

学校給食で
能登を応援！

市立学校の学校給食で 能登の伝統野菜「中島菜」を使用した「中島菜ロールパン」を提供します！

川崎市はこの度、能登の伝統野菜である「^{なかじまな}中島菜」を使用した「中島菜ロールパン」を2月6日（金）から順次、市立小学校・中学校（自校調理校のみ）・特別支援学校の計 123 校で提供開始します。

本市では令和 7 年度、能登半島地震被災者支援等の寄附金の一部を活用して、市立学校において能登の食材を使用した学校給食を提供することで、能登の復興を支援する取組を実施しています。

7 月から能登スイカやおぼろ味噌などの食材を順次、市立小学校の自校献立*で使用し、1 1 月には全ての市立小学校、中学校、特別支援学校（全 171 校）における統一献立で能登白ネギを使用した学校給食を提供しており、今回は新たに「中島菜ロールパン」を提供することとなりました。

※自校献立・・・自校献立とは、市立小学校において、学校行事や地場産物の活用、地域や児童の実態等、学校の特色を生かした食に関する指導を行うことなどを目的として実施する学校独自の献立で年 2 回提供する給食です。

1 「中島菜ロールパン」開発の経緯

中島菜は、能登半島のほぼ中央部に位置する石川県七尾市中島町を中心に栽培されてきた、伝統的ツケ菜類の一種で、「能登伝統野菜」です。独特の香りや辛味があり、地域で愛され、食されてきました。

冬に向かって栽培されることから、害虫の発生が少なく、農薬をほとんど使用せずに栽培されています。

ギザギザした葉っぱで、葉も軸も鮮やかな緑色をした中島菜は、ほんのり苦みを呈しています。ビタミン C とカルシウムが豊富に含まれており、高血圧予防効果も期待される食材で、地元では漬物やお浸しをはじめ、炒め物や天ぷらなどにして食べられています。

川崎市では、能登地域の食材を子どもたちに紹介するため、給食での中島菜の使用を検討してきましたが、そのまま調理するとほろ苦い食感が残るため、子どもたちが食べやすいように、「JA 能登わかば（石川県七尾市）」で乾燥粉末に加工し、川崎市学校パン協同組合（川崎市川崎区）の協力のもと、中島菜の粉末を練りこんだパンを開発しました！

子どもたちが美味しく食べられるように、との多くの方の思いが込められた「中島菜ロールパン」は、2 月の献立で順次提供されます。



能登伝統野菜「中島菜」



「中島菜ロールパン」試作品

2 「中島菜ロールパン」の提供予定日

校種	提供予定日	提供地区等
市立小学校	2月6日（金）	A地区（川崎区・中原区）39校
	2月10日（火）	C地区（高津区・宮前区）44校
	2月12日（木）	B地区（幸区・多摩区・麻生区）32校
市立中学校	2月26日（木）	自校調理校のみ 4校
市立特別支援学校	2月26日（木）	4校

※ 取材を御希望の場合は、問合せ先まで御相談ください。

3 「中島菜ロールパン」提供時の献立例

(市立小学校の例)

中島菜ロールパン、ポテトグラタン、キャベツのスープ煮、牛乳

4 学校給食における能登食材の使用状況

月	使用食材	備考
7 月	能登スイカ、おぼろ味噌、メークイン	自校献立での使用 市立小学校 4 校
10 月	等伯米、おぼろ味噌、能登揚げ浜塩 能登金時	自校献立での使用 市立小学校 7 校
11 月	能登白ネギ	市立小学校、中学校、特別支援学校の統一献立での使用 全 171 校
	等伯米、能登揚げ浜塩、能登金時	自校献立での使用 市立小学校 2 校
12 月	能登揚げ浜塩	自校献立での使用 市立小学校 1 校
1 月	等伯米、能登揚げ浜塩	自校献立での使用 市立小学校 1 校
2 月 (予定)	中島菜	市立小学校、中学校（自校調理校のみ）、特別支援学校の統一献立での使用 全 123 校
	等伯米、おぼろ味噌、能登揚げ浜塩	自校献立での使用 市立小学校 13 校

これまでの使用状況などは、市 HP でも紹介しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000179193.html>



5 能登の生産者からのメッセージ動画を公開しています

今回の、学校給食で能登食材を利用する取組や、能登の生産者さんからのメッセージ動画を公開しています。各学校で、能登の食材を使用した献立の提供日に合わせて、児童生徒が視聴するとともに、広く市民の皆様も視聴いただけるよう、川崎市公式 YouTube チャンネルにアップしています。

https://youtu.be/49QhICUGW_4



【問合せ先】

川崎市教育委員会事務局健康給食推進室 片山

電話 044-200-1309