

第2回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産省生産局長賞 審査委員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者:東京都江戸川区立第二葛西小学校
メニュー:小松菜のビスキュイパン、牛乳、
ポークビーンズ、茎ワカメと小松菜の
サラダ、みかん
提供先:東京都江戸川区立第二葛西小学校
(東京都江戸川区)



地場産の食材に限られる中で、メロンパンをヒントに小松菜を使った小松菜ビスキュイパンを開発しました。食物繊維の多い茎ワカメ、もやし、小松菜で和えたサラダも併せて提供することにより、小松菜を有効に活用しています。

<これまでの取組内容>

1 学校給食での小松菜の活用

- 生産者との話し合いを重ね、小松菜の運搬方法や量の確保などの課題を解決し、18年4月から年間を通して使用しています。
- 現在では区内のほとんどの小、中学校が直接生産者と契約し、価格も年間同一価格で使用しています。
- 21年から年に1回、3区を管轄しているJA東京スマイルの協力で、江戸川区・足立区・葛飾区の3区内の全公立小中学校で「全校一斉小松菜給食」を実施、小松菜から食育の輪が広がっています。

2 小松菜メニューの開発

- 茹でても煮ても焼いてもきれいな緑色が残ることやカルシウム、鉄分が多い小松菜の特徴を生かし、野菜嫌いの児童からも人気となっている数多くのメニューの開発をしています。



餡はさつま芋の黄色、生地は緑、色合いがきれいな「小松菜まんじゅう」



生地に小松菜を練り込んだ「カレーパン」は児童に大人気

<これまでの取組内容(つづき)>

3 生産者との交流

- 社会科の授業で、生産者が教育パートナーとして小松菜の由来等を説明。
- 地区の栄養士が開催する親子クッキングでは、小松菜のメニューを取り入れて、小松菜の由来や良さをアピールしています。
- 給食試食会では小松菜生産者に都市農業の現状を話してもらい、小松菜を使ったメニューを提供しています。保護者にも好評です。



小松菜を育てる苦労話や都市農業についてお話をいただいています。



小松菜を白玉に練り込み、中にチョコを隠した「びっくり白玉」簡単で美味しいと好評

<最近の取組報告>

- 毎日の給食で「地産地消」を実現
去年は年間194回の給食うち、150回小松菜を食材とした給食を実践しました。今年度も昨年以上を目指して江戸川特産小松菜のPRに努めています。
- 生産体験活動の推進
5年生が生産者から小松菜の栽培方法を学び、育て、収穫しました。量は25kg、940人分の『和え物』に活用し完食しました。
また、6年生は耕運機で土を耕し、給食の残菜から作られた有機肥料を混ぜ入れる土作りを見学し、じゃが芋の種芋の植え方を地域の方から学びました。丈夫な茎一本に選定、土寄せ、草引きの世話をし、収穫しました。収穫量は70kg、『粉ふき芋』で味わい完食しました。このように都会では体験できない栽培活動を各学年で、年間計画に位置づけ実践しています。児童は、活動を通して苦手な野菜も一口食べようと挑戦し、野菜好きが増えました。保護者からも「家でも野菜を食べるようになった」「小松菜のメニューが増えました」という声を聞く事が多くなりました。
『小松菜大好き!』『野菜大好き!』の輪が広がっています。



収穫した小松菜とじゃが芋の美味しさは格別、感謝の気持ちでいただきました。