

区小研学校給食部会 令和5年度研修会アンケートまとめ

研修日時 令和5年12月6日（水）14：30～16：30

テーマ 「江戸東京野菜について」

講師 江戸東京・伝統野菜研究会代表 大竹道茂先生

参加者 29名（部員25名、学務課2名、業者2名）

アンケート回答数 22名/部員参加者25名

アンケート回収率 88%

①研修会の開催時期はいかがでしたか。☑その他の場合は、いつ頃が良いか記入してください)

12月の区小研時でよい 18

その他 4

- ・ 研究授業や研修会は9月～11月が良いのでは。今回初めてわかりましたがまとめまでが仕事なので、役員の方が無理なくできる仕事内容に再検討すると良いと思います。役員ががんばって当たり前ではなく、誰が役員になっても無理なく進められることを考えていくのが今後必要かと思います。
- ・ 12月で良いです。もし、時間がかかる研修なら夏に1日実施するのも良いかもしれません。
- ・ 来年は都小食研の発表もあるので、入れられそうなところでいつでも大丈夫です。
- ・ 10～12月。内容によっては夏休み中（休み初日など）でも。

②研修テーマ（江戸東京野菜について）は適していたと思いますか。

適した内容であった 21

どちらともいえない 1

③研修教材の活用について（複数回答）

どのような料理で味わったかを教えてください。

③-1 亀戸大根

みそ汁 6

葉っぱも使ってみそ汁にした。

煮物 4

馬込三寸にんじんと合わせて煮物

馬込三寸にんじんと一緒に白だしで炊きました。クセなく、美味しかったです。葉の残りは、ごま油で炒めました。

おでん 3

即席漬け、浅漬け 3

鍋 2

おろしスパゲティ 2

葉は、ごま油炒め 2

揚げ出し 1

水分が多かったので、揚げ物ではなく、汁物やおろしとかの方が良かったかなと。葉っぱも刻んであげだしに入れましたが、苦みがなく大変美味しかったです。

ちゃんこ汁 1

そのまま生で 1

スープ 1

サラダ 1

ミネストローネ 1

肉巻き 1

③-2 千住ねぎ

焼きねぎ 7

【 オリーブオイルと塩でグリル焼き。甘くて最高でした。
オーブントースターで焼き

鍋 5

大きく切って

薬味 3

焼き鳥、ねぎま 3

【 給食では今度焼き鳥ご飯に入れよう
焼き鳥井の具
ホイルに包んで丸焼きしました。太くて可食部多く、甘みがありました。

すき焼き風 2

牛肉と一緒にすき焼き風に煮て食べた。

みそ汁 2

肉巻き 1

煮物 1

練り物 1

和風クリームパスタ 1

鴨南蛮うどん 1

③-3 しんとり菜

鍋 4

みそ汁 3

お浸し 4

シンプルにゆでてかつお節と醤油で。

煮物 2

油揚げと煮浸し

生、サラダ 2

和え物 1

小松菜のように使いやすく万能でした。

しんとり菜と豚肉のクリーム煮 1

炒め物 1

卵と炒めた

炒め煮 1

ツナと一緒に炒めました。ごま油と塩でシンプルにいただきました。クセがなく、食べやすかった。

ナムル 1

スープ 1

亀戸大根と一緒に。

③-4 馬込三寸にんじん

煮物 4

【 亀戸大根と合わせて煮物
亀戸大根と一緒に白だしで炊きました。

サラダ 2

鍋 2

鍋の彩りの具として使用

きんぴら 2

ごぼうと一緒に、きんぴら。

炒め物 2

油揚げと品川かぶの炒めもの

葉は天ぷら 2

カリカリでとても美味しかったです。

スープ 縦に二等分して大きいまま食べた

蒸して塩・こしょうで食べた

レンジで加熱

オリーブオイルと塩でグリル焼き。甘さが濃縮されていて最高でした。

そのまま（スティック野菜）

&品川カブでピーラーで薄くスライスしてマリネにした。

和え物

③-5 べか菜

みそ汁、汁物	6	かき玉汁
おひたし	4	
和え物	3	白菜のように万能で、かつ癖がないので、給食でも和え物、汁物など多用できそうです。
炒め物	3	シーチキンとしんとり菜のサッと炒め 豚肉とのオイスター炒めをしました。オイスターソース少なめで、十分美味しかったです。
サラダ	3	ツナ、塩昆布と合わせてサラダ ちりめんじゃこと一緒に、サラダ。 サラダ感覚パンに挟んで使用
お鍋料理	1	
ワンタンスープ	1	
鶏そぼろあんかけ	1	

③-6 品川かぶ

浅漬け、漬物	5	
みそ汁、汁物	5	みそ汁。葉っぱも含めて、使いやすかった。
炒め物	3	豚肉と炒めもの。 油揚げと馬込三寸にんじんと炒め物 葉はちりめんじゃこと一緒にごま油で炒めて醤油味でいただきました。
生、そのまま	2	
和え物	2	根を柿と塩昆布で和えました。
シチュー、クリーム煮	2	
煮物	2	おでんの具材煮使用
かぶら蒸し		
薄切りにして焼いた（ポークソテーつけ合わせ）		
カブは油でさっと焼いて塩をふって食べました。		
蒸して塩・こしょうで食べた		
甘酢漬け		

③-7 金町小かぶ

漬物、浅漬け	9	塩もみして塩昆布を入れて浅漬けにした。 塩もみおかか和え 甘酢漬け
みそ汁	7	葉っぱも含めて使いやすかった。
生、そのまま	3	
サラダ	2	うすく切ってツナサラダに使用
鶏ひき肉と合わせてそぼろ煮	2	
酢の物		
みそ炒め		
蒸して塩・こしょうで食べた		

カブは油でさっと焼いて塩をふって食べました。

葉はじゃこ炒めて味付けし、ふりかけ風の炒め物にしました。

自家製塩こうじで、根と葉と一緒に炒めました。

④講師の大竹道茂先生への質問やメッセージがありましたら記入してください。

- ・ 大竹先生のパッションが感じられました。江戸東京野菜だけでなく、先生の東京の土地や文化、歴史を愛する心も感じられました。人々の昔からの暮らしを大切に引き継いでいくことのツールとしても、江戸東京野菜の活動は大切なのかなとも感じました。
心が豊かになる講演が聴けて大満足です。貴重な機会をありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜や野菜の畑の撮影をさせてもらえる場所があったら紹介して頂きたいです。
- ・ 今回は貴重なお話をありがとうございました。
今後、給食に江戸東京野菜を取り入れていくとともに、今回教えていただいたことを子どもたちにも伝えていきたいと思えます。
- ・ ありがとうございました。本校でも栽培を試みたいと思いました。種の入手方法等をお教えいただきたいです。
- ・ 貴重なお話が伺えました。ありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜に関する碑や説明書きを先生が設置していたことに改めて尊敬の念を抱きました。そして、その説明書きを探しながら都内を歩いてみたいと感じました。個人的には、「両国」の地名の由来や「べか菜」の名前の由来のお話や、安藤広重の絵を用いて当時の風景と現在の違いを見せながらの説明の仕方がとても興味深く、楽しく拝聴しました。東京都のそれぞれの地域で、地元の野菜を普及できるように学校として何かできることがあるのではないかと感じています。こちらからも何か働きかけしていきたいと思う良いきっかけとなりました。ありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜は敷居が高く、関係ないと思うほどでした。でも、種類もたくさんあり、情報もたくさんいただきました。給食中の放送などで子供たちにも伝えていきます。
ありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜の成り立ちや歴史を交えてたお話がとても興味深く面白かったです。背景を知るとより江戸東京野菜の魅力が感じられました。ありがとうございました。
- ・ お忙しい中、貴重なお話ありがとうございました。
- ・ 昨年度まで練馬区にいましたので、練馬大根のお話がとても懐かしかったです。練馬区にいたときは、給食に地域の野菜や果物を出すことも当たり前で、地産地消についての食育もたくさんしました。今回の講演で学び、江戸東京野菜の試食ができたため、給食にも積極的に使用したいと感じました。貴重なお話をありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜について大変興味深く、聞かせていただきました。話を聞いて、本校でもさらに普及させていこうと、給食に活用していこうと思いました。お忙しい中ためになるお話をありがとうございました。
- ・ 大竹先生が五砂小での江戸東京野菜を育て、その種を引き継いでいく取組を紹介いただきました。実際に育てて大変だった思いを身近な先輩から聞き、それを繋いでいく。素敵な取組だと思いました。
今回江戸東京野菜の話聞き、給食に取り入れるには？と考えるきっかけにしたいという思いから大竹先生にお話を伺うことになりました。現実的には、予算の問題や生産量の問題で使用することは学校給食に取り入れることは難しいのかなと思います。今回、行政の栄養士として役所の方も参加して下さったので、大竹先生のお話を耳にして江戸東京野菜が残る江東区として何ができるのか、私たち学校栄養士が子供達に何ができるのかを考えるきっかけとなったと思います。給食に取り入れるだけでなく、育てることで子供達に知ってもらうことには繋がるので今回の研修がそれぞれの職務に生かせるようにしたいと思います。
- ・ 多くの江戸東京野菜について教えて頂きありがとうございました。

・

江戸野菜が、価格の面だけでなく、配送や規格の問題があることが勉強になりました。今回大竹先生の講演を聴いた後で、実際に食べてみて、その野菜自体のもつ味、について良い体験になりました。今後はいろいろな情報にアンテナを伸ばしておいて、機会があれば、給食にも取り入れていきたいと思いました。

・ 貴重なお話をありがとうございました。

・ 貴重なお話をありがとうございました。

東京都産野菜と江戸東京野菜の違いが分かりました。東京都で働く栄養士として知っていなければならないことの一つだと思います。

学校給食で児童に伝えていきたい気持ちはあるものの、実際に給食で提供するには生産量や納品業者等、いくつか解決しなければならないハードルがあることも分かりました。

江戸東京野菜に大変魅力を感じたので、今回の研修を機に先生のブログや本を読むところから始めたいと思います。できれば今年度（3月まで）の献立に取り入れたいです。

・ 歴史は苦手意識があったのですが、お話を聞く中で出てくる歴史が、どれも興味深く、もっと知りたくなりました。ありがとうございました。

・ 古くからどんな歴史をたどって江戸東京野菜が作られてきたかを知ることができ、大変勉強になりました。東京で暮らす児童生徒が地域への理解を深め、これからも文化を継承しようとする意欲に繋がる内容でした。ありがとうございました。

⑤今回の研修の感想、ご意見等を記入してください。

・ たくさんの種類の江戸東京野菜を食べ比べることで、自分のお気に入りも見つけることができました。栄養士としてだけでなく、区民の一人としても江戸東京野菜を大切にしていきたいと思いました。

各地のJAの施設やスーパーなどでもおろしているのかが気になりました。

また、お土産としてもらえることで、野菜の特徴と名前を覚えることができました。研修で聞いただけでは覚えられなかったと思います。

・ 実際に食べたことがない江戸東京野菜を頂けたり、江戸東京野菜の歴史などが知ることができてとても勉強になりました。

・ 給食に江戸東京野菜を取り入れてみたいと思っていたが、あまり知識がなく、なかなか個人で手に入らないため、給食へ取り入れることはハードルが高いと感じていました。しかし、今回江戸東京野菜について知識を深めることができ、実際に自宅で調理してみることで、給食への取り入れ方が分かった。貴重な機会をありがとうございました。

・ 役員の皆様ありがとうございました。とても楽しく興味深い講演でした。栽培に取り組みたいと思います。

・ 講演内容が研修になった。江戸東京野菜を実際に食べられたのでとてもよかった。

・ 勉強になりました、研究ばかりでなくたまにはこのような研修もいいと思いました。野菜ももらえてとてもうれしかったです。

・ 江東区由来の江戸東京野菜があること、それを児童が栽培していた実績があることがわかりました。学校単独ではなく、区全体でそういう取り組みをしたら良いのではと感じました。

・ 江戸東京野菜を身近に思え、利用したいと思いました。実際に野菜を食べることができて、より実感ができました。ありがとうございました。

・ 江戸東京野菜の持ち帰りありがとうございました。実物を見て味わえて良かったです。

・ 大竹先生の研修で江東区や墨田区で行われている育てて、野菜の種を受け継いでいけ児童の学校での取り組みも素敵な活動を知れて良かったです。また、実際野菜をいただいて味わえてのも良い経験となりました。研修にあたっての準備手配などありがとうございます。

- ・委員のみなさま、お忙しい中講師依頼からさまざまな手配までありがとうございました。普段は聞けないお話を聞くことができ、よい研修となりました。
- ・気になってはいたけど、使ったことのない野菜を試食することができて、とてもよかったです。無駄にすることなく、給食に還元していきたいと思っています！
素敵な講演を企画していただき、ありがとうございました。
- ・江戸東京野菜について詳しいご講演を頂き、勉強になりました。たくさんの種類を目で見て、調理して味わう貴重な経験となりました。予算的に厳しいですが、給食にも取り入れてみたいと思います。企画等ありがとうございました。
- ・講演だけでなく実際お野菜をいただけたので、色々と調理できて大変良かったです。
苦みやくせがあるかなと思っていましたが、想像以上に食べやすく、色々と給食に使えるなと思いました。準備等大変だったかと思います。本当にありがとうございました。
- ・実際に調理をすることはかなわなかったですが、レシピの共有や野菜を持ち帰り家で味わうという実践的な内容で職務に生かすことができ参加者の皆様も充実した時間となったのではないかと思います。素敵な提案をして下さりありがとうございました。
- ・新鮮な江戸東京野菜にふれ、試食できる機会を頂き、これからも残してもらいたいと感じました。
- ・べか菜やしんとり菜が量、味が良く、扱いやすいので、そろそろ、ぜひ、子どもたちにも食べさせてあげたいと思いました。
- ・江戸東京野菜に関する知識が少なく、これまで給食に取り入れることができなかった。
今回の講義で江戸東京野菜について知ることができ、給食にも取り入れてみたいと思った。
- ・江戸東京野菜のテーマで、実際に食べるころまでできたのがよかったです。しかも、なかなか手に入らないものばかりで、栄養士として貴重な経験ができました。
- ・普段なかなか口にできない野菜を知れ、また実際に料理し食べることができ、よかった。
- ・実際に味わってみる、ということまでの研修、とても素敵です。企画して下さった先生方、本当にありがとうございました。
- ・担当のみなさん、準備から当日の進行までありがとうございました。サンプルをいただくことができたので、実際に食べてみて、どんな特徴があり、どんなメニューに適しているかを試すことができました。

