



地元に着愛を持つ給食を

開成弥一芋をはじめ、地元産の農産物を食べることで、ふるさと開成町に愛着や誇りを感じてもらいたいと思います。



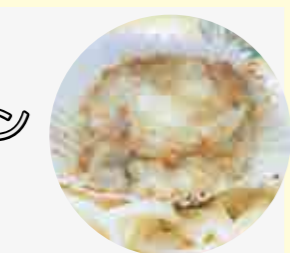
地元農家の皆さんの顔が見える安全・安心で、新鮮な食材が提供されることは、生徒たちの食文化への理解や健康面にもいい影響が生まれると思います。

文命中学校栄養士 黒柳 弥栄先生

文命中学校の給食をご家庭でも！

開成弥一芋グラタン

- <材料> 4人前
 開成弥一芋…5個
 豚ひき肉…100g
 玉ねぎ…1/2個
 コンソメ、食塩…適量
 スキムミルク…小さじ4
 白みそ…大さじ1/2



- ナツメグ…少々
 小麦粉…大さじ2
 牛乳…120ml
 粉チーズ…適量

<作り方>

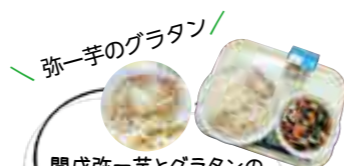
- ①開成弥一芋を厚めにいちょう切りにして、やわらかくなるまで茹でる。
- ②フライパンに豚ひき肉、玉ねぎを炒め。コンソメと食塩、ナツメグを加え、さらに炒める。
- ③火を止め、小麦粉とスキムミルクを振り入れ混ぜる。
- ④白みそを牛乳で溶き、少しずつ③に加える。
- ⑤③に茹でた開成弥一芋を加える。
- ⑥紙カップや皿に入れ、上から粉チーズをかけ、オーブントースターで表面に焦げ目がつくまで焼く。

次世代 につなぐ

「かながわ産品学校給食デー」に合せて、年に2回、開成弥一芋を使った給食が出されています。

メニューは、町内全ての学校栄養士が考案し、開成弥一芋の特徴を活かした調理法で提供されます。開成弥一芋を使った給食は、子どもにも大人気で、教室には「美味しい！」「おかわり！」の聲が響きます。

子どもの頃から、開成弥一芋に触れることで、町の特産品を誇りに感じ、郷土愛を育むきっかけになっています。



弥一芋のグラタン

開成弥一芋とグラタンの組合せは聞いたことがなく、気になっていました！芋の粘りとグラタンの相性が抜群でした。

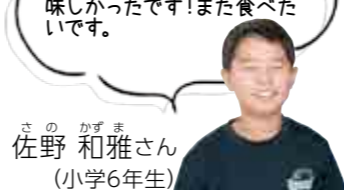


甘利 瑛太さん (中学1年生)



弥一芋のからあげ

じゃがいものフライドポテトと違って、もちもちしていて美味しかったです！また食べたいです。



佐野 和雅さん (小学6年生)

研究会では、町の子どもたちに開成弥一芋への親しみを感してもらうため、様々な活動を行っています。

開成幼稚園では、幼小中高連携事業の一環として、研究会員でもある吉田島高校とともに、開成弥一芋を栽培しています。

収穫した芋は、園の給食で食べることから、収穫の喜びとともに、食べ物大切にする心が育まれています。

小・中学校では、県が定める

地域で育む特産品の誇り

地域を学ぶきっかけに

開成幼稚園と一緒に開成弥一芋を栽培しています。栽培を通して、園児が開成弥一芋を知る機会となり、生徒は園児に「教える」経験ができる教育の場にもなっています。

今年度から、開成弥一芋のテキストを作成し、全校生徒で活用しています。農業はもちろん、調理や地域活性化など様々な分野の学びにつながっています。

町内出身の生徒が人一倍、熱心に取り組んでいる姿を見ると、開成弥一芋を通して郷土愛が育まれているのを感じます。町外の生徒も開成町という地域を知り、考え、将来につながる学びができていると思います。



◀50ページにおよぶテキスト。3年かけて作成した。



吉田島高校 石塚 洋平先生



▲吉田島高校の生徒と一緒に種芋の植えつけ(5月30日)