



クリとかシイタケとか、
いろいろ
あって楽しい。

田奈小学校
photographs by Yusuke Abe
text by Hiromi Kamamaru



おじましたのは2年生のクラス。

1食あたりの価格：230円(税込み)
人気メニュー：煮込みうどん
寸評：具たくさんで、それぞれの野菜のうまみのバランスがとてもよくて、味わいが豊か。品数が少なくとも贅沢な感じのする組み合わせ。

横浜市立田奈小学校
横浜市青葉区田奈町51-13
tel.045-981-0009

よく学び、遊ぶための優良給食

横 浜市青葉区は、横浜市の18区のなかでは2番目に人口が多く約30万人が住む。住宅地が増えているが、まだ緑も多く、約500戸の農家があり、田奈小学校では地元農家の農産物もふんだんに使われる。

この日の「秋味ご飯」はクリがたくさん。そのほかにシメジ、シイタケ、マイタケ、ニンジン、ゴボウ、鮭などが入っている。秋の彩りが楽しい。クリの甘さと、醤油味のキノコの味わいと、ご飯のサ

ッパリ感がうまく調和して、ほどよい甘さのうれしいご飯だ。豚汁も具たくさん。豆腐、ジャガイモ、ニンジン、ダイコン、ネギ、コンニャク。豚肉の甘みも感じられる、あっさりした味噌味。淡色辛味噌と赤色辛味噌を合わせ、だしは削り節。なんともいいねいだ。

給食時間に、栄養士の河野知子さんがご飯のことを話した。「どんな秋が入っているかな?」。次々に手が挙がる。「クリ!」「シイタ

ケ!」。みんなしっかり素材の味を感じている。河野さんはうれしそうだ。

「メニューは、横浜市の200人の栄養士が夏に知恵を絞って作ります。素材は市の方針で、すべて国産。そして横浜で採れるものを優先して使います」と河野さん。

田

奈小学校に野菜を納めるのは農家の高橋義和さんだ。

「旬のものを作る。サトイモ、サツマイモ、キャベツ、ブロッコリー、ダイコンなどを少しずつ。そのほうが、土地が健康で、いい作物が作れるから。農家7名で、4つの学校に手分けして配達しています。月に1回みんなで集まって、来月のメニューを見て野菜を割り振るんです。価格は平均入札価格より6%低くしています。そうすれば、もう一品おまげができるでしょう?」と、高橋さん。そんな地元

農家の心遣いが、具たくさんメニューを実現させている。高橋さんたちは、小麦も栽培していて、その小麦でうどんを作って学校に月に1回入れているのだが、これが大人気。

農家では、先生や児童、栄養士、調理師さんたちを招いて畑の見学会も開いている。

「目で見て、触れてもらう。子どもたちには、新鮮な驚きがあります。それがいいね。学校の先生や子どもたちの顔が見えると、おもしろいのでつらくって気になりますよ」と高橋さん。

栄養士の河野さんも「農家との交流を大切にしたい」と、農家を招く給食会や、月に1度の「給食便り」で、地元農家や旬の食材や人気メニューも知らせる。学校と地域の思いがたつぷり入った給食なのである。



秋味ご飯(胚芽ご飯)、ごま酢あえ、豚汁、牛乳。



写真上・給食の残りは、発酵させて畑の肥料に使う。下・農家の高橋義和さんが毎朝野菜を届ける。



児童は、学校の裏手にある菜園で野菜や米作りを行っている。



給食室前の掲示板では、食材を提供してくれる農家を紹介。

