

「生きた教材、魅力ある学校給食をめざして」

～学校給食会推薦品と有機農産物を活用した料理講習会～

会津・南会津方部では、7月28日（金）に会津若松市文化センターで研修会を行いました。

午前中は学校給食会様に提供いただいた食材と有機野菜や会津産コシヒカリを使用した料理講習会を実施しました。試食後、農産物を提供してくださった農家の方に料理の感想や学校給食への質問をいただき、私たち栄養士側も有機野菜を使用しての感想等をアンケートに記載しました。来年2月に行われる第2回方部会でも、再度、会津農林事務所や地元の有機野菜生産農家の方々を講師にお招きし、研修会を実施する予定です。

1 研修内容

学校給食会令和5年度提供食品価格調整事業対象食品や食品委員会選定食品の使用に加え、会津産有機農産物を活用した講師おすすめレシピを習得する。

今回は2学期からの給食に向け夏野菜をふんだんに取り入れた料理講習会を実施し、児童生徒の生きた教材となることをめざす。また、生産者との交流を図り、有機農産物への理解を深める。



2 講師

調理実習： 喜多方市立塩川小学校 主任栄養技師 塚本 明子
取組紹介： 会津農林事務所農業振興普及部経営支援課 主査 桑名 篤 様

3 内容

調理実習： ・ごはん ・県産カジキのソースカツ ・夏野菜の和風ピザ焼き ・のり酢和え
・オクラとゆばの中華スープ ・夏みかんのべこグルト和え

取組紹介： 「有機農産物活用促進に向けて」

4 参加者の感想

- ・ レシピは大量調理に適した内容で、さっそく2学期の献立に取り入れたい。
- ・ 野菜をたくさん使用しているが、子どもたちの好みの味つけになっていてとても食べやすい。
- ・ 野菜が新鮮で甘い。形も揃っていた。
- ・ お米はふっくらとしていて、どの野菜もおいしい。
- ・ 有機野菜を使用してみたいが値段が高い。給食費内では難しいのでは。
- ・ 有機栽培がなぜ見直されているのか、また広めていく上での課題を知りたい。
- ・ 学校給食で使用する場合の流通形態や販路等の情報がほしい。
- ・ 保護者の理解を求めるためにも、今後も続けてほしい取り組みである。

5 当日の様子



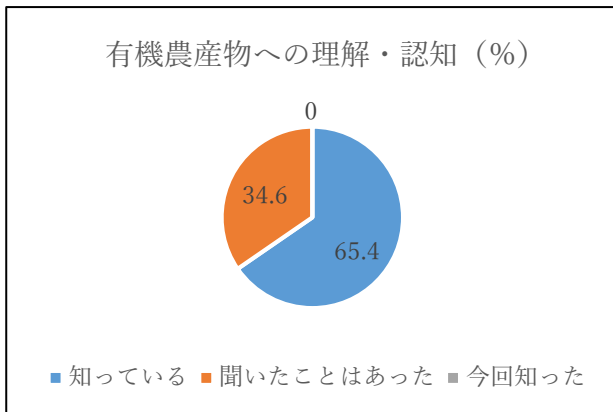
有機農産物は、ミニトマト、ズッキーニ、いんげん、なす、オクラ、玉ねぎ、長ねぎ、米(会津コシヒカリ)などを使用させていただきました。野菜も米にもツヤがありました。当日は30名の参加がありました。実習講話も含め2時間確保しましたが、会員の皆さんの手際がよく、丁度いい時間に終了することが出来ました。



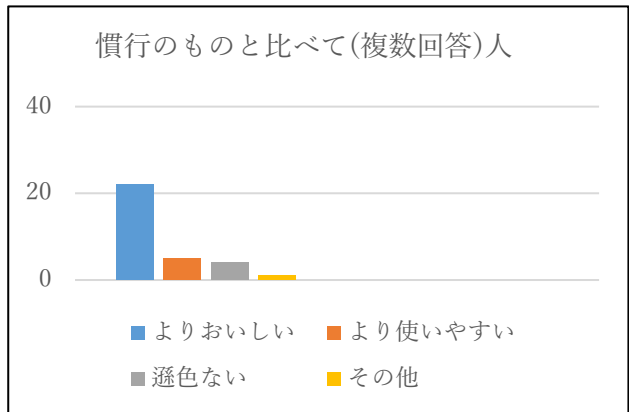
会津農林事務所の方や生産者の方にお話ししていただいている場面です。2月の研修会では、より詳しい内容をお話ししていただくことになっています。

6 有機農産物に関するアンケート結果 (会津・南会津方部栄養教諭、学校栄養職員26人回答)

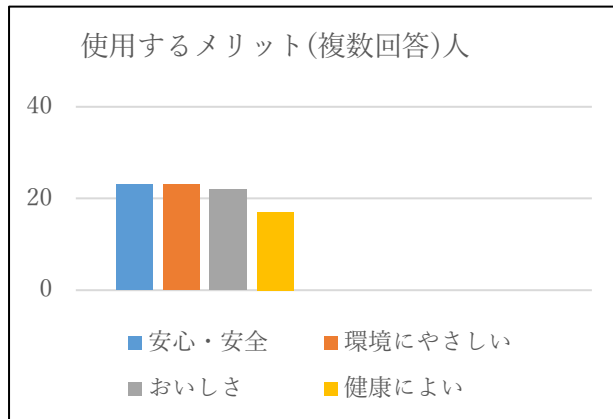
1 有機農産物について



2 有機農産物を使用した感想



3 有機農産物を使用するメリット



4 有機農産物を利用するために必要なこと

