稲沢市では、なすやトマト、特産品のさんなんやダツなど様々な農作物が作られています。
- ▶ これら地元産の農作物を地元で消費する「地産地消」の取り組みが行われており、この取り組みにより新鮮でおいしい農作物が手に入り、農業が身近なものになります。
- ▶ また、農産物は自然の恵みです。地域の農業を大切にすることはその地域の環境を守ることもつながります。
- ▶ 皆さんもこの機会に、地域の農業と食について考えてみてください。

## 凡例

	水melon		えびなめ		ねぎ		キャベツ		ごんじん		はくさい		なす		トマト		みつば		ダツ		ざんざん		いちご		バラ笛		花巻笛		キク		鉢花		植木		果樹苗木		盆観		グランドカバー		文	小中学校
--	--------	--	------	--	----	--	------	--	------	--	------	--	----	--	-----	--	-----	--	----	--	------	--	-----	--	-----	--	-----	--	----	--	----	--	----	--	------	--	----	--	---------	--	---	------