

地場産物を使った 学校給食メニューの紹介

鎌ヶ谷市
学校給食の事例

● 地産地消ってなに？

地元でとれた新鮮な食材(地場産物)を、地元で消費することです。

● なぜ、地場産物を学校給食で使うの？

- ・ 新鮮な旬の農産物は味が良く、栄養価も高いです。
- ・ 生産者の顔が見えることで、感謝の気持ちが深まります。
- ・ 地域の食材や食文化を知るきっかけになります。

鎌ヶ谷市では、市内産の食材を活用した「鎌産鎌消献立」を毎月1回、学校給食で実施しています。
今回は、鎌ヶ谷市で生産された梨を使った学校給食メニューを紹介します。

● 千葉県は梨の大産地！

千葉県は日本で一番多くの梨が生産されています。
千葉県の温暖な気候と豊かな土壌が、梨をつくるのにとても向いています。
鎌ヶ谷市は県内で3番目に栽培面積が多い産地です。
(2020年農林業センサス)



ありのみ蒸しパンの開発

この鎌ヶ谷市の梨を使ったメニューを学校給食に入れたい!と、
鎌ヶ谷市学校給食センターの栄養教諭が立ち上がった!

児童生徒への給食アンケートの結果、**地元の生産者が作った鎌ヶ谷市産の梨を原料とした「梨ジャム」**を使っておいしいデザートを作れないかしら?と、食材の納入業者などに相談しました。

すると、市内の学校給食でパンを卸している製パン会社から
『梨ジャム』を使った蒸しパンならできるよ、との提案がありました。

そこで、梨生産者、製パン業者と協力し、メニューを開発。

鎌ヶ谷市産梨から 作った梨ジャム



児童生徒から

梨のかおりがして
とてもおいしい

と大好評!

「ありのみ」は「梨」の縁起のいい言い回し

授業の一環で児童により、「ありのみ蒸しパン」と命名され、令和5年度から
鎌ヶ谷市の学校給食に提供されています。またジャムを使用しているため、
梨の旬の時期以外でも梨のデザートを提供できるようになりました。



ありのみ蒸しパンはどのようにつくられているの？



梨ジャムなどありのみ蒸しパンの材料をいれてよく混ぜます。



生地を容器に入れていきます。



生地が容器に入った状態です。



蒸し機で蒸していきます。



蒸し上がりです。



ふわっふわのありのみ蒸しパンのできあがり！

資料提供：(株)川島屋

学校では…

鎌ヶ谷市マスコットキャラクター「かまたん」



「ありのみ蒸しパン」デビュー時の紹介



「ありのみ蒸しパン」提供時の献立の一例



梨を活用した学校給食メニューの紹介

鎌ヶ谷市産の梨を使ったゼリーの開発

保護者の声から…

食物アレルギーのある児童生徒にも食べてもらえる鎌ヶ谷市産の梨のデザートを作りたい！再度、デザートの開発を開始。

地元生産組合の協力により鎌ヶ谷市産梨「新高」を調達。



この箱に入って鎌ヶ谷市産の梨がゼリー工場まで運ばれます。

納品業者、製造業者の開拓（アレルギー対応が可能な業者）、製造現場の確認、打合せ。



令和5年11月から学校給食で提供しています。

詳しくはコチラ

鎌ヶ谷市梨ゼリー動画

