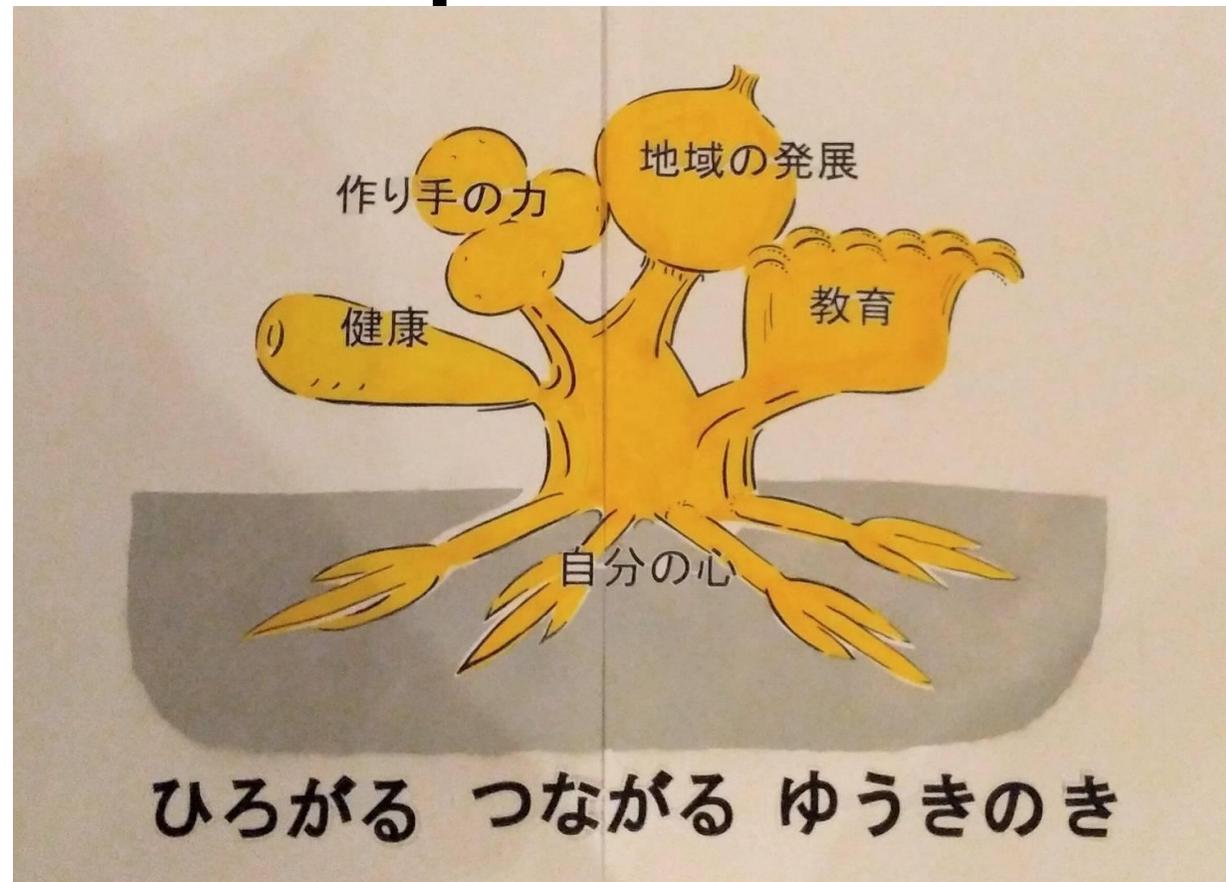


# オーガニック給食を学ぶ part2



ゆうき給食づくり隊

# ゆうき給食づくり隊の結成

## 結成のきっかけは？

令和5年2月ころ こどもと農がつながるだんだんの研修会を松川町で行いたって言われてるんだけど、何か勉強する会を作らない？と声をかけていただいたことがきっかけ。  
そこで、中央小給食室は考えました。

前年に中川村で行ったオンライン研修や飯田市のオンライン研修にも参加していたこともあり、みんなで学ぶ会を作るのはいいね！ということで、「学ぶ会」を作ることになりました。  
名前は…「とどけ隊」があるのなら私たちは「づくり隊」！というところから「ゆうき給食づくり隊」を令和5年4月に発足することとなりました。

## づくり隊のメンバー紹介

松川中央小の栄養士と調理員合わせて7人が今のメンバーです。



項目	内容	予算額	決算額	備考
補助金額		300,000	288,000	
事業による収入	参加費	50,000	133,000	
雑収入	材料等売り上げ	0	16,770	
自己負担		140,120	458	
合計		490,120	438,228	

項目	内容	予算額	決算額	備考
講師謝礼	講師・調理実習 講師費用	264,000	199,600	
場所代	中央公民館 調理室	9,300	14,400	
交通費	航空機負担料国 内交通費（高知 県～松川町～羽 田）	109,820	126,271	
宿泊費	1日目講師、助手 含む1名分 2日目講師助手 含む5名分	50,000	28,800	
調理実習費	だんだん購入分 つくり隊購入分	35,000	33,511	
コーディネート費用	会議運営・チラ シデザイン・通 信費用等	22,000	0	
その他	文具等	0	2,846	
その他	お弁当購入代	0	32,800	
合計		490,120	438,228	

上記のとおり精算しました。

# 今年のテーマ

## 「松川町の実践からオーガニック給食と地域のつながりを学ぶ」

長野県

松川町公民館 えみりあ

〒399-3303 松川町元大曲3720番地 TEL.0265-36-2622

車：松川ICから車で10分／電車：JR飯田線伊那大曲駅からタクシーで5分

8月8日(木)・9日(金)



伊那谷の栄養士・調理員向け  
講演&交流会

8日(木) ホール

10:00-16:00

10:10-10:30

「町(産業観光課)の取り組み」導入から今について

10:30-12:00

ゆうき給食とどけ隊・ゆうき給食つくり隊から報告

13:00-15:30

フランスの給食のはなし&ディスカッション

ランチ代込み

2,000円

定員: 25名

NPO法人 Hug(ハグ)のお弁当

※8日・9日とも資料のみのご要望は500円になります。



伊那谷の栄養士・調理員向け  
実習&圃場見学

9日(金) 調理室/会議室

9:00-15:00

9:00-12:00

うまみを引き出す調理実習

13:00-14:00

有機野菜栽培圃場見学

15:30-16:00

まとめ 振り返り

ランチ代込み

2,000円

定員: 25名

調理実習メニューは、  
ただいま検討中



子どもたち向け  
食育講座

9日(金) 調理室/会議室

14:00-15:00

14:00-15:00

「みて 触って 匂って感じる

「食育講座」

「簡単おやつ作り」

参加費

500円

定員: 15名

※子どもは無料

申し込み期限

7月26日(金)

定員に達し次第  
締め切らせて  
頂きます

もちもの

- ・筆記用具 ・メモ用紙
- ・飲み物
- ・熱中症対策

実習  
コース

- ・エプロン
  - ・マスク ・三角巾
  - ・手をふくハンドタオルやハンカチ
- 髪をおおえる大きめのハンカチ・  
バンダナ・手ぬぐいでも可
- 汗などをふくタオルとは別の、  
清潔なものをお持ちください

～第一日目～

○町の取り組みから「導入から今について」

産業観光課 宮島係長

○ゆうき給食とどけ隊から報告

お米農家 久保田純治郎さん

小松菜農家 金田 遥さん

○ゆうき給食つくり隊から報告

～第二日目～

○調理実習

食材を生かす調理方法を考えよう

○圃場見学

金田ファーム

○食育講座(子供向け)

みて かんじて さわって 体験する  
親子で調理実習

# 研修参加者

★1日目:8/8(木)

講演会 & ディスカッション

給食関係者19名 つくり隊7名  
とどけ隊3名 産業観光課1名  
CPPフランス関係10名

計40名

★2日目:8/9(金)

午前の部調理実習

一般参加者14名 つくり隊7名  
産業観光課3名  
CPPフランス関係11名

計35名

午後の部食育講座

12組の親子 つくり隊7名  
CPPフランス関係11名

計37名

# 研修会の様子: 1日目



## 有機の導入は…

町産業観光課の取り組みのお話。  
なぜ「有機」だったのか。  
なぜ「給食」へ  
松川町としての取り組みをお話いただき、  
町外からの参加者も真剣に聞き入っていた。



## フランスの給食って…

お母さんの思いを首長へ伝え、選挙公約として「食」の大切さを訴えオーガニック給食を進めた。「思い」を届け「子供たちの健康」をみんなで共有し「給食を変える」力を伝えていただいた。



## 農家さんの思い…

お米農家の久保田さん  
若い力！小松菜農家の金田さんからそれぞれの立場で「食」への思いを「有機」への取り組みについてお話しいただいた。「思い」を知ることでお互いの「作る」が成り立っていくことの「意味」を伝えていただいた。



## ゆうき給食づくり隊として…

結成から1年。作る立場として「有機食材」を調理して届ける私たちにできることは何か。  
考え研修を積み重ねた実践をお伝えした。  
「今」私たちの役割の重要性を発信。

## ディスカッション…

CPPフランスのみなさんから学ぶ  
対話することで「相手を知る」「伝える」「学ぶ」ディスカッション。そこから私たちが「これから」できるオーガニック給食とはなに？  
「書く」ことで「実現に向けてのスタートラインに立つ」  
みんなの思いを「ゆうきのき」へ！



# ～1日目～ 参加者の皆さんの感想

## 事例発表から感じたこと・学んだこと

どの発表も、「子どもたちのために」という思いが入っていて、印象的だった。

○ 松川町では、有機給食を進めたいという思いを強く持った人たちがいて、行政も主体的に進めてい ~~ま~~ かれたような印象を受けた。

動く地域 / 変わらない地域の差はなんだろうか。

○ 一度や二度の失敗を諦めるではなく、楽しんでやる。

○ チームワークで、何人かでやると楽しくも生まれるし補い合えて、その目標が共有できているとバラバラに ならぬ

地域によって  
スタッチが違う？

まずは講演会  
上映が大事？

## フランスの有機給食のお話から学んだこと

お母さん方が立ち上がって新市町の公約に入れてもらう... のくんだり、フランス、ほいと感じた。日本では政治との距離があり、あまり思いつかないイメージがあるため。お仕事を辞めて、「これがきっと大事」と信じて行動をしたイザベラさんとジャンジャックさんがすごいと思った。思ってたかな行動がでない... 特にお母さんが多いので、「やり方」の事例も増えていくといいなと思いました。

フランスの取り組みは「お母さん」が立ち上がって市長の公約に入れてもらう活動の話も... 国が違っても子を思う親の気持ちは同じかもしれません...

八百屋さんか、  
食材に困った時  
補助的に  
支援してくれる  
存在になっている  
ことは助かると思  
った。

地域で取り組むこと。地域と人が変わって取り組むこと。それぞれの立場の思いを共有し、助け合い楽しい職場を作ること。ネガティブからポジティブに！「今まで」から「今」をどう考え、仕事に取り組んでいくのか。様々な思いが出された内容になりました。仲間を否定するのではなく、情報を互いに共有することの重要性を感じた1日目でした。

## 事例発表から感じたこと・学んだこと

どの発表も勉強になりましたが、給食調理に関わる身として、「ゆき給食つくり隊」の方の発表が特に勉強になりました。

まず、X21紹介でそれぞれの方の長所、その長所がどのように給食作りに生かされているかをお話されていて、私も自分の長所、今の職場に生かせる長所、できることは何だろうかを考えたと思いました。また、ポジティブに仕事を進めていくことが一番の要となっていて感じたので、そこは常に意識していきたいと思いました。(今の職場はネガティブに ~~な~~ らぬ...) 毎日の実践もとても参考になりましたが、X21の面がすぐ実践でき、今後 ~~は~~ <sup>継続</sup> 役立てようでした。

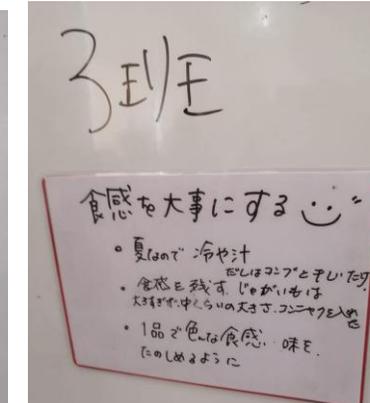
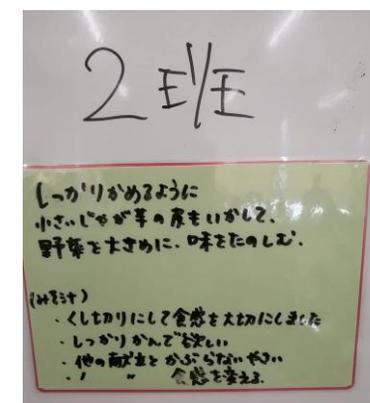
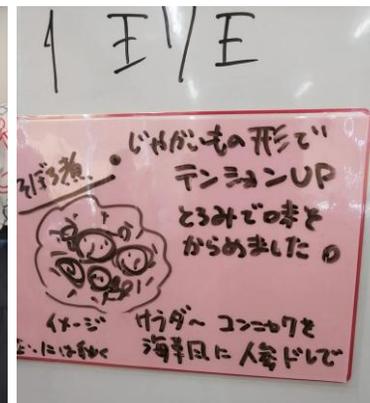
# 研修会の様子: 2日目

★レシピの材料はみんな同じです。  
この材料を使って「食材の良さ」を生かす調理方法を  
グループの仲間で「考え」「協力」し作り上げる実習。

料理名	野菜たっぷりみそ汁 (基本レシピ)	
食品名	一人分量g	作り方・ポイント
じゃがいも	15	
小松菜 (葉物)	15	
ズッキーニ or なす	10	
玉ねぎ	15	
にんじん	4	
煮干し	3	
みそ	8	
水	110	

料理名	じゃがいものそぼろ煮	
食品名	一人分量g	作り方・ポイント
大豆の華 (粒状)	8	
水 (大豆の華戻し用)	適量	
じゃがいも	55	
にんじん	12	
玉ねぎ	30	
絹さや (青色野菜)	7	
しめじ (飯田下伊那特産)	8	
こいくちしょうゆ	2	
うすくちしょうゆ	4	
砂糖 (てんさい糖)	2	
みりん	1	
水	50	

料理名	オリジナルサラダ	
食品名	一人分量g	作り方・ポイント
本日お届けされた お野菜を使って オリジナルサラダを つくりましょう!		
ドレッシングも!		



地域の食材(有機食材)や季節の食材をどんな思いで作り届けていくのか。「つくる」ということの意味を「つくる」人同士が考え、伝え共有し「つくりあげる」ことの大切さ。私たち「つくり隊」の思いや実践を実習で伝え、感じてもらう企画です。つくり隊のメンバーが中心となってリードしていきました。また、フランスチームの「調理のコツ」「油の使い方」「だして」実践も交えて同時進行で行った。中身が濃い！内容が深い！「食材を生かす」そんなフランスチームの実習でした。



# 研修会の様子：2日目 食育講座



CPPジャンルのみなさんから  
「子供向け食育講座」

野菜ができるまで…  
野菜のおなかって…  
自然の力で育つこと…  
などなど子供たちにわかりやすく  
教えてくれました。  
大人も聞き入っていました！

CPPフランスのみなさんから  
「において かんじて あじわって」講座  
果物の味をどう感じる？  
鼻をつまんで食べてみて  
手を離れた時に感じる「風味」と「味覚」  
味わうって大切！  
大人も知る「五感」の大切さ。真剣です。



料理名 つくりたいチーム にんじん蒸しパン

食品名	一人分量g	30人分	作り方・ポイント
小麦粉	18	540	15分蒸します。 
ベーキングパウダー	0.72	21.6	
てんさい糖	5.4	162	
米油	4.5	135	
豆乳	18	540	
人参ペースト	4.5	135	

料理名 フランスチーム おからケーキ（ズッキーニ入り）

食品名	一人分量g	30人分	作り方・ポイント
中力粉	10.70	320	①おからを水分が飛んでカラカラになるまで炒る。 ②ボールに黒砂糖 オリーブオイル 味噌を入れてよく混ぜ合わせる。 ③②へ豆乳を入れ混ぜ合わせ、すりおろしたズッキーニとおからを加え混ぜ合わせる。 ④中力粉 重曹を③へ加えさっと混ぜてからごまと酢を加え、ひと混ぜする。 ⑤クッキングシートを敷いた天板に生地を流し込み、170℃のオーブンで40分焼く。
重曹	0.80	24	
酢	2.00	60	
おから	13.30	400	
黒砂糖	7.30	220	
ズッキーニすりおろし	13.30	400	
オリーブオイル	2.70	80	
みそ	1.30	40	
豆乳	8.00	240	
ごま（お好みのナッツ類）	2.70	80	



CPPジャンルのつくり隊の  
親子実習講座  
素材の味を生かす簡単おやつレシピ。  
親子で楽しく作って味わう貴重な時間。味わうことを知る子供たちの目は真剣で楽しんでました。

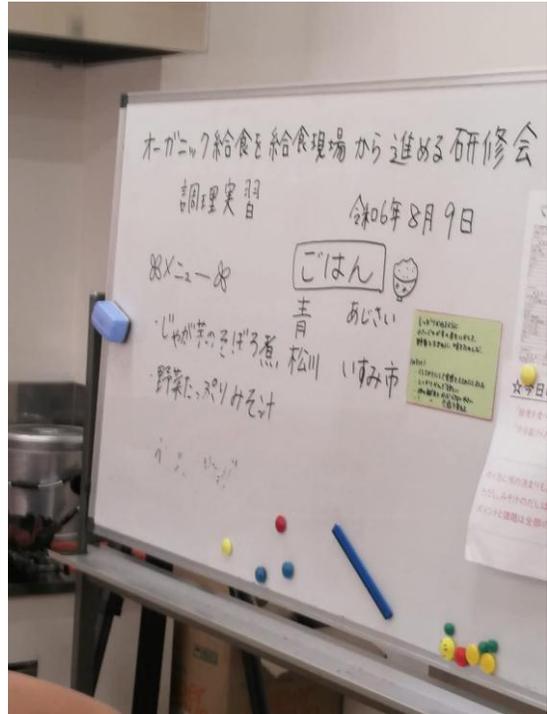


# ～2日目～ 参加者の皆さんの感想



感想(6才)  
 いた。おいしかった。  
 たまには食べる方がおいしかった。  
 感想  
 で感じながら私たちは食べている  
 気付かされた。

ませて楽しかった。  
 ぽもりんごがおいしかった。  
 にんじんおぼろありしかった。  
 スッキーのむいのが初めて  
 おいしかった。



地域の経験と知恵  
 とアイデアでMENU  
 がしあがっていく  
 料理はすばらしい  
 ART!!  
 ごちそうまでした

フランスの状況と  
 食育や食に対する意識  
 培った影響など。  
 とこも勉強会になりました  
 日本は遅いといふと実感  
 した気がします。

みんなで食材などで  
 決めていくのか  
 あもころかったです。  
 料理それぞれに違うものか  
 うまねもも面白いです。

今日はいろいろお話を  
 聞かせていただきありがとうございました。  
 ました。自分も調理士になり  
 たい。先まの調理も見たい。  
 そんな中での時間でした  
 ありがとうございました

クッキングが楽しかった。  
 ケーキはやさしいあまやで  
 小さい子にもちょうど  
 いいあい  
 材料が  
 フルーツの砂糖

ませるのが楽しかった。  
 はなをつまんでたでたら  
 味が良かった。

おからケーキ  
 がうまかった

うまから「おから」  
 みずのあじい  
 おからケーキを作ったけど  
 にんじんおぼろの方がおいしかった。  
 いんじんとシロップが  
 うまかった  
 たのしかったです

か(ま)ちせのお話  
 わかりやすく  
 良かったです。  
 五感の体験も  
 出来て、お話をしっかり  
 聞いてました。



調理実習は決められた材料と分量で全員が同じものを作ること。これが当たり前のルール。しかし…集まったメンバーで、この食材をどんな思いで作っていくのか。食べる人は誰？地域の食材を大切に使うことや子供たちにおいしく食べてもらうためのスキルをみんなで高めていく。作る側の学びの重要性を考えるきっかけになったらという願いを込めた実習でした。

食育講座受講した子供たちが調理実習に挑戦！食材に触れて作ること、苦手な食材もおいしく食べられました。五感で感じることで「食」に興味を持ってもらえたら…

# オーガニック給食を学んだ2日間



研修会の様子をチャンネル・ユーで取材していただきました！



# 学ぶことを伝えることでさらに学びを深める…

## 実践しているPDCAを振り返って

- 全員が楽しんでやっている。
- 失敗も多いが→これは自慢かも…
- 当日の調理中にcheck・actionもある。
- 失敗なくやろうとすると前例どおりになりやすい。真面目がいいとは限らない。失敗を恐れない。
- 臨機応変に対応できるコミュニケーションが育っている。
- 面倒くさがりも大切。→効率がよくなる。

失敗から学ぶことが多い  
失敗ばかりではありません。  
研修会など学べる機会も積極的に参加・企画し、調理員同士の共有を図っています。

- 1 「ゆうき給食づくり隊」の1年間の活動実践を伝えることで、有機食材導入のきっかけとなしてほしい。
- 2 行政 農家 給食現場とのつながりの重要性を知ってほしい。
- 3 「つくる」ことの意味を多くの皆さんに体験してほしい
- 4 「楽しい」学びを自分たちで作り出せる力をつけたい

研修会の成果は…

昨年引き続き、CPPフランス CPPジャンルの皆様を講師にお迎えし、松川町そして近隣の市町村から多くの皆様にご参加いただいた研修会。給食現場の仲間から子育てのお母さん、子供たちと幅広く「食」を中心において学ぶことができた2日間でした。私たち「ゆうき給食づくり隊」が学び得たものを報告することで、さらに深く私たち自身が学ぶこと。研修に参加して下さった皆さんと共有しこれから語り合うなど多くの「つながり」をつくる研修会でした。これらの学びを今後、給食という大切な「食」を通して「児童・生徒」「保護者」「地域の皆様」へ発信し、伊那谷の給食施設で同じような仲間を増やし、地域発信のおいしい給食づくりへ生かせるようすすんでいきたいと思っております。

ありがとうございました

