



# 給食会だより

第173号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

## 7月29日（木） 自校調理校9月分の入札を実施

7月29日（木）、第4庁舎の会議室にて、自校調理校用物資9月分の入札を実施しました。6月15日より再開された学校給食でしたが、公開入札による物資選定が行えるようになったのは、本年度初めてでした。

コロナ禍の中、

- 通常より広めの会場を設定する。
- 窓や扉を開いたままで行う。
- 業者判断で「札のみ」の参加にする。

等、「密」を避ける対応をして実施しました。一日でも早く「コロナウイルス感染拡大のため…」といった心配なく、日常が送れるようになることを祈るばかりです。



## 中学校への学校給食費過年度分未納対策学校訪問開始

過日、各中学校にお知らせしましたが、学校給食費の過年度未納対策学校訪問を、10月5日（月）～12月22日（火）の期間で実施致します。該当の中学校には、文書により訪問日をお知らせします。各中学校におきましては、ご多用のこととは思いますが、ご対応の程、よろしくお願いいたします。

## 「すもも」と「プラム」と「プルーン」

「すもも」と「プラム」の違いはありません。

「すもも」は、「日本すもも（プラム）」と「西洋すもも（プルーン）」に分けられます。「プラム」は英語、「プルーン」はフランス語です。「日本すもも」は、主に生食用に使われ、「西洋すもも」は、生食用以外にも乾燥したり、ジャムにしたりと加工品に使われることが多いようです。

プラムの代表品種「大石早生（おおいしわせ）」は、果実は小さめで、先が少し尖った形をしています。熟す前に収穫されるので、緑がかかった色をしているものも多く、この段階で食べると酸味が強いが、しっかりした果肉感を味わう事が出来ます。数日おいておくと色が回ってきて赤紫になり、実が柔らかくなって、ジューシーで甘みを感じるようになり食べやすくなります。主な産地は、山梨県、長野県、和歌山県等です。

小学校A地区7月16日(木)には青森産の大石早生を、B地区7月9日(木)、C地区7月13日(月)には山梨県産のソルダムを提供しました。

生プルーンの美味しい食べ頃を簡単に見分けるサインは、表面のしわ（皺）です。完熟した生プルーンは食べ頃にいただくと程よく甘く、程よい酸味の濃厚な食味と柔らかく粘りのある果肉の食感を楽しむことができます。シワシワになったねっとり感のある生プルーンを皮ごと食べると濃厚な食感を発見できます。

簡単な見分け方として、「軸の周辺からプルーンの間にかけてシワが見受けられる」ようになれば食べ頃です。シワシワの完熟までの日数は、収穫後おおそ7～10日位です。根気よく観察しながら食べ頃を見つけます。時々、シワシワにならないで腐ってしまう固体もあるので、気を付けてください。主な産地は、長野県、北海道、青森県等です。小学校には9月に長野県産のプルーンを提供する予定でしたが、気候の関係で収穫時期がずれてしまい、提供できなくなりました。

「すももとプラムの違い」「プルーンの食べ方」等で検索したサイトより

## 給食に使われている、神奈川県に馴染みのある米のブランド

### キヌヒカリ (Wikipedia 等より)

1988年に水稲農林290号「キヌヒカリ」として命名登録され、翌1989年に種苗法による品種登録をされた(登録番号第2037号)。農林水産省北陸農業試験場(現独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構中央農業総合研究センター北陸研究センター)で育成。交配組合せは(収2800/北陸100号)/北陸96号。

コシヒカリと比較すると、草丈が短く、耐倒伏性が強い。食味もコシヒカリと同程度である。一方、縞葉枯病に弱く、穂発芽性もやや劣る。関東地方で栽培する目的で採用された品種であるが、2005年の時点では主な生産地は近畿地方である。作付面積の多い県は兵庫県・滋賀県・埼玉県。2005年度の品種別作付面積(日本全国)では、49,304haで第5位である。

### さとじまん (神奈川県、かながわ農の逸品より)

「さとじまん(関東209号)」は、1994年に(独)作物研究所(旧農林水産省農業研究センター)において「関東175号」を母、「越南154号」を父として人工交配された後代から育成された系統である。神奈川県農業技術センター(旧神奈川県農業総合研究所)では2001年から2004年に奨励品種決定調査を行い特性や生産性を検討してきた。その結果、「さとじまん(関東209号)」はタンパク質含量が低く極良食味で、耐倒伏性に優れ、10月に収穫する中生種であると認められた。「さとじまん」は2005年より神奈川県で奨励品種で採用され、全国に先駆けて栽培をはじめた。名前の由来は、「わが里自慢」から「さとじまん」と名付けられた。

コシヒカリなどと比べると、粒が少し大きめである。おいしさを引き出すご飯の炊き方は、多めの水加減(約1.3~1.5倍)。モチモチとした食感のごはんが炊きあがり、冷めてもおいしいので、お弁当やおむすびに最適。

### はるみ (平塚市、Wikipediaより)

はるみは、平塚市東八幡の全農 営農・技術センターが1995年より19年の歳月をかけて開発した平塚生まれの米。名前は「湘南の晴れた海」に由来しており、キヌヒカリの後継品種として開発され、つやがあり強い甘みが特徴である。また、炊き込み後の表層老化度が低く、冷めても硬くなりにくいいため冷めてもおいしい品種であり、弁当やおにぎり等に適している。

神奈川県内の主力品種として栽培されている米の品種はキヌヒカリである。このキヌヒカリは、秋の収穫期に雨が続くと、稲穂から芽が出やすいことが弱点と言われている。はるみは、このキヌヒカリの弱点を克服することを目的として、キヌヒカリと穂発芽しにくいコシヒカリを交配して作られた品種になっている。2009年に品種登録出願が行われ、2014年に正式に品種登録された。民間が独自に育成した水稲品種が県奨励品種になったのははるみが初めてである。

※ 神奈川県学校給食会で神奈川県産のお米を使う際の主なブランド