



子どもたちにも笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

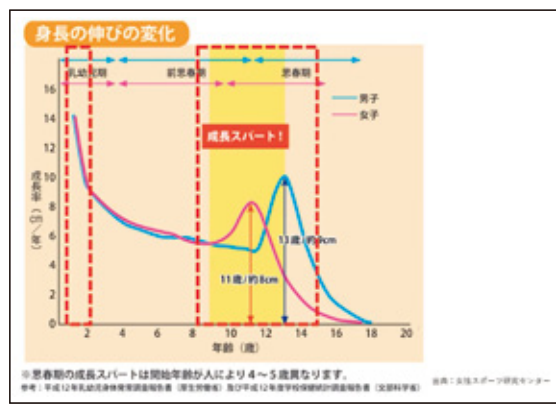
玉野市産ペルルメロン出前授業
関連記事 3～6 ページ

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食関係者功労者表彰式 2
- コーディネート事業の紹介 3～6
(玉野市産ペルルメロンの供給)



令和3年度献立専門委員 (第二分科会) 作成動画
※詳細は6ページ

No. **256**
令和4年10月1日
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会
〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代)
URL : <https://www.ogk.or.jp/>

学校給食関係功労者表彰式

8月19日（金）にピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催いたしました。今年度は、学校給食の発展・充実に顕著な功績のあった14名の方々に表彰状及び記念品を贈呈し、表彰いたしました。式後の懇談では、「20年は長く感じるが、過ぎてみるとあっという間だった。大変な事はたくさんあったが、今となればいい思い出しか残っていない。人間的にも成長できた」「これまで先輩たちに頼ってきたが、自分たちがその立場になったようで多少不安に感じるが、今後も頑張っていきたい」「これからも残食率ゼロを目標に頑張っていきたい」「子供達のためにという思いを忘れずに、これからも学校給食の充実や食育の推進に向けて努力していきたい」等の声をいただきました。

被表彰者の皆様におかれましては、今後一層のご活躍をお祈り申し上げます。



令和4年度 学校給食関係功労者被表彰者名簿

学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所属所名	現職名	氏名	所属所名	現職名	氏名
岡山県教育庁保健体育課	指導主事(副参事)	鈴木 美穂	倉敷市立茶屋町小学校	給食調理技師	永瀬 知子
岡山市立吉備小学校	栄養教諭	本屋敷麻由子	倉敷市立下津井中学校	給食調理技師	片岡真寿美
岡山市立加茂小学校	主任	葛城 順子	里庄町立里庄東小学校	校務員	小野 美幸
岡山市立足守小学校	主任給食調理技士	前田真由美	津山市立勝北中学校	栄養教諭	春名 泉
岡山市立庄内小学校	主任給食調理技士	三宅 和美	真庭市立蒜山中学校	栄養教諭	西村 利香
倉敷市立中島小学校	栄養教諭	木村佐知子	真庭市立北房学校給食センター	調理員	木下 輝子
倉敷市立粒江小学校	栄養教諭	石井 真理			



向井理事長 式辞



賞状・記念品授与



代表者 謝辞

コーデイネット事業の紹介

(玉野市産パールメロンの供給)

玉野市の北西に位置する東七区・南七区は、田畑が広がる農業地帯で主に「千両なす」と「れんこん」の栽培が盛んな地域です。その一角で農業を営む柏内さんは、キャベツ・セロリ・ほうれん草・春菊など様々な農作物を栽培し、地元の直売所や農協に出荷しています。

柏内さんは、2年前からメロンのハウス栽培に取り組み、昨年は、「ホームランメロン」の栽培を手掛け、そして今年からは、「パールメロン」の栽培も始めました。これを受け、今年7月1日（金）、玉野市内の小中学校の給食を提供する玉野市立学校給食センターと同センター東児調理場の2箇所の共同調理場（小学校14校、中学校7校）の献立に地元で栽培されたパールメロンを1食個包装に加工したデザートとして、本会が供給しました。

パールメロンは、果実が1.3～1.5kgと大きく、果肉は、4.5～5cmと厚く、爽やかな淡い緑色で糖度は16～17度程で、あっさりして非常に美味しいメロンです。

パールメロンの栽培は2月初旬から始まり、栽培方法はビニールハウス栽培で、まず、パールメロンの種を、培土を詰めたポリ鉢に1cm程度の深さの穴を開け、一粒ずつ入れていき、150鉢程植え付けます。鉢の土の水持ちを良くするため、乾燥防止用の土を被せ、鉢に水をたっぷりまきます。その後、ビニールハウス内へ鉢を移し、電熱マット（30℃）の上に敷き詰め、一週間程度で発芽します。発芽後、電熱マットの温度を20℃に設定し、苗として植えることが出来る大きさになるまで約40日程度成長を待ちます。3月中旬、ハウスの中の定植用（苗植え）マルチに約80cmピッチで穴を開け、20cm程に成長した苗をひとつひとつ植え付けます。メロンを順調に成長させるため、ハウス内の温度は30℃に保ちます。4月下旬、地面の横に這うようにつると葉が大きく成長し、つるの根元に雄花と雌花が咲き、自然交配後、雌花の下に実がなり始めます。5月初旬から中旬にかけて、実が直径15cm程に大きくなった頃、メロンの形が整いきれいな色になるよう、メロンを上向きにし、底に発砲スチロールの皿をひとつひとつ敷きます。この時、なるべく日光が実に均等に当たるようにします。

また、より良いメロンに育つよう、1株あたり3～6玉にします。6月中旬、メロンの表面全体に編み目が現れ、つると実の付け根の葉が茶色く枯れてきたら収穫の目安となります。つるの先を切り、成長を止めることでメロンが充実します。収穫はひとつひとつ丁寧にハサミで切り取り、コンテナへ入れます。収穫したメロンは、コンテナから箱詰めします。

その後、箱詰めされたメロンを1食個包装のメロンに加工するため、カットフルーツ製造工場に発送します。

到着したメロンは、まず、冷蔵保管します。製造日当日、冷蔵庫から工場内に搬入し、果物洗浄用シンクで洗浄を行い、包丁で半分にカットします。その後、中央の種をスプーンで丁寧に取り除き、1/16サイズにさらにカットします。カットしたメロンは、包装用機械のラインに一つずつ投入し、自動的に包装します。個包装したメロンは、当日すぐに本会へ向けて発送し、本会冷蔵庫に保管します。そして、使用日当日、玉野市内各小中学校へ納品しました。



パールメロシの出来るまで



栽培するハウス



メロシの種



種入れ



乾燥防止



水まぎ



電熱マット



発芽



定植



開花



発砲スチロールの皿を敷く



収穫メロシ



収穫したメロシをコンテナに



ネットを付けて箱詰め



給食用に加工



当日の献立

今年の7月1日に玉野市で作られたメロンを給食で提供しました。これまで玉野市では提供数の多さから、なかなか玉野市産の食材を給食で使用する機会を作ることができませんでした。そういった経緯もあり、今回のメロンは「作物の成長過程を伝えるとともに生産者の方の努力や苦労を児童生徒に学ばせる」というねらいで提供することを決めました。

そのため、2月頃から定期的に畑へお伺いし、種を植えるところから収穫までの流れを取材させていただきました。取材を進めていくうちに、私自身も知らないことが多くありました。例えば、寒さに弱い苗の種のためにビニールや不織布をかけて、苗が成長しやすい環境を作ってあげたり、苗を定植するときにはひとつひとつ手で植えたり、メロンを丸くて綺麗な形にするためにメロンの下に白い発泡スチロールの受け皿を置いたりするなどたくさんのことを学びました。また、摘果作業の頃にお伺いし、実際に摘果されたメロンの実の数を見たとき、あまりの多さにとても驚きました。ひとつひとつのメロンを選定し、条件を満たしていないメロンを摘み取っていくという途方もない作業の努力や苦労のことを思い、改めて作物を育てることの大変さを再認識しました。



取材を始めた当初は給食だよりを使い、メロンの成長過程や生産者の方を紹介する予定でしたが、取材を通して、生産者の方の情熱や苦労を知り、生産者の方の思いをより分かりやすく伝えたいと考えようになりました。そこで、児童生徒の目を自然と引けるようなポスター調の掲示物を作成しました。また、メロンに関する質問を玉野市内の児童生徒から募集し、生産者の方に回答していただいた内容をもとにもうひとつ掲示物を作成しました。これらの掲示物は、給食室の前や各教室の壁、メロンを提供した日に教室の黒板に貼ってもらうなど、様々な場所や場面で使用してもらいました。他にも、メロンを提供する当日に生産者

の方からのメッセージを各校で伝えてもらえるように原稿を作成しました。給食時間にメッセージが流れ始めると、真剣に耳を傾けている様子が見られました。掲示物やメッセージを通して、児童生徒だけでなく先生方も興味関心をもってメロンのことについて学んでもらうことができたのではないかと思います。

当日は、給食時間中に学校を訪問し、実際に食べているところを見て回りました。メロンを一口食べた児童はみんな笑顔になり、二口目からは大切そうに食べている様子が見受けられました。他にも口に入れる前にメロンの実や皮をじっくりと観察している児童もいました。そして、給食時間が終わったあとには、「おいしかった」「また食べたい」という言葉とともに食べるころのないメロンの皮を見せてくれました。

今回、メロンを提供するにあたり、本給食センターではメロンを切ることが難しかったため、業者に加工してもらったものを提供しました。そのため、収穫から提供までの時間がかかってしまう点やコストがかかった点など、継続して提供していくにはまだまだ課題はありますが、今回のことを通して、児童生徒が地域の生産者の方の苦労や努力を知り、感謝の気持ちをもつことができたことを実感していますので、今後も、本センターで使用することのできる玉野市産の食材を見つけ、提供する機会を作っていきたいと考えています。

～ 出前授業の開催 ～

7月14日(木)玉野市立八浜小学校3年生の学校の授業で「おいしいメロンができるまで」として、今回のペルルメロンの生産者柏内さんが直接小学校へ出向き、地元のメロン栽培について、子どもたちに授業を行いました。子どもたちは、柏内さんから、実際に栽培したメロンの種、つるや葉、メロンの実物などを見ながら話を聞き、メロンの種類や栽培方法について学びました。授業では、ペルルメロンの種植えの時期やその後の成長過程などの説明を受け、用意された実物にふれ、大きさやさわった感触を確かめ、学びを深めていました。

～ 生産者から ～ 学校給食会向けペルルメロンの栽培について

かしうち農園 柏内 祥孝

ここ玉野市東七区は昭和38年頃に児島湾干拓により造成された平坦な農業振興地帯であり、この地域での基幹作物は水稻・ビール麦・施設なす・レンコン等が中心となっています。近年では直売所向け野菜や量販店向け契約野菜の取り組みなども見うけられます。私も義父の後継者として水稻・ビール麦・ハウス野菜・露地野菜を栽培していますが、数年前から牛窓の友人からもらったとても美味しいハウスメロンに出会い、以後自作に至っており、求められる農産物づくりを目指しています。

この度は岡山県学校給食会から玉野市内の学校給食向けに『地産地消ペルルメロン』の生産依頼があり、地域貢献の一環として取り進めています。

このメロンはハウス栽培で、2月上旬に播種・育苗～3月下旬に苗移植～4月下旬に開花～6月上旬に収穫・出荷となっています。栽培の前半が寒い時期なので夜間の保温管理や昼間の換気に特に注意しています。今回はメロンを供給するだけでなく、小学生からの事前質問もありましたので下記の通り質疑応答内容を紹介します。

- Q1 メロンの種類はどれぐらいありますか？
→メロンは2系統(網目の有るものと無いもの)あり全部で38種類ぐらいあります。
- Q2 食べたメロンの種を蒔いてもできますか？
→病害虫に強く良質のメロン栽培には購入種子でないとできません。
- Q3 メロン作りで何がたいへんですか？
→ハウス内やハウス内小トンネルの温度を一定に保つように毎日の朝夕の換気作業がたいへんです。
- Q4 水やりはどの程度しますか？
→根が乾かないように適宜様子をみて散水します。
- Q5 種まきから収穫までどれぐらいかかりますか？
→約4ヵ月かかります。
- Q6 ひとつの苗から何玉収穫できますか？
→3～5玉ぐらい収穫できます。
- Q7 どうしてメロンを作ろうと思いましたか？
→友人からもらったメロンがとても美味しく自分でも作って多くの人にその美味しさを知ってほしいと思ったからです。
- Q8 メロンの食べごろとより美味しい食べ方はありますか？
→メロンのお尻部分を指で押してみても少し柔らかくなっていれば食べごろであり、食べる前に2時間ぐらい冷蔵庫で冷やすとより美味しいです。
- Q9 玉野市のどこで栽培していますか？
→栽培は玉野市東七区ですが、八浜小学校・大崎小学校・玉野光南高校の近くになります。(栽培ハウスを見学したいのかな?)



主にこんなやり取りをしましたが、児童の皆さんが7月にメロンを食べてからお礼の手紙をもらったり、地元の八浜小学校からは出前授業の依頼があり、1時間の講師もさせてもらいました。小学生や先生に『農業・食』に興味や関心をもってもらえるのはとてもうれしく感じましたし、伝える喜びもわきました。

このような地域との繋がりがもてたことを感謝します。

(表紙の写真)令和3年度献立専門委員(第二分科会)作成動画

題材名: 未来の自分のための食事について考えよう(中学校)

ねらい: 主食・主菜・副菜をそろえた食事をとることの大切さを知り、家庭の食事内容をより良くする方法を考えて食べようとする意欲をもつ。

食育の視点: 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身につける。(心身の健康)