

特集

地元の野菜が  
学校給食になるまで

～みんなでつなぐ国消国産～

学校給食に  
なるまでを  
見てみよう!



伊勢崎市学校給食センター



地産地消は、あなたにも、

地域にもいいこといっぱい。

ち 地 産 地 消 で、

地域の食と農業を元気に!



地域で生産したものを地域で消費するのが「地産地消」。  
その積み重ねが「国消国産」になります。

私たちの国で消費する食べものは、  
できるだけこの国で生産する  
國 消 國 產

食卓に  
いいこと

地域に  
いいこと

地域でとれたもの  
だから新鮮で美味しい。

地域の農業と  
経済を元気にします。

ち 地 産 地 消



子ども  
たちに  
いいこと

地域の食・農業への愛着や  
理解が深まります。

環境に  
いいこと

輸送で出るCO<sub>2</sub>の排出を  
抑え環境に優しい。

●地域でとれたものを食べる

●JA直売所で買う

●売り場で国産を選ぶ

●外食の時にも国産食材を使っているお店を選ぶ

それが「国消国産」を進めるために私たちができる  
こと。「地産地消」と「国消国産」が、日本の食と農業  
の持続につながっていきます。



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ

# 地元の野菜が 学校給食になるまで

～みんなでつなぐ国産～

みんなが食べている、あるいは食べていた学校給食！

それらの食材には地元産の野菜が多く使われているんですよ。

今回は地元の生産者が栽培した安心・安全な野菜が学校給食になるまでの過程に密着しました！

## 生産者紹介



### 小松菜生産者

#### 宮田 裕行さん

宮田裕行さんは小松菜を栽培する農業生産法人(株)国太郎の代表です。約5ヘクタールのビニールハウスで1年を通して小松菜を生産し、1日約2トン出荷しています。

#### 栽培のこだわり

減農薬・化学肥料を使わず、土作りに有機質肥料を施肥しています。また、「GAP」(農業生産工程管理)に取り組み、安心・安全な野菜の栽培に努めています。

#### どのような想いを込めて野菜を栽培していますか？

食べてくれる人たちのことを第一に、特に学校給食では子どもたちの食の安全を優先しています。

#### 宮田さんからのコメント

作業室では帽子や手袋の着用など衛生管理の面に注意しているので、ぜひ安心して食べてほしいです。また、地元産の野菜を給食でたくさん食べてほしいです。

個人情報の利用目的について、  
ご同意頂いたうえでご記入下さい。

お名前 フリガナ	ご年齢
伊勢崎市	郵便番号
佐波伊勢崎農業協同組合	会員登録
企画課	会員登録
飛翔JAさわいせさきコミュニティ版係	会員登録
行	会員登録
ご職業	会員登録
電話番号	会員登録

個人情報の利用目的について、  
ご同意頂いたうえでご記入下さい。

今回は学校給食向けに小松菜を出荷している宮田裕行さんとニラを出荷している長沼千恵美さんをご紹介します！



### ニラ生産者

#### 長沼 千恵美さん

長沼千恵美さんはニラを1年通して生産しています。家族経営でパートや特定技能外国人を雇い、露地とハウス栽培を合わせて約6ヘクタールの面積でニラを出荷しています。

#### 栽培のこだわり

食べ物なので、病害虫防除に使う農薬も必要最低限にしています。

#### 収穫時に気を付けていることは？

日中に収穫したニラはしおれやすく、鮮度が落ちやすいです。そのため、気温が上がらない早朝から収穫を始め、収穫後も鮮度が保てるようにしています。

#### 長沼さんからのコメント

おいしく食べてもらいたいという気持ちが1番です。また、最低限の農薬散布により、安全で新鮮なおいしいニラが給食に提供されていることをぜひ知ってほしいです。

お二人ともこだわりを持って生産しているんですね！



## まとめ

今回は、学校給食に供給している「地元産野菜」の収穫から給食センターに届くまでの流れをご紹介しました。給食には、誌面でご紹介しきれなかったキュウリやブロッコリー、トマトなど地元の生産者が丹精込めて育てた安心・安全な野菜がたくさん使われています。学校給食には、年間を通して22品目もの地元産野菜が使われており、給食センターの職員の方々が栄養バランスを考えながら、毎日おいしい給食を作っています。夏休みや冬休みなど、みなさんがお休みの日以外は、毎日新鮮な野菜が給食センターに出荷されているんですよ。

学校給食で使われている野菜は直売所で購入できますので、ぜひご家庭でも地元産野菜をお楽しみください。

JJA佐波伊勢崎は今後も生産者や給食センターなど関係機関と連携し、地域の子どもたちの健やかな成長を応援ていきます。また、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に向けて、地元農畜産物の利用促進や環境に配慮した農業の推進など、様々な取り組みを行っていきます。

それぞれの野菜が収穫から出荷されるまでを密着！

### 収穫の紹介

#### 小松菜

鮮度の良い状態でお届けするため、早朝から収穫をしていきます。



▲収穫する従業員のみなさん



収穫のスピードが早くびっくり！



小松菜は鎌を使って収穫していきます。傷を付けないように株元ギリギリで刈り取ります。

#### ニラ

鮮度が1番良い早朝の時間帯に収穫を始めます。新鮮でやわらかいニラを素早く鎌で収穫します！



▲収穫する従業員のみなさん



### 調整の紹介



▲ハサミで調整

小松菜を収穫したあとは、作業室で調整作業を行います。土の汚れや傷んだ葉の確認、不要な葉を取り除くなど品質を保つために1株1株を確認しています。



小松菜を収穫したあとは、作業室で調整作業を行います。土の汚れや傷んだ葉の確認、不要な葉を取り除くなど品質を保つために1株1株を確認しています。



▲ニラの調整をする従業員のみなさん

鮮度を落とさないため、必ず作業室の室温を20°Cに保って調整作業を進めます。害虫による食害がないかを確認し、不要な葉を取り除いて、品質を保つようにしています。

### 出荷準備



▲袋詰めをする宮田さん

食べてくれる人たちのことを第一に、食の安全を考えて異物混入などが無いかチェックしながら袋詰めをしています。

出荷する前は設定温度4°Cの予冷庫で冷やして、鮮度を保持しています。



▲袋詰め専用機

食の安全のため、異物混入が無いよう作業場をキレイに保っています。また、一定の品質を保てるように確認しながら、機械を使って袋詰めをします。



### 出荷時の様子



▲学校給食向けの小松菜

学校給食向けにはコンテナに入れた状態で出荷されます。JAの営農センターに出荷された小松菜は、直売所の職員が給食センターへ納品します！



▲納品する長沼さん

学校給食用のニラは、大袋に入れた状態で出荷します。境地区にあるJAの直売所「からかへぜまゆの郷」に出荷し、そこからは店舗の職員が給食センターへ納品します！

### 納品先の給食センター



前室



野菜下処理室



野菜上処理室



蒸気式回転釜は、1釜400Lの容量で約1,000人分の汁物が作れます。煮物や炒め物などの食材の下茹でも可能です。

### 給食センターから

給食センターは、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に基づき、食品の安全を確保するためのHACCP(ハサップ)の概念を取り入れた最新の衛生環境を整えています。今後も子どもたちが健康で元気な学校生活を送れるよう、安心・安全な給食を提供していきます。

調理を終えて…  
給食の出来上がり！



※出典：くわまる給食センターパンフレット

# みんなのひろば

hisyou-forum

※今回の「佐波伊勢崎を詠む」はお休みさせていただきます。

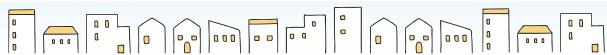
## ~JA佐波伊勢崎のラジオ番組~ 「JAくらしナビ」 毎週土曜日に放送中!

いせさきFM(76.9Hz)とラヂオななみ(77.3Hz)で、  
JA佐波伊勢崎のレギュラーラジオ番組が放送中!  
旬の農産物情報やJA佐波伊勢崎の最新情報、暮らしに役立つ情報を  
お届けしています。

JAくらしナビ～あなたの暮らしの応援団～

【毎週土曜】午前10:30～11:00 いせさきFM

午後 0:00～ 0:30 ラヂオななみ



募集  
おたより

飛翔JAさわいせさきコミュニティ版では、皆さまからの  
おたよりを募集しています。農業やJAのエピソード、イラ  
ストや作品などをお寄せください。

住所・氏名・年齢・電話番号・職業を明記の上、ハガキまたは  
封書でご投稿ください。

## ベジ太くんノート

今回の「地元の野菜が学校給食になるまで」を通して  
収穫から出荷、調理されるまでの一連を知っていただけたでしょうか。生産者や給食センターの方が学校給  
食を食べる子どもたちのことを第一に考えて、丁寧に  
生産・調理をしている現場をお伝えできたら幸いです。  
また、みなさんは少しでも地元の生産者・農畜産物  
に興味を持つてもらえたなら嬉しいです。  
クイズと併せてアンケートもありますので、コミュニティ  
誌で「今後はこんなテーマを取り上げて欲しい」と  
いったご意見も募集集中です。  
ぜひ、ご投稿ください。



池田雅子さん

宛先

〒372-0812 伊勢崎市連取町3096-1

JA佐波伊勢崎「飛翔JAさわいせさきコミュニティ版」係宛

みんなの  
おたよりまつます!

※紹介させていただいた方には、直売所利用券をプレゼント!

※ご投稿いただいた方の個人情報は紙面およびホームページでの紹介に使用させていただく場合がありますので、ご了承ください。前記の目的以外には使用いたしません。

## JAバンクを装った フィッシングメールに ご注意ください!

お客様情報や利用目的の確認を求めるメールやSMSはすべて詐欺です!!

このようなメールやSMSを受信した場合には、

本文内に記載しているリンク先へのアクセス・個人情報の入力は絶対に行わないでください。

JAバンクでは、  
「お客様情報の確認」「取引目的の確認」  
「口座確認」等と称して  
メールやSMSでJAネットバンクへのログインを  
誘導することは行っておりません。



フィッシングメールの被害に遭ったと思ったら緊急停止を実施してください。  
【JAネットバンク ヘルプデスク】TEL:0120-058-098

## 組合員を募集しています

### JA(農業協同組合)ってなに?

JAは「助けあいの精神のもと、  
農家の営農と生活を守り高め、  
よりよい社会をつくっていこう  
とする協同組合」です。  
「わたしたちJAのめざすもの」  
のなかでは、地域農業の振興の  
ほかにも「環境・文化・福祉への  
貢献を通じて、安心して暮らせる  
豊かな地域社会を築こう」な  
どと定めています。  
だれにでもひらかれた協同組合  
で、農業者にかぎらず、どなたで  
もご利用いただけます。

### 加入条件

- ◎伊勢崎市・玉村町にお住まい、またはお勤めで一定の条件を満たしている方
- ◎出資(一口:1000円)をしていただける方
- ◎継続してJAの事業を利用している方

※審査等により  
ご利用になれない  
場合もございます。



## JA佐波伊勢崎 公式インスタグラム 更新中!

管内で行われる活動や旬の農畜産物情報、JA佐波伊勢崎のイメージキャラクター“ベジ太くん”が管内を紹介する「ベジ太くんレポート」などなど…JAを身近に感じてもらえるようさまざまな話題を発信しています!

フォローやいいねをお願いいたします!



### 利用方法

①お手持ちのスマートフォンからアプリ「インスタグラム」をダウンロード。

②「JA佐波伊勢崎」で検索もしくは右の二次元バーコードを読み取り、フォローボタンをクリック。



### こんなとき、あんなとき、JAにご相談ください



JAをご利用いただくことで、地域農業の応援にもなります。

詳しくは本支店窓口、  
または本店管理課(0270-20-1220)へ

## ？さわいせさきクイズ

10名さまに直売所利用券をプレゼント!

問題

蒸気式回転釜の容量は?

今回の  
「飛翔コミュニティ版」を  
よく読んでみてね♪

JA佐波伊勢崎直売所  
イメージキャラクター  
「ウインちゃん」



### 応募方法

添付のハガキにクイズの答えとアンケートを、黒または青のボールペンで記入ください。締め切りは12月26日(金)(当日消印有効)。当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。※ご記入いただいたアンケート・個人情報は、プレゼントの発送と今後のJA活動の発展のため、活用させて頂きますのでご了承ください。前記の目的以外には使用いたしません。

### JA佐波伊勢崎 アンケート

#### クイズの答え

正解だと思う記号に  
○をつけてください。

Ⓐ 50L Ⓑ 200L Ⓒ 400L

#### アンケートにお答えください

Q1 今回の特集の感想や生産者の方へのメッセージ等ございましたらお聞かせください。

Q2 JA佐波伊勢崎に対するご意見・ご要望などございましたらお書きください。

支店／直売所／その他

）に対して