

地域とつながる学校給食を目指して～地場産物の活用推進とSDG s を学ぶ食育の工夫～

1日目の研修会では、磐梯第一小学校栄養教諭の家久来優紀氏より、「地域とつながる学校給食」をテーマとした発表が行われた。発表では、磐梯町における学校給食の概要や地場産物活用の現状、震災以降の課題について説明があった。また、町ブランド農産物「磐梯さとやまの慧み」の活用、需給マッチングアプリの導入、教科と連携した食育活動、コンポストによる資源循環など、地域農業と学校給食を結びつける取組が紹介された。



参加者 | 教育委員会／生産者／栄養教諭／道の駅

CPP JAPANによる流通、農家調査報告

1日目は、学校給食の試食および生産者との意見交換を中心に実施した。本研修は、生産者との顔合わせにとどまらず、事前調査で明らかになった課題を共有し、地元農産物の給食活用をどのように進めていくかについて具体的に検討する場として開催された。当日は、磐梯町教育委員会、生産者（さとやまの慧み生産者）、道の駅関係者、給食関係者が参加し、実際の学校給食を試食しながら意見交換を行った。



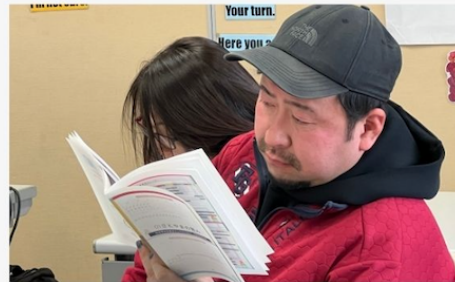
子どもたちに本当に食べさせたい給食とは何か

ワークショップでは、給食の魅力化を目的として、調理員、栄養士、生産者などの関係者が参加し、意見交換を行った。教育委員会からはエビデンスに基づく成果が求められている一方、教育委員会と現場の間には認識の違いも見られることから、まず「子どもたちに本当に食べさせたい給食とは何か」という視点を共有することを目的に議論を行った。参加者はそれぞれの立場から意見を出し合い、給食の価値や役割について共通理解を深めた上で、今後の改善に向けた課題について話し合った。



まとめ

1日目の研修会では、磐梯第一小学校栄養教諭の家久来優紀氏より、「地域とつながる学校給食」をテーマとした発表が行われた。発表では、磐梯町における学校給食の概要や地場産物活用の現状、震災以降の課題について説明があった。また、町ブランド農産物「磐梯さとやまの慧み」の活用、需給マッチングアプリの導入、教科と連携した食育活動、コンポストによる資源循環など、地域農業と学校給食を結びつける取組が紹介された。



WORKSHOP

学校給食における地元農産物活用に向けた意見交換

—— 給食に関係する生産者・教育課・栄養教諭・流通による連携の可能性

地元農産物を活用するには、給食に関係する方の連携が必須です。関係者が連携し、「魅力ある給食」や地場産食材の価値と課題を共有し、今後の方向性を探りました。

生産者との 意見交換による課題整理

ワークショップでは、生産者が抱える課題についても共有された。生産者からは、旬の時期の味わいを子どもたちに知ってほしいことや、シーズン前に相談があれば供給量を増やすことが可能であることなどが意見として出された。また、加工品の活用や、献立で指定される使用時期と実際の収穫時期とのずれといった課題も指摘された。これらの課題について、生産者、栄養教諭、道の駅関係者などが意見交換を行い、野菜を中心とした献立づくりや事前相談の仕組みなど、今後の連携の方向性について検討した。

封筒ゲーム

ワークショップでは、生産者が抱える課題を共有し、学校給食における地元農産物の活用について意見交換を行った。生産者からは、加工品の活用や、献立で指定される時期と実際の収穫時期とのずれといった課題が提示された。また、サツマイモ生産者からは加工用に適さない小サイズの芋（子芋）の活用について提案があり、実物を用いた説明が行われた。参加者は実際の食材を確認しながら、規格外品の活用や野菜を中心とした献立づくり、事前相談の仕組み

づくりなどについて具体的な意見交換を行った。

参加者の 「魅力ある給食」とは？

ワークショップでは
「魅力ある給食」として、

- ・ 彩り豊かな食事
- ・ 栄養バランスの良さ
- ・ 磐梯町産の新鮮食材提供
- ・ 当たり前を大切にすると温かい雰囲気
- ・ 児童が安心して好きなだけ食べられる自由や好きなものを選べる楽しさ

などが挙げられた。

また「地場産活用の利点」は、

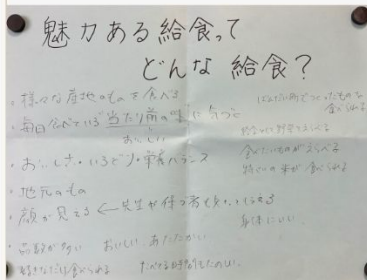
- ・ 新鮮で美味しい食材提供
 - ・ 物流コスト削減
 - ・ 児童の地域学習機会創出
 - ・ 農家の顔が見える安心感
 - ・ 地域への愛着促進
- などが共有された。

現状の課題

一方で給食で地元農産物を活用するためには、価格や流通経路、調理工程、衛生管理、規格の設定などの課題が存在することも整理された。特に、規格外品の活用や収穫時期と献立計画の調整、調理現場の作業負担への配慮などが重要な論点として挙げられた。



これらの議論を通して、給食で地元農産物を活用していくためには、生産者、教育委員会、給食現場が情報を共有し、出荷可能な食材の種類、供給時期、使用できる規格などを整理した上で、事前に相談できる仕組みを構築することの必要性が確認された。



○磐梯町産の食材を利用した調理実習による地場産の野菜を活用した調理方法の学習とレシピの考案

さとやまの慧みの野菜を活用して実際に調理をしながらレシピを考案していく研修会を実施し、次年度に活かしていくよう内容整理をおこなった。

日時：2026年1月22日 会場：磐梯町公民館調理室

参加者 | 保育所調理員、栄養教諭、小中学校調理員、教育課職員

磐梯町産の食材を利用した調理実習

- カレンダー調査に基づき、以下の食材が生産者から提供された。
- 佐藤栄佑氏提供: 雪下キャベツ、冷凍トマト
- 大森佳幸氏（さとやまの慧み）提供: シルクスイート
- 鈴木康正氏提供: 冷凍ブルーベリー（キロ2000円で、業者価格と大差ない可能性）
- 田中氏の悩み: 干し芋加工で余る芋（今回は「さとやまの慧み」の小さめの芋を使用）
- 菅直人氏（さとやまの慧み）提供: ネギ
- その他: 磐梯町のしいたけ



実習は、決まったレシピをこなすのではなく、これらの食材を基に参加者が考える形式で進められた。

学校給食における野菜の標準的な洗浄方法が再確認。

青菜を茹でる際のお湯と具材の量の比率による違いを実演し、ほうれん草の茹で方について考察した。

- 茹でる際のお湯の量に対し、具材の量を20%以下にすることがマニュアルでより明確に規定されている。
- 実演内容：
 - 条件1: 2リットルの水に対し、20%（400g）の青菜を投入。
 - 条件2: 2リットルの水に対し、40%（800g）の青菜を投入。
 - 結果: 具材の量が多い（40%）方が、再沸騰までに著しく時間がかかることが確認された。
- この違いは、野菜の歯ごたえ（食感）に影響を与えるため、茹でるお湯に対する野菜の量を管理することが重要である。
- 800gのほうれん草を茹でる際、茹で時間を短縮するために20%以上茹でこぼす方法が検討された。
- ほうれん草や小松菜は、茹で時間がかかりすぎるのが課題となる場合があるため、日々試食をしながら茹で加減を調整していくのが望ましい。



調理の基本、野菜の茹で方、洗い方

- 調理方法（水の量、茹でる量など）を一定に保つことが、味の再現性において重要である。
- 2つの異なる方法で調理されたものを試食した結果、味に明確な差が確認された。
- 片方は、水にさらしたことでえぐみが抜け、その分甘みが強く感じられた。
- もう片方は、えぐみがある分、子どもたちが本能的に食べるのをやめてしまう可能性がある。
- ポリウム（かさ）にも違いが見られた。



野菜のおひたしにおける「醤油洗い（醤油切り）」の調理技術紹介

- 味付けの工夫として、醤油を先に和えてから水分を切る「醤油洗い（醤油切り）」という方法が紹介された。
- この方法は、他の給食センターでも採用されている実績がある。
- 具体的な手順は以下の通り。
 - a. 調味料全体の0.3%の醤油を野菜に先に和える。
 - b. 浸透圧によって野菜から出た水分を一度切る（捨てる）。
- かつては調味料を別々に入れていたが、現在は味付け前に混ぜてから「醤油切り」を行っている



参加者の感想

- 醤油切りを比較し、その違いに驚き、勉強になった
- 野菜の茹で方について、まとめて茹でても問題ないと思っていたが、ひと手間をかけることで味に変化が出ることが分かった
- 今後は面倒でも手間をかけて給食を作りたい
- 下味の有無による水分量や味の変化に驚いた
- 毎日同じ作業をしていると比較や実験の機会がない
- 同じように茹でても野菜の甘みが変わることや、下処理の有無で味に大きな差が出ることにについて、ひと手間が大事だと再認識したと述べた。時間に追われる中でも、意識して実践していきたい
- 調理場側は「お金をいただいているからこそ何とかしたい」という思いがある一方で、子どもや保護者、学校の先生方からは「お金をもらっているのだからやってほしい」という期待があり、両者の思いが噛み合わないことが多い
- 保育所では「子どもたちのために」という思いで育てられている子どもたちが、小学校に上がった際に求められることとの差を感じた

調理の概要と手順説明

- 参加者は提供された食材を使って自由にレシピを考案する。
- テーマは「副菜・副食」で、園の状況や子どもたちの好みを考慮してメニューを決定する。
- 実習の流れ:
- グループで話し合い、5～10分でメニューを決定する。
- レシピ（材料と調味料の目安、作り方）を用紙に記入する。
- 調理時間は約40分を目安とし、1品または2品を作成する。
- 決まり次第、調理に取り掛かる。

じゃがいもチーム

- 作った料理:
- 煮干し大根の入ったナムル
- 煮物
- 調理のポイント:
- ナムルは、煮干し大根に合わせて「生卵という形」で切り、醤油ベースで味付けした。
- 煮物は、調理時間が短いため乱切りにし、落とし蓋をして火が通りやすいように工夫した。
- 全体に青みがなかったため、他のメニューで補うのが良いと考察された。



椎茸チーム

- 白菜のシャキシャキ和え
- 大学芋風の副菜
- 調理のポイント:
- 白菜のシャキシャキ和えは、幼児食を意識し、保育園の子供が食べやすい大きさに切られていた。
- 大学芋は、下茹でした後、油で炒めて調味料を絡める手順で作られた。芋は茹でやすく、味が絡みやすいようにカットされた。
- 使用したさつまいも:
- 2種類（シルクスweetと紅はるか）のさつまいもが使われたことが確認された。

