香取市産のさつまいもを味わおう

香取市学校給食センター
１１月中　市内小・中学校

昇降口の食材展示コーナー

展示資料を興味深く見る子どもたち

当日の給食

さつまいもの煮物

　香取市は、広大な田畑が広がる農業が盛んな地域です。中でもさつまいもは、香取市の土壌に合っていることから、いろいろな品種が作られてきました。秋になると店先には多品種が並び、首都圏からもさつまいもを求めてたくさんの観光客が訪れます。そこで、香取市の名産品ともいえるさつまいもを「さつまいもの煮物」にして給食で提供しました。
　当日の朝、子どもたちの目につきやすい昇降口に、７品種のさつまいもと、加熱して輪切りにしたもの、給食センターに納品された規格外品と市販されている正規品のさつまいもを展示しました。さらに、栄養教諭が生産者を訪ねて得た知識と生産者の想いを掲示しました。子どもたちからは、「同じ種類なのに大きさが違う」「見た目（生芋）では種類の違いがわからない」「火が通るとこんなに違う」「オレンジ色もあるの？」と様々な反応がありました。
　給食時間の指導では、生産者の想いや品種によって味が大きく違うこと、給食センターでは食品ロスを減らす取り組みから規格外の野菜を積極的に活用していること、残菜が減ることが食品ロスの削減につながることを子どもたちに伝えました。子どもたちからは、「さつまいもが甘くておいしかった」「残さないようにたくさん食べるよ」などの声が聞かれました。
　今後も地場産物を積極的に取り入れ、給食を生きた教材として活用していきたいです。