



きょうの給食 どこから来たの？

特集

市内のブロッコリー畑

江別産野菜年間約45% 夏場は80%近くに

「ブロッコリー大好き！」
7月12日、中央小学校では江別産ブロッコリーのサラダが給食メニューに登場。子どもたちが笑顔でサラダを頬張っていました。

江別市では、平成13年度から地元農家と契約を結び、市内で収穫される地場産野菜を積極的に取り入れています。

平成27年度はブロッコリー、タマネギなど合わせて24種類の地場産野菜を使い、年間を通しての江別産野菜の使用率は44・6%、江別産を含めた北海道産野菜の使用率は年間約70%になりました。

6月～11月頃までは、約20種類の江別産野菜が入荷され、地場産率は80%近くに、また、貯蔵技術の向上で、冬

期間にも根菜類や雪の中で貯蔵した寒玉キャベツなどを使用できるようになりました。最近では、地場産メロンやオクラ、ムラサキタマネギ、ヤーコンなど、使用する野菜の種類も増え、より多彩な給食メニューになっています。

給食の米や野菜の産地別実態調査（平成27年）では、11品目で江別市の地場産率が70%となっており、石狩管内の他市町村が同内容で52%までにとどまるのに比べ、江別市の地場産率が突出しているのが分かります（*1）。

地元産を食べてほしい

地元農家と契約する前は、給食の主な野菜は卸売業者から仕入れていました。できるかぎり江別産を使用していました。が、学



ブロッコリーサラダの配膳を待つ子どもたち。「もっと入れて」とお願いする子も（中央小）

校給食においても安全・安心な食への関心が高まる中、保護者から「給食にもっと地元産を取り入れてほしい」

*1 北海道学校給食研究協議会共同調理場部会「平成27年度版 学校給食運営・管理調査」からの「平成26年度 米・野菜の産地別実態調査」で、マメ類を除いた、11種（コメ、ジャガイモ、タマネギ、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、キャベツ、ハクサイ、ナガネギ、キュウリ、キノコ類）の地元産使用率を重量比で計算。



自慢の江別産を使った給食メニューいろいろ



みそ汁

使用するミソの中には、江別産の大豆を使って、市内で加工されたものも取り入れています。



ブロッコリーサラダ

江別市はブロッコリーの生産量道内第1位を誇り、夏場にはサラダなどに江別産ブロッコリーが登場します。

また、近郊農家で作る JA 道央野幌緑菜倶楽部（ぐりーんなくらぶ）から「地元の子どもたちに食べてほしい」と毎年ブロッコリーの寄贈を受けています。



小さい頃の味覚は大切 子どもたちに 自然のおいしさを

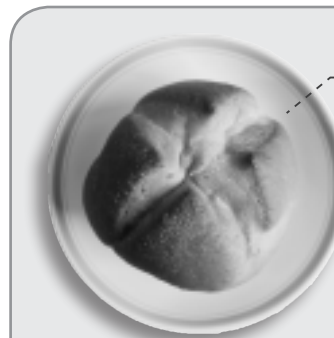
栄養教諭

伊藤 由香里 さん(52歳)

新鮮な野菜からは、甘みや食感などから野菜本来のおいしさを味わうことができます。幼少期に形成された味覚は大人になっても影響するため、何を食べるかはとても大事なことです。また、鮮度が高いと栄養価も高く、元気を体を作るために重要です。

江別市は農業が盛んで、食材のほとんどを江別産で揃えることができ、大変食に恵まれた環境です。好き嫌いが出やすいピーマンなどは、小さく切ったり、味付けを工夫したりと調理員さんと相談しながら子どもたちが食べやすいようにしているので、残さず食べてくれると嬉しいですね。

*栄養教諭…子どもたちの健康のために、栄養価を考えながら給食の献立作りをしています。また、子どもたちに望ましい食生活の基礎基本を身に付けさせ、楽しい食事や給食活動を通して、体の健康や自己管理能力などの必要性に気づいてもらえるよう、小中学校の授業などを通して、指導を行っています。



江別小麦パン

江別市は小麦の産地。特に幻の小麦と呼ばれたハルユタカの生産で有名です。

江別産の小麦をふんだんに使ったパンは、ふわっともちもちした食感で人気です。

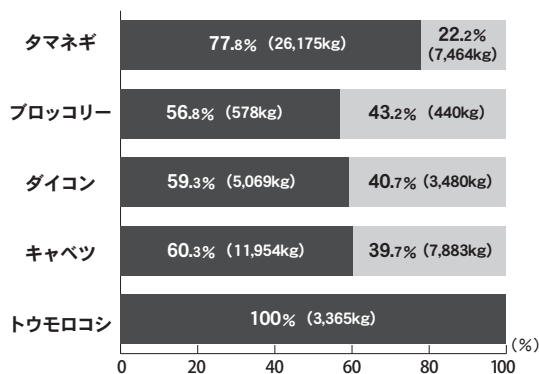
ごはん

江別産のななつぼしを100%使用！白米以外にも、わかめごはんや麦ごはんなどさまざまなバリエーションで登場します。



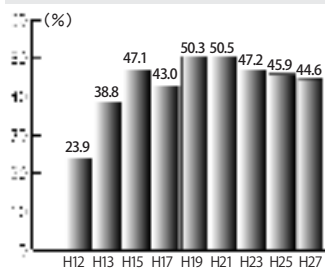
平成 27 年度 江別市の給食
種類別の地場産野菜利用率

■ 地場産
□ 国内産



平成 25 年度には、地場産の野菜をたくさん取り入れた安全・安心な給食の提供などが評価され、当時の給食センター調理場長（永井俊昭さん）が学校給食文部科学大臣表彰を受賞しました。

江別市の給食
地場産野菜利用率の推移



という意見が寄せられました。平成 11 年から農業者は関係者を招いて協議を始め、お互いに課題の克服を図りました。農家側は 1 日 1 万食分の野菜の確保の難しさ、調理する側からも野菜の規格などで課題がありましたが「子どもたちに地元のを食べてもらいたい」と想いは一致し、平成 13 年に地元農業生産団体（※）

おいしいと評判の給食

内藤 信治 給食センター長は、江別市にきた学校の先生が「江別の給食はおいしくて、野菜も新鮮ですね」と話すのをよく耳にするといいます。給食に使う江別産野菜のほとんどは、調理前日に収穫、納品され、鮮度は抜群。また、生産地が地元のこともあり、野菜の育つ現場を直接見て、知ることができ、安心感があります。

と契約して江別産を供給する仕組みをつくりました。面積の 40% が農地で、札幌市に隣接した都市近郊型農業が盛んな江別市では、さまざまな種類の野菜が作られており、数多くのメニューで地場産野菜を使うことができました。

※ 2 現在は 4 つの農業生産団体（ふれあいの里、樺輝楽里、ナイスエコファーム、JA 道央）

現在、給食センターで契約している4つの農業生産団体（ふれあいの里、株式会社輝菜里、ナイスエコファーム、JA道央）のうち、生産者の2人から学校給食への想いを聞きました。

納品は大変、それでも江別っ子に届けたい

「朝4時頃に収穫を始めて約2000本。皮をむいて、納品まで大忙しです。江別の子どもたちは、最速でトウモロコシを食べているのでは」と笑う藤城正興さん。市内外に野菜を出荷する「株式会社輝菜里」

の常務取締役で、給食契約農業生産団体に所属する一人です。

8年ほど前から始めた給食の朝もぎトウモロコシは、子どもたちに大人気。ただ、野菜の生育は天候に左右されや



ミニトマトの生育状況を確認する藤城さん。給食提供の日に納品するため、植える時期をずらしたり、品種を変えるなどさまざまな工夫をしています。

すく、どの野菜も給食に提供される日に合わせて一度に大量納品するのは大変です。

藤城さんの学校給食へかける想いが強くなったのは、若手農家が小学生と交流するイベントで、給食を残す子を目の当たりにしたことがきっかけでした。「新鮮でおいしい地元産なら残さず食べてくれるのでは」学校給食に地元産を使う意味を一層深く考えるようになったといいます。

納品は大変ですが、現在はピーマン、ミニトマト、オクラ、ミソなどさまざまな種類の食材を給食に提供しています。



美原地区7農家でつくる株式会社輝菜里
常務取締役
藤城 正興さん（38歳）



ふれあいの里からズッキーニ 107kgが搬入される様子。調理場への納品は、配達業者に頼まず直接搬入しています。コストを抑えるためにも重要です。

給食から食卓へ「食への理解」深めてほしい

「学校給食に地場産を使いたいと話があったとき、管理栄養士さんや給食に携わる人の熱心さに心打たれました」江別の地場産給食の立役者であり、契約団体の一つ「ふれあいの里」代表の西脇幸夫さんは当時を振り返ります。

給食の地場産率を高めるには、多くの課題がありました。が、給食センターと連携しながら、さまざまな地場産野菜を給食に取り入れる方法を考えてきました。

野菜の供給が難しくなる冬場には、寒玉キャベツの納品を提案。今では、冬場の給食にかかせなくなりました。給食センターとしては、野菜の値段が高くなる冬場に、より



篠津地区11農家でつくる直売所ふれあいの里代表
西脇 幸夫さん（69歳）

安く食材を調達でき、一方で地元の農業を支える上でも学校給食が重要になっています。「今後も給食センターと連携・工夫しながら、地元の野菜を提供したい」と西脇さん。

食育活動にも尽力する西脇さんは、「給食の感想や給食だよりなどを通して、親子で食に関心を持ち、家庭でたくさん話してもらえば」と話し、給食から食育の考えが広がることを期待しています。



野菜などは毎日巨大な調理器具で調理されます。大なべで約1,500食分



「選択給食」を楽しむ子どもたち。選択給食は、自分で栄養バランスを考えながら、地元でとれた野菜や果物を選び、地元の陶芸家が作った食器を使って食べる小学6年生の行事（7月8日 対雁小学校）

給食での地産地消を可能にしているのは、豊富な地場産野菜を生み出す江別の農環境と、給食に携わる人たちの「子どもたちに新鮮でおいしい野菜を食べてほしい」という純粋な想い。

企画：広報広聴課、給食センター、農業振興課



子どもたちみんなの
笑顔のために

学校給食の詳細／江別市給食センター ☎ 382-5188、給食センターホームページ
＊給食センター調理場（元野幌 741-2）の見学…2週間前までに10人以上で給食センターに申し込み（試食可）。見学は10時から13時の間（見学できない期間あり）。詳細は給食センターにお問い合わせください。



←給食調理の様子などを市ホームページで紹介中

江別の農業について知ろう！農業関係のイベント

● 江別野菜満喫ツアー

江別野菜の収穫体験、直売所での買い物、農家のかあさんの特製カレーが楽しめます。

日時…8月20日(土) 集合場所…江別市役所第二別館

定員…20名（多数時抽選） 料金…1,500円

申込・詳細…8月8日(月)から8月12日(金)までに農業振興課 ☎ 381-1025 へ電話



農家のかあさん特製カレー



酒蔵見学ツアー

● えべつ 2016 直売所スタンプラリー

市内の9つの直売所をラリーポイントに設定します。完走賞、中間賞などの豪華景品を用意。

ラリーガイドは、参加直売所と農業振興課のほか、市ホームページからもダウンロードできます。

期間…8月1日(月)～9月30日(金)

会場…市内直売所9ヶ所

詳細…農業振興課 ☎ 381-1025



直売所の新鮮野菜



毎年大好評！農業まつりのえぞ但馬牛

江別の地酒『瑞穂のしずく』ができるまで

● 稲刈り体験&酒蔵見学ツアー

酒米「彗星」の収穫体験、栗山町的小林酒造の見学、おにぎりなどの軽食を楽しめます。

日時…9月10日(土) 集合場所…江別市役所第二別館

定員…20名（多数時抽選） 料金…1,000円

申込・詳細…8月24日(水)から8月31日(火)までに農業振興課 ☎ 381-1025 へ電話



● えべつ 農業まつり

地元産の農畜産物を販売します。飲食コーナーやステージイベントあり。自家用車で来場の方は、市役所駐車場をご利用ください。

日時…8月27日(土) 10時～16時（予定）雨天決行 会場…市役所特設会場 詳細…JA道央江別営農センター営農振興課 ☎ 382-4114

同時開催！
まるごと江別 2016

市内飲食店の出店
ステージイベント
スイーツフェスタなど
主催・詳細…一般社団法人
江別青年会議所 ☎ 383-9678