

ひらつか



食べて学んで 学校給食

神田小学校(田村6-1-1)の今日の献立は、平塚産の野菜をたくさん使った「ベジ太のカレーライス」・ひじきサラダ・牛乳。平塚の給食では、平塚産食材を使った献立の導入や、地元の生産者らとの触れ合いを通じた食育を進めています。

目次

1～3面…**特集** 給食で知る食の楽しみ…給食を通して食の大切さを伝える取り組みを紹介します。
4～7面…募集・健康と福祉・お知らせ・スポーツ「子どもの健康」お知らせ掲示板

8面…「写真リポート」「市長こらむ」「がんばれ湘南ベルマーレ」「次回納期の市税・手数料」[#hiratsukagood] 広報ひらつかのPDF版は市ウェブからご覧いただけます。スマートフォンアプリ「マチイロ」からもご覧いただけます。





給食で知る

食の楽しみ

平塚市で学校給食が始まった昭和22年。当時は栄養を補うことが目的でしたが、70年がたった現在は工夫を凝らしたメニューや食材で、食べる喜びを子どもたちに伝えています。

問 学校給食課 ☎35-8119



① 児童が協力して配膳することも食育の一環 ② 机を並べて食べる風景は今も昔も変わりません ③ 食べた後は感謝を込めて「ごちそうさまでした」



待ちに待った給食の時間

4時間目の授業が終わった正午過ぎ。神田小学校2年2組の教室は瞬く間ににぎやかになります。白衣を着た給食当番が配膳を始めると、食器をのせたトレーを手に並ぶ子どもたちが「早く早く」と笑顔で列をつくり、大きな声で教室に響き渡ると、子どもたちは勢いよく給食を口に運びます。野菜たっぷりのカレーライスが入ったお皿はあっという間に空っぽに。「本日のカレーは平塚産の



平塚産食材のPRに使う「ベジ太マーク」を持つ石橋主査

「平塚産や旬の食材を知ってもらえるような給食の献立作りをしています」と市学校給食課の栄養士、石橋主査は話します。1日に必要な栄養素の約3分の1を給食で取れるように作られる献立。量は低・中・高学年の3段階に分けて、調整しています。「鉄分を多く含むレンズ豆をカレーに入れるなど、使用する食材の工夫をしています」。多くの食材を取り入れるとともに、豊富になる献立。みそカツやリトアニアの家庭料理など、日本や世界の食文化を身近に感じられる献立も

体と心を育てる献立作り

「平塚産や旬の食材を知ってもらえるような給食の献立作りをしています」と市学校給食課の栄養士、石橋主査は話します。1日に必要な栄養素の約3分の1を給食で取れるように作られる献立。量は低・中・高学年の3段階に分けて、調整しています。「鉄分を多く含むレンズ豆をカレーに入れるなど、使用する食材の工夫をしています」。多くの食材を取り入れるとともに、豊富になる献立。みそカツやリトアニアの家庭料理など、日本や世界の食文化を身近に感じられる献立も

「平塚産や旬の食材を知ってもらえるような給食の献立作りをしています」と市学校給食課の栄養士、石橋主査は話します。1日に必要な栄養素の約3分の1を給食で取れるように作られる献立。量は低・中・高学年の3段階に分けて、調整しています。「鉄分を多く含むレンズ豆をカレーに入れるなど、使用する食材の工夫をしています」。多くの食材を取り入れるとともに、豊富になる献立。みそカツやリトアニアの家庭料理など、日本や世界の食文化を身近に感じられる献立も

タマネギ、ナスが入っています。校内放送で紹介される献立の特徴。放送する同校6年生の給食委員、金田一真さんは「普段、何気なく食べていると、何の食材が入っているか気にしないけど、放送すると、平塚産の野菜が多くて驚いた」と話します。

昭和の時代はパンが主食だった給食。本年度は183回ある給食のうち、109回が米飯給食で、平塚産の米も使われています。米飯回数が増え、郷土料理を取り入れるなど、献立は豊富になっています。何をどれだけ食べれば良いのかなど、望ましい食習慣を知って、食の自己管理能力を学んでもらいたいです」と石橋主査は力を込めます。

提供しています。さまざまな食材、献立を取り入れる一方で、食物アレルギーがある児童は、増加傾向にあります。「鶏卵、牛乳・乳製品、エビ」の食物アレルギーがある児童に対しては、除去食を提供しています」と説明する石橋主査。児童が安心して給食を食べられるように配慮しています。

「平塚産や旬の食材を知ってもらえるような給食の献立作りをしています」と市学校給食課の栄養士、石橋主査は話します。1日に必要な栄養素の約3分の1を給食で取れるように作られる献立。量は低・中・高学年の3段階に分けて、調整しています。「鉄分を多く含むレンズ豆をカレーに入れるなど、使用する食材の工夫をしています」。多くの食材を取り入れるとともに、豊富になる献立。みそカツやリトアニアの家庭料理など、日本や世界の食文化を身近に感じられる献立も

平塚の学校給食の歴史

年度(西暦)	内容
昭和22(1947)	脱脂粉乳を使ったミルク給食を開始。
25(1950)	パン給食を開始。主食、ミルク、おかずが提供される完全給食が始まる。
29(1954)	食器を学校で保管し洗浄して使う方式へ。これまでは茶わんなどの食器を各自が持参していた。
47(1972)	東八幡に東部共同調理場を開設。
50(1975)	田村に北部共同調理場を開設。
57(1982)	本格的な米飯給食が始まる。
平成3(1991)	牛乳がビンから紙パックに変わる。
14(2002)	サッカー日韓ワールドカップで平塚をキャンプ地としたナイジェリアの料理を給食で提供。
25(2013)	平塚産のトマトと小松菜を練り込んだパンにやまゆりポークなどを挟んだ、七夕が由来の「たなパーガー」を試行。翌年には標準献立になる。
26(2014)	湘南ベルマーレ応援給食を実施。
28(2016)	横浜ビー・コルセアーズ応援給食を実施。地元企業「フリーデン」寄贈のワインナーでふれあい給食を実施。



昭和42年崇善小学校の給食風景

おいしい懐かしい思い出給食

特産物などを生かした各地域のメニューは、大人になっても盛り上がる話題の一つ。皆さんの思い出に残る給食は何ですか？

給食の人気メニュー

- 揚げパン(油で揚げたパンにまぶした砂糖やきなこが絶妙な味)
- カレー(ルーは手作りやアレルギーフリーを使用。おいしくて安全)
- デザート(ゼリーやタルト、フルーツポンチなど種類が豊富)

今は懐かしい、給食ならではのメニュー

- クジラ(竜田揚げ、南蛮漬、カツなど、豊富なメニュー)
- ソフト麺(モチモチした食感。五目あんかけなどで食べると美味)

ほかにも……。コッペパン、ワカメご飯、冷凍ミカン、ミルメークなど、時代によってメニューはさまざま。コッペパンは、米飯給食が始まるまで、給食の主食として愛されていました。牛乳に加えるとコーヒ風味になるミルメークも、定番のメニューでした。

洗浄・
下ごしらえ



タマネギやニンジンなどの野菜は、泥やほこりを落とした後、皮や根を除去し、傷みなどがないか確認しながら水槽で洗います。水槽の水は食材ごとに取り換えます。

洗った後は、裁断機などで切ります。裁断機や包丁は使用前後に刃がかけていないか、数がそろっているかなどを確認し、異物が混入しないように注意を払います。



納品・検収

午前7時30分ごろ、新鮮な野菜や肉、魚などが、納品されます。納品された食材は、栄養士と調理員が産地や品質、数量などを検品します。

この日はタマネギ約170㎏、ナス約27㎏など平塚産の野菜が届きました。



1日約4,500食!

給食を届ける
北部共同調理場

市の学校給食は、共同調理場2カ所、単独調理場7校で作られています。

10校に配送している北部共同調理場(田村2-6-1)では、約30人の調理員が朝から丁寧に手際よく給食を作っています。また午後になると、学校から返却された食器を洗うなど、次の日も安心して食べてもらえるように衛生管理を徹底しています。毎日給食がどのように作られるか、調理場をのぞいてみましょう。

釜で調理



蒸気釜が10基、ガス釜が1基あり、1基につき、約800食分を調理します。出来上がった給食は、調理員や栄養士が味見をして、おいしくできているか、異物が入っていないかを確認します。



配缶

市内10校、約4,500食分を作る同調理場では、各クラスの人数を確認しながら食缶に入れます。煮物・汁物は保温性の高い食缶を使います。



小学校へ配送・
釜や食器の洗浄



午前11時ごろ、出来上がった給食を食器とともにコンテナに積み、配送車で各学校へ運びます。午後は、学校から戻ってきた食缶や食器、コンテナを洗います。食缶、食器は洗った後、消毒をして保管します。

子どもたちが残さず食べて、食缶が空になっていることが職員にとって何よりの喜びです。

27年度のふれあい給食では、市内生産者が、なでしこ小学校で豚の飼育方法などを話しました



県の銘柄豚「やまゆりポーク」を生産する養豚農家らで結成した「やまゆりポーク生産者協議会」は、平成22年度から市内の小学校に豚肉を寄贈。翌年からは命を食すことの大切さなどを、児童に教える「ふれあい給食」を実施し、養豚農家が豚の飼育方法などを、写真やクイズを交えて紹介しています。

大麦を豊富に含んだ専用飼料で育てられ、うま味のある肉質が特長のやまゆりポーク。県内9戸の養豚農家で生産され、そのうち4戸が市内にあります。「子どもたちに、自分が暮らす地域で豚肉が生産されていることを知っても

命を頂くことに
感謝

やまゆりポーク生産者協議会

郷土愛を込めたオリジナル給食

市では、湘南ベルマーレ応援給食や平塚産の米で焼き上げたもなかの皮を使った「ベジタマもなか」給食など、平塚ならではの当地給食を提供しています。

湘南ベルマーレ応援給食は、チームの活躍を願い、平成26年度に始まりました。市内の小学生が平塚産食材を使って、同チームを応援する献立を考え、優秀なメニューを給食として市内の全小学校に提供しました。翌年には同チームの選手が、栄養バランスやチームのイメージを考慮した献立をプロデュース。港小学校では、メニューを考案した選手と一緒に給食を食べる「ふれあい給食」も実施しました。

以降、小学生と同チームの選手が毎年、交互に献立を考案する恒例の企画になり、小学生が自ら献立を考える機会になっています。今年は



26年度の湘南ベルマーレ応援給食は勝利を願って鶏肉を使ったカツなどが献立になりました

選手が考案した給食を、9月20日(水)から市内小学校に提供します。

平塚ならではの給食を提供するご当地給食は、食への感謝の気持ちと平塚愛を育むことにつながります。

らい、地元の畜産業を理解してもらおうきっかけにしたいですね」と話す同会の事務局を務める、JA全農かながわの相原真理子さん。豚肉を食べることは、命を頂くということ。大切に食べてほしいです」と続けます。

児童からたくさん質問があるふれあい給食。養豚場がある地域とない地域で、豚肉を食べることへの感じ方も違います。平塚の児童は豚肉へ

の関心が高いですね。授業が終わると、児童たちはありがたみを感じながら食べていると言います。

「今の給食は昔に比べ、生産者の顔が分かるようになっていて、農業を身近に感じることができます。市内の畜産農家も平塚に愛着があるので、ふれあい給食を通して、子どもたちに地産地消の大切さを伝えていきたいです」と相原さんはほほ笑みます。

募 集

応募方法は
下段

起業ビジネスプラン

起業を目指す方や起業して間もない方の優秀な事業計画を「Hiratsukaフレッシュビジネス」として認定し、資金面・経営面で支援します。

次のいずれかの条件を満たし、事業内容をまとめられる方。①市内で起業して5年未満②平成29年度中に市内で起業を目指し、技術・商品・サービスなどを開発している。

詳しくは、公民館や図書館、市ウェブなどにある募集要項をご覧ください。

事業計画書などを、郵送または直接、10月31日(火)午後5時までに、本館5階の産業振興課☎21-9758へ。

森の収穫祭

竹を使ったバウムクーヘン作りなどをします。

10月21日(土)午前9時30分～午後2時。雨天の場合は22日(日)に延期。びわわ青少年の家(土屋2710-1)。市内在住・在学の小・中学生と保護者30人(抽選)。600円・小学生は300円・未就学児は100円。

電話で、9月15日(金)26日(火)に、びわわ青少年の家☎59-0871へ。

地域づくり市民大学

「すぐに役立つ! 多世代交流のまちづくり」をテーマに、多くの世代が関わるまちづくりの担い手を育成するワークショップです。

10月28日～12月9日の土曜日、全3回、午後1時30分～

4時30分。市民活動センター。30人(抽選)。1000円。

中央公民館や市ウェブにある申込書を、郵送・ファクス・メールまたは直接、10月13日(金)までに、〒254-0047追分1-20中央公民館☎34-211-1☎35-2537chuck@

美術館ワークショップ

美術館。抽選。

体験アートセラピー 自分だけのオリジナルボックスを作ろう 絵や写真を空き箱に貼り付けて作ります。10月7日(土)午前10時～正午。中学生以上の方20人。100円。

東海大学のお兄さん・お姉さんと一緒に工作をしよう 展覧会を鑑賞した後、粘土で立体作品を作ります。8日(日)午前10時～正午。小学生と保護者10組20人。150円。

イベント名・実施日・全員の必要事項・年齢を、9月21日(木)までに、はがき・メールで、〒254-0073西八幡1-3-3美術館☎35-2111art-muse@へ。メールは件名を実施日・イベント名に。

市民アカデミーの受講生

「箱根駅伝物語」をテーマに、元選手らが話します。

10月21日～12月17日の土曜日、全6回、午前10時～11時30分。中央公民館。100人(抽選、市内在住・初めての方を優先)。300円。高校生以下は無料。

「箱根駅伝講座」・必要事項・年齢(学年も)を、10月6

日(金)までに、はがき(1人につき1枚)または直接、〒254-0047追分1-20中央公民館☎34-2111へ。

暮らしの講座

テーマは「ジェネリック医薬品とサプリメント 有効性と安全性」です。未就学児の保育もあります。

10月28日(土)午前10時～正午。市民活動センター。市内在住・在勤・在学の方50人(先着順)。

講座名・必要事項・保育希望の有無を、電話・メールで、市民情報・相談課☎20-5775jousou@へ。

若者の個別就労相談

10月4日、18日、11月1日、15日、12月6日、20日の水曜日、午前10時、11時、午後1時、2時、3時開始。1回50分。勤労会館。学校などに在籍していない15～39歳の方と保護者。

電話で、県西部地域若者サポートステーション☎0465-32-4115へ。

里山体験ワークショップ

①リース作り②秋の観察・撮影会③散策路の整備から選べます。

10月28日(土)午後0時30分～4時30分。雨天の場合は内容を一部変更します。吉沢公民館(上吉沢395)。80人(先着順・小学生以下は保護者同伴)。

帽子・タオル・雨具・保険証の写し。300円。作業に適した服装・靴でお越しください。①③から希望するコース・必要事項・年齢を、電話・



畜産共進会
乳牛の品評会や、子牛・豚などの見学コーナーがあります。
9月26日(火)午前9時30分～午後2時30分。雨天決行。総合公園多目的広場。
農水産課☎35-8103

創業応援セミナー

テーマは「小さな会社の人材マネジメント術」です。

9月27日(水)午後6時～7時30分。平塚信用金庫本店(紅)

健康と福祉

介護の疲れを癒やすための腰痛・肩こり予防プログラムで心と体をスッキリさせましょう。介護者同士の情報交換もできます。

市内在住で家族の介護をしている方(先着順)。
①9月25日(月)午前9時30

谷町11-19)。創業を考えている方、または創業後5年未満の方50人(先着順)。
平塚信用金庫各店または同金庫ウェブにある応募用紙に記入し、ファクス・メールで、平塚信用金庫経営サポートセンター☎24-3044☎23-3457tsb1286100@h Tatsukasinkin.jpへ。

馬入水辺の楽校で自然観察

午前9時30分～午後0時30分。雨天中止。先着順。①③は相模川河川敷の馬入水辺の楽校風車前(写真)に集合②は相模リバーセンター(中堂246-2)に集合。小学生以下は保護者同伴。ノート・筆記用具。

①バッタ飛ばし大会 捕まえたバッタを飛ばして、飛距離を競います。10月1日(日)。小学生以上の方30人。お持ちの方は虫かご。500円。

②お魚調べ 付近に生息する魚を調べます。7日(土)。小学生以上の方30人。飲み物・軍手・着替え。1,000円。ぬれてもよい服装・靴でお越しください。

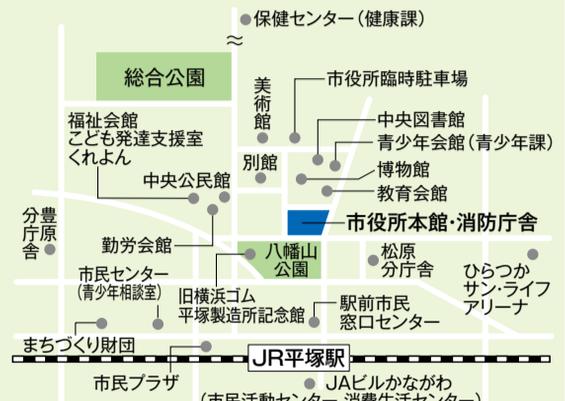
③トンボと遊ぼう平塚 トンボを捕り、生態を調べます。14日(土)。4歳以上の方50人。お持ちの方は虫捕り網。100円。

イベント名・必要事項・年齢を、往復はがきで、みどり公園・水辺課☎21-9852へ。



応募方法

- 募=応募方法 (応募が必要です)
- 問=問い合わせ
- 必要事項とある場合、郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・電話番号をご記入ください。
- 市役所への郵便物は、〒254-8686平塚市役所〇〇課で届きます。
- 募集開始日の記載がない場合、9月19日(火)午前8時30分から、受け付けます。
- メールの応募の場合@以下にcity.hiratsuka.kanagawa.jpを付けてください。



記入例

往復はがき	郵便番号	住所	氏名	返信
〒	〒	〒	〒	〒
イベント名	郵便番号	住所	氏名	返信
〒	〒	〒	〒	〒