



年間約30種類の野菜を育てる直文さん

伊藤さんの農場の野菜が学校給食に使われ始めたのは、直文さんが就職する前の2008年。近所の小学校に単独調理場ができて、父の洋文さんが学校や行政から地場野菜を給食に取り入れたいと声を掛けられたのがきっかけでした。「子どもたち

給食から地場野菜の広がりを

農家 伊藤直文さん(34・温水)

じりじりと日差しが照りつける8月。セミの鳴き声が響き渡る畑には、たくさんのネギがきれいに並びます。「12月頃まで育てて、学校給食の食材として出荷するんです」。そう話す伊藤直文さんは、我が子の成長を見守るように、作物の育成を確かめていました。

の口に入るものだから、できるだけ質の良い野菜を納めたいと思ってた」という洋文さん。今は、その思いを直文さんが受け継いでいます。代々続く農家に生まれた直文さん。幼い頃から父や祖父の姿を見て育ち、畑作業を手伝って来ました。「何の抵抗もなく農業を継ごうと思った」と、農業関係の学校を出た後、アメリカでの研修を経て就農しました。給食に使っている地場野菜は、ネギやキャベツ、ニンジン、ホウレン草、小松菜など。季節や献立によって変わる野菜を週3回程度、小学校や学校給食センターに納めています。「毎年、天候などが変わる中で、収穫時期や品質をそろえるのが難し



出荷作業をする直文さん(中央)と父の洋文さん(左)

直文さんは、大型直売所の「夢未市」や地元スーパーなどでの直売に力を入れています。「買ってくれた人から『おいしかった』と直接声が聞けるとうれい」と笑みをこぼす一方、「生産者の顔が分かるからこそ中途半端な物は出せない」と力を込めます。給食だけでなく農業体験などでも、子どもたちに農業に関心を持つきっかけづくりをする直文さん。「生産者だからできる話や思いを、子どもたちに伝えたい」。農と食への思いを胸に秘めながら、今日も野菜づくりに汗を流しています。

直文さんは、大型直売所の「夢未市」や地元スーパーなどでの直売に力を入れています。「買ってくれた人から『おいしかった』と直接声が聞けるとうれい」と笑みをこぼす一方、「生産者の顔が分かるからこそ中途半端な物は出せない」と力を込めます。給食だけでなく農業体験などでも、子どもたちに農業に関心を持つきっかけづくりをする直文さん。「生産者だからできる話や思いを、子どもたちに伝えたい」。農と食への思いを胸に秘めながら、今日も野菜づくりに汗を流しています。



遠くから新鮮な野菜を買い求める方もいる

「と話す直文さん。なるべく農業を使わず、病気になる土作りなどを工夫しています。

農業にも関心を

給食食材はどこから来る？ 市に登録や県学校給食会が指定した業者の物資で調理しています。《登録・指定業者》パンや牛乳、青果物、精肉など29社 《地場野菜の納品農家》登録業者の他、市内各地域の約30農家から地場野菜を取り入れています。



9月から新しくなった中学校給食



大きな調理器具で食材を混ぜる調理員

学校給食に込める思い 68年前から始まり変化を続ける、厚木の学校給食。今回の特集では、食材の生産・調理・献立づくりなど、給食を支える人たちの思いを聞きました。 ④学校給食課 ☎225-2668

今も昔もこれからも、ずっと変わらないもの 加工食品製造業 飯田 正幸さん(70・元町)

夜が明けるところ、明かりのともった製造所には、熱い湯気が立ち込めています。飯田正幸さんは、のり状のこんにやくを木製の型枠に流し込み、手際よく木べらで表面をならしていきます。「今回のオーダーは三角こんにやくだから、給食の献立はおでんなのかな」。飯田さんの製造所では父親の代から53年間、市内の学校にこんにやくを届け続けています。



製造段階のこんにやくは熱い。手際よく限られた時間内で作業する飯田さん

昔ながらの製法にこだわる 飯田さんは、創業から145年続く老舗の4代目店主。食材納入業者として、長く学校給食に携わってきました。機械での自動生産が主流の今、加えるお湯のタイミングや練る速度を自分で調整する、昔ながらの「パタ練り」という製法がこだわりです。手間が掛かってもおいしいものを食べてほしいと、代々受け継がれてきた製法を守り続けています。

慣れた手付きで機械にあくを入れる飯田さん。「練る作業は、これを混ぜるタイミングが難しい。間違えると固まったときに弾力が変わる」。原料のこんにやくの質やその日の気候に合わせて、配合を調整します。加えて給食用は、柔らかく仕上げたり気泡の入りに具合を変えたりと、献立に合わせて作り方を変えています。「できるだけおいしく食べてほしいから、自分なりに」と、子どもたちのため、日々工夫を凝らしています。

分で調整する、昔ながらの「パタ練り」という製法がこだわりです。手間が掛かってもおいしいものを食べてほしいと、代々受け継がれてきた製法を守り続けています。 今後学校給食の食材として作り続けていくと言いつける飯田さん。「おいしい」という子どもの笑顔が力に変え、真っ白な作業着を着た飯田さんは、今日も年季が入った機械を手際よく動かしています。

おうちで給食レシピ 子どもたちに人気のある献立の作り方を市HPで紹介しています。家庭でもおいしい給食を作ってみませんか。 ④HPはこちら

沢煮焼 《材料》(4人分)・豚肉 40g・ゴボウ 1/8本・ニンジン 1/5本・大根 1/8本・玉ネギ 1/2個・干しシイタケ 1/2枚・油揚げ 1枚・小松菜 40g・だし汁 320cc・酒 小さじ2・塩 小さじ1/4・こしょう 少々・しょうゆ 小さじ1 《作り方》①鍋にだし汁を入れ加熱し、豚肉を加える②①のあくを取り、千切りにしたゴボウ、ニンジン、大根、玉ネギ、干しシイタケを加えて煮た後、油揚げを加える③酒、塩、こしょう、しょうゆを加え、塩ゆでした小松菜を入れて完成

心身の成長を支え続ける給食 神奈川工科大学 管理栄養学科 准教授 大澤 絢子さん 学校給食は、多くの栄養素をバランスよく取れるよう作られています。家庭で取りづらい栄養素や食生活での偏りも補い、子どもたちの成長期を支えています。また、食育でも大きな役割を担い、食材や食文化、望ましい食習慣、健康などを考え、生きる力を身に付ける重要な機会となっています。 今後、給食の内容や形は時代に合わせて変化するかもしれませんが、子どもたちの健やかな生活と成長のためにという大きな軸は、この先もずっと変わらないものだと思います。

安心・安全でおいしい給食を 新たな北部学校給食センターがオープン 9月から市内全13中学校に給食を届ける新しい学校給食センターの運用が始まりました。 ④学校給食課 ☎225-2653 《施設の主な特徴》 ●最新の調理設備 炊飯設備を新たに導入。外部委託していた米飯を本施設から提供 ●食育学習 2階展示ホールでは見学窓や調理釜・付着したほりを取り除くエアシャワーなどの体験コーナーを設置 ●災害時対応 プロパンガスと移動式煮炊き釜を常備し、1日最大2000食の炊き出しが可能に

食育につながる献立を 献立は半年程前から考えています。季節の行事食や旬の食材、地場野菜を使った献立などを取り入れ、生きた教材として食育が学べるよう心掛けています。給食が学校へ来る楽しみの一つになってくれたらうれしいです。 北小学校 栄養士 前田 優子さん(42) 市内の単独調理場校や学校給食センターには24人の栄養士が従事している

学校給食に地場野菜をパクパクあつぎ産デー 市内小・中学校に地場農産物を取り入れた献立を提供しています。各校で月3回程度実施し、食育に取り組んでいます。 《主な農産物》 玉ネギ、ジャガイモ、小松菜、里芋、白菜、ニンジンなど

家庭でも給食の話 飯田さんには、市内の学校に通う孫がいます。「孫が学校から帰ると、『給食にこんにやくが入ってたよ。おいしかった』などと話してくれる」と目を細める飯田さん。「子どもたちには、家庭でも学校生活の一つとして、給食の話をしてほしい。おいしかった献立が食卓にも並べば、食に興味湧くのでは」と期待を寄せます。 今後は学校給食の食材として作り続けていくと言いつける飯田さん。「おいしい」という子どもの笑顔が力に変え、真っ白な作業着を着た飯田さんは、今日も年季が入った機械を手際よく動かしています。