



学校給食会だより

ご覧ください



令和2年度も残すところ一月となりました。

コロナ禍の中、当会の事業・運営に対し、多くのご支援とご協力を賜りありがとうございました。

2回連載の2

当県酪農の

発祥の地を訪ねてみました!!



牧牛共立社戸渡牧場といわき市立小川小学校戸渡分校

食品安全衛生管理室

令和3年2月号に引き続いての連載となります。

5 いわき市立小川小学校戸渡分校について……

昭和になり戸渡牧場の跡地にはヤマユリが咲き、戸渡分校児童の「皇居を白い百合で飾ってやりたい」との思いが届き、山百合の球根が昭和天皇のもとに届けられました。天皇は皇居内の覆馬場にお手植えになられました。天皇は山百合を皇太子と美智子様の新居、吹上の御所にも植栽されました。当時皇太子妃殿下であった美智子様が吹上に咲いた山百合を御覧になり、戸渡を訪問したいと思しめされましたが、戸渡に至る県道は悪路で、御訪問は沙汰やみとなりました。（「長橋だより その四」より一部引用）

山百合の球根が昭和天皇のもとに届けられるまでの経緯については当時戸渡分校の教諭であった古山一郎氏の著書「やどり木に生きる 皇室と山百合分校の記」（いわき市立図書館所蔵）に詳しく書かれています。

古山一郎氏は戸渡分校に赴任後に「やどり木」という文集を立ち上げました。この「やどり木」に掲載された修学旅行の作文が山百合の球根献上に繋がります。この作文の最後の数行を掲載します。

皇居 六年男

「皇居はよく整理されているが、本当の美しさがない。自然がないのだ。この皇居をぼくたちのまわりにいっぱい咲いている百合でかざってやりたい。皇居を本当の美しさにしたいと思った。」

この作文を読んだ西川五郎氏（松戸市在住（小川町出身）、戸渡牧場跡地に草スキー場を建設するため戸渡に投宿していた。）は、古山氏と親しくなり、また、昭和天皇の侍従次長を務め、退任後、皇居外苑保存協会の理事長をしていた木下道夫氏とも懇意にしていたため、戸渡分校児童の思いを直接伝えようと金を借りて上京し、木下氏にお会いになりました。その後、木下氏は戸渡の古山氏の自宅にお出でになり、山百合球根献上の話は実現することになります。

昭和34（1959）年11月3日、古山氏と3名の分校生は掘り出した2,000個の山百合の球根を石油箱（石油の一斗缶が2個入る木の箱）2個に入れて皇居まで運んだのです。この数の多さに驚いた木下氏は球根5個だけを預かり他は新宿御苑に持って行くようにと古山氏にお願いされました。この後、木下氏は宮中に参上し、侍従長に事情を説明したところ侍従長はすぐさま陛下にこの事を申し上げられました。陛下は『そのような事情で皇居や私たちが思案してくれる子どもたちの願いなら、5個だけでなく、全部持ってらっしゃい。皇太子の新居、吹上の苑の木立の間に植えてもらいましょう。明日にでも持ち返して下さい。』という有難いお言葉を頂いたのです。古山氏は深川の義理姉の家に子どもたちを連れて帰っていましたが、この知らせを木下氏から電話で連絡を受け、翌日、新宿御苑から皇居の吹上御苑に2,000個の球根を運び入れたのです。戸渡の子どもたちの願いはこうして成就しました。

皇太子妃殿下であった美智子様の戸渡御訪問は沙汰やみとなりましたが、小名浜で行われる放魚

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。（2016年4月精米加工分より）
 ※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

祭の時に「戸渡分校の皆さんに平駅まで出て来て頂く訳にはいかないでしょうか」との美智子様
の希望により、昭和36年6月1日、平駅でのご対面
が実現しました。

この時、他校に転勤していた古山氏には皇太子
殿下と美智子様御来県の際は連絡されていま
せんでしたが、これを知った小川町教育長の計
らいにより、パトカー1台が古山氏の元に差
し向けられ、ご対面に至りました。古山氏は
駅前へのフジコシで背広とネクタイを揃え、
ご対面の列に組み入れられました。

美智子様は戸渡分校児童のために、ご幼少
のころからの愛読書、「新美南吉童話全集」全
3巻をご下賜され、分校の図書室に加えて下
されるように……、と6年生代表に手渡され
ました。

平成元年、旧戸渡分校に御即位記念の碑
(写真3)が建立され、碑の背には皇室から送
られたメ

タセコイア(アケボノスギ)(写真4)が高く成
長し、枝を広げています。

戸渡分校に通じる県道はその後国道399号
線に格上げされ、最近十文字トンネルが貫通
し、路線の整備が間もなく完成する予定です。

明治時代から昭和にかけていわき市小川町
戸渡という山深い里で繰り広げられた歴史の
一端を学校給食関係者の皆様の記憶の片隅に
留めていただければ幸いです。

なお、前述の牧牛共立社戸渡牧場については、
一般社団法人Jミルクが酪農乳業史デジタルア
ーカイブ(<https://www.j-milk.jp/digitalarchives/>)
で、貴重な資料として公表しています。

6 最後に……………

本稿の執筆に当たり御指導と御協力を頂いた
関内幸介氏と古山一郎氏に深く感謝申し上げます。



(写真3) 御即位記念の碑 令和2年12月29日撮影
右写真は裏側「子らがほりし戸渡の山のゆりの玉 吹上の野邊に春を待つらむ」
昭和三十四年秋 元侍従次長 木下道雄 詠

(写真4) メタセコイア
令和2年12月29日撮影

新規貸出教材(和食器)を活用して

「和食器を活用した和食の伝承と普及の意義」について

いわき市立平北部学校給食共同調理場

(所属：いわき市立平第一小学校) 栄養教諭 猪狩奈々

いわき市では、子どもたちの豊かな心と体を育
むために、「ひと・食・環(わ)」をコンセプトと
して、学校と学校給食共同調理場が家庭や地域と
連携を図りながら食育を推進しており、その一つ
に、地元料理人と連携した和食給食の提供があり
ます。

和食給食は、食育推進事業の一つとして、平成
26年度に和食給食応援団事業の活用を機にスター
トし、今年度で7年目の取組になります。平成28
年度からは、より本格的な和食の雰囲気子ども
たちに体験してもらうために和食器の活用を始め、
令和元年度からは、調理場でも扱いやすい素材で

できた学校給食会の和食器を活用させていただ
いています。

今年度の和食給食交流会は、11月11日(水)に好間
第一小学校の6年生53名を対象に行いました。

はじめに、和食の特徴とだしについて話し、さら
に、かつお節ができるまでを詳しく伝えました。
その際、株式会社になべ様が作成したパンフレ
ットを活用させていただきましたが、とても分
かりやすくまとめられており、おすすめです。子
どもたちは、5年生の時に家庭科の授業でだしの
種類の違いやだしの重要性について学んでいたの
で、とても興味深く聞いていました。

次に、地元料理人、田町平安の鈴木伸明先生によるかつおの解体ショーとかつお節削りの体験を行いました。解体ショーの前には、包丁の種類について説明があり、包丁を研ぐ様子も見せていただきました。解体を初めて見る子どもたちも多く、プロの包丁さばきを食い入るように見つめていました。その後、生のかつおの切り身とかつお節を見比べ、その大きさの違いから手間暇かけてかつお節が作られていることを実感しているようでした。かつお節削りの体験は、鈴木先生に実演していただいた後、全員が体験しました。勢いよく削る子、おそろおそろシャコシャコシャコ…と削る子など様々でしたが、どの子も初めての体験に生き生きとした表情で取組んでいたのが印象的でした。また、削りたてのかつお節を試食し、「美味しい!」「ふわっとしている。」「売っているのと全然違う!」など、感動の声が多く聞かれました。

最後に、鈴木先生と市内の学校栄養教諭・学校栄養職員と一緒に考えた和食給食を味わいました。油揚げた秋鮭に白みそと刻み柚子で作った柚子

みそをかけたものをメインとして、昆布とかつお節のだしを使った沢煮椀、かつお節のだしとじゃこのうま味を効かせた小松菜とじゃこの炊いたん、甘味には水ようかんを付けました。和食器に盛り付けられた給食は、いつもと違う雰囲気でも子どもたちは緊張しながらもより美味しく感じられたようでした。子どもたちの感想には、和食のよさを改めて感じたという意見が多く、料理人になりたいという将来の夢につながるきっかけとなった児童もあり、とても充実した時間となりました。

今回の和食給食交流会を通して、和食器の活用は、和食のよさや伝統を伝える手段としてだけではなく、子どもたちの体験活動の一助となることが分かりました。特に今年度は、新型コロナウイルス感染症予防のために、様々な教育活動が制限されていたので、子どもたちの貴重な体験の一つになったのではないのでしょうか。この体験をきっかけとして、豊かな心が育まれ、日本の素晴らしい食文化が次世代につながっていくことを願っています。

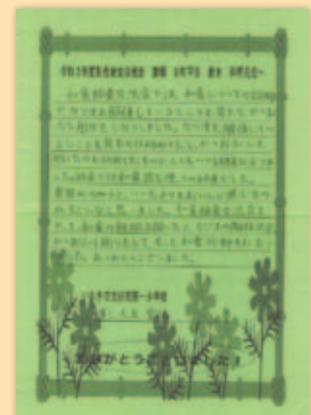
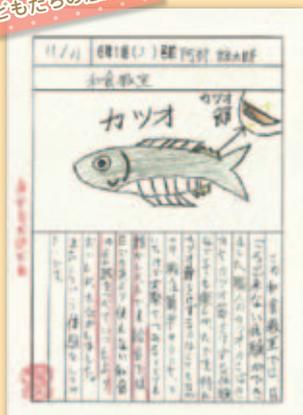


※上の写真は当会の貸出用和食器をご利用いただいて盛り付けされたものです。

和食給食交流会の様子



子どもたちの感想



県産品のご案内

冷凍青じそ入り県産鶏つくね

10月からの新商品!



50g

福島県産の鶏肉と国産野菜を使用した鶏つくねに国産青じそとミネラル豊富なひじきを加えました。1個あたり、鉄が2.1mg、カルシウムが75.5mg摂取することができます。

- 食品コード：318617 通年取扱品
- 含有アレルギー：小麦、鶏肉、大豆
- コンタミネーション：
- 乳成分、卵、牛肉、豚肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍県産かつお切身(澱粉付)



40g 50g

福島県産のカツオを調理しやすいように骨取りを行い、皮つきまま切身加工しております。油あげし、たれを浸すなどしてお召し上がりください。

- 食品コード：40g：310765、50g：310766
- 通年取扱品
- 令和2年度一般食品価格表78頁 品番343・344
- 含有アレルギー：なし
- コンタミネーション：なし

冷凍さわら味噌焼き(県産味噌使用)



40g×10 50g×10

新鮮なさわらを福島県産味噌を使用したタレに漬け込み焼き上げました。香ばしい風味が食欲をそそる一品です。

- 食品コード：40g×10：318507 50g×10：318508
- 通年取扱品
- 令和2年度一般食品価格表128頁 品番637・638
- 含有アレルギー：大豆
- コンタミネーション：いか、さけ、さば、乳成分、ゴマ、小麦

令和3年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所	
4	23	金	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会	
6	4	金	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	福島市	
	上旬		理事会	県学校給食会	県学校給食会	
	11	金	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会	
6	17	木	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	26	土	第16回食育推進全国大会	内閣府・岩手県	岩手県	
	27	日	下旬 定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会	
7	15	木	第2回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	26	月	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市	
	27	火	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会	県学校給食会	県学校給食会	
8	下旬		学校給食調理員衛生講習会 (eラーニングを予定)	県学校給食会	各所属先を予定	
	5	木	第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	群馬県	
	6	金	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会	
9	18	水	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会	
	上旬		栄養教諭等衛生講習会 (eラーニングを予定)	県学校給食会	各所属先を予定	
	10	金	優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会	
10	16	木	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	14	木	第4回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	15	金	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会	
10	22	金	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会	
	19	火	第72回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	北海道	
	21	木	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市	
11	18	木	第5回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	12	木	第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会	
	1	20	木	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
12	10	木	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会	
	2	17	木	第8回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会	
3	上旬		第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会	
	下旬		臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会	

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催が延期又は開催形式が変更となる場合がございます。
※当会では、8月12日木、13日金及び16日月の3日間は夏季休業となる予定です。

両角ジャムの県産ジャムシリーズ!

皆様よりご要望いただけておりました一目でわかる一括表示入り!
在庫がなくなり次第、順次切り替えとなります。
新年度もお値段変わらずそのままがんばります!



※写真は、「県産りんごジャム」ですが、その他も同様の包装袋になります。

県産りんごジャム

15g

- 食品コード：15g：121022 通年取扱品
- 令和2年度一般食品価格表16頁 品番47
- 含有アレルギー：りんご コンタミネーション：なし

県産ももジャム

15g

- 食品コード：15g：121888 通年取扱品
- 令和2年度一般食品価格表16頁 品番48
- 含有アレルギー：もも コンタミネーション：なし

県産梨ジャム

15g

- 食品コード：15g：121023 通年取扱品
- 令和2年度一般食品価格表16頁 品番49
- 含有アレルギー：なし コンタミネーション：なし

編集後記



日増しに暖かくなっておりませんが、皆様いかがお過ごしでしょうか。先の見えない感染対策、自然災害等が続いておりますが、健康に十分ご注意ください。新年度を迎えられますようご祈念申し上げます。昨年からは隠れていた笑顔が、一刻も早く満面に見える当たり前の生活に戻ることを心から願うとともに、これからも皆様のお役に立てるよう努めてまいりますので、よろしくお願いたします。お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様から感謝申し上げます。(業務課 渡辺大翔)

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より)
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。