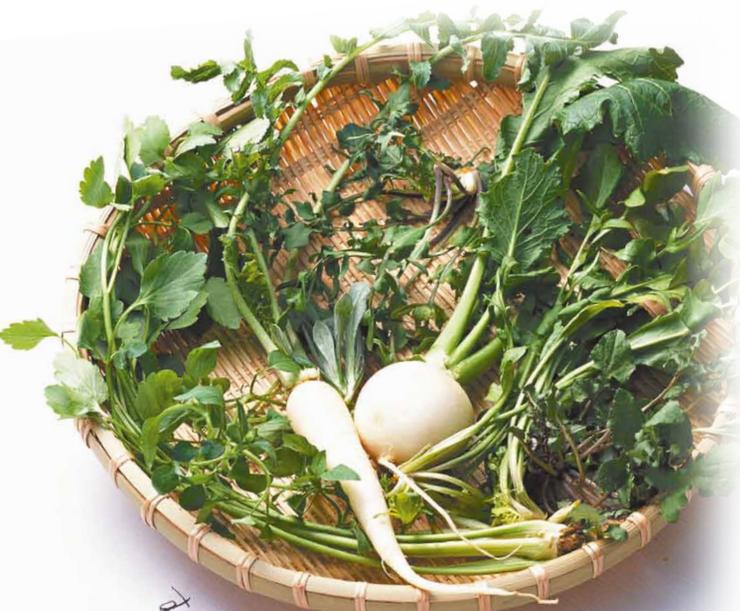


東京都の 学校給食



きゅうり
はなごぼう
はなごぼう
ごぼう
なす
せり
さや

No.429 平成27年1月15日

編集・発行

公益財団法人
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



1…新春対談

4…平成26年度東京都教育委員会表彰(健康づくり功労)表彰式開催

第65回全国学校給食研究協議大会開催

第9回学校給食甲子園大会結果

5…食材豆知識「昆布」について

6…給食会だより

<http://www.togakkyu.or.jp>

祖父や父の信念を 受け継いで

藤本理事長(以降・藤本) あけましておめでとうございませう。本日はよろしくお願ひいたします。

田村隆さん(つぎち田村三代目当主) 以降・田村) おめでとうございませう。こちからそよろしくお願ひいたします。



左:田村 隆さん 右:藤本理事長

新
春
対
談

東京・築地の料亭「つぎち田村」の三代目当主・田村隆さん。調理場で腕を振るうのみならず、和食の振興や食育にも力を入れ、講演会などにおける歯に衣着せぬ発言で会場を沸かせています。当給食会の藤本龍夫理事長が、お店を訪ねてお話をうかがいました。

藤本 「つぎち田村」は田村隆さんで三代目とうかがいましたが、何年くらい続いておられるのですか？

田村 祖父の田村平治が店を開いてから、まもなく70年になります。

藤本 一貫したポリシーというか、日本料理を出すにあたっての心構えのようなものがあるのでしょうか？

田村 祖父が言っていたのは「材料を大切にしろ。」ということでした。これについては本当に厳しかった。大根で刺身のツマをつくるときは、まず、皮をむいて刻んで干す。大根の両端は炒めたり佃煮にする。そこから「桂むき」に取りかかり、ツマを切り終えたら、残った芯も又カ床に漬けるんです。

藤本 今で言う「エコ」とか「もったいない精神」を体現していたわけですね。

田村 「仕入れで妥協するな。」とも言われました。安くても鮮度や品質が落ちたものは決して買わない、良いものにはお金を惜しむなど。それが店の信用につながるというんですね。また、「便利なものには不便だ。」と語っていました。私の父が若い頃、フライヤーを買ったんです。あれ、一斗缶の油を入れないと上まで来ない。祖父は怒りましてね、「海老一本揚げるにも一斗缶が要るやないか。うちは大がら屋やあらへん！」

って。結局、返しちゃいました。私がフードプロセッサーを入れようと提案したときも、「料理人はローソク一本と包丁だけでも調理ができなくてはいかん。電気が止まったら動かないようなものは要らんやろ。」でした。私も50歳を過ぎた頃から、祖父や父が、その時々でどういう気持ちで言っていたのか、わかるようになってきました。それがうちの店に受け継がれてきた「心構え」ではないでしょうか。



和食の良さを子どもたちに伝えたい

藤本 和食がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、その一方で、若い人や子どもたちの和食離れが進んでいるようにも思われます。

田村 祖父は京都で日本料理の修行をしましたが、そこで得た教えを凝縮したのが「五味調和」という言葉です。五味とは、甘い・酸っぱい・苦い・塩辛い・香辛料の辛みの5つの味で、「料理はこの5つの味が調和していなければならぬ」と常々言っていました。ですから、いまもうちの店の玄関正面には「五味調和」の文字がかかげられています。ただ、現在は香辛料の辛みは刺激であって味ではないということに気がつきました。この「うまみ」は昆布と鰹節とかシイタケとか、日本の各地

で人々が苦労してつくりあげたものから引き出されるわけです。それらに込められた人々の思いが和食のおいしさを支えているんですね。そしてこれが、海外の人たちにも「UMAMI」として理解されるようになり、無形文化遺産につながったんじゃないでしょうか。このように和食というのは、日本の風土から生まれ、日本の風土にいちばん合った料理なのですから、その良さをもう一度見直して、いまの大人たちが、子どもたちにきちんと伝えていかなければならないんです。「さもないと消えてなくなっちゃいますよ。」という世界の人たちからの警告が、無形文化遺産への登録ではないかと私は思っています。

藤本 子どもたちに伝えるためには、やはり家庭における食事が大切ですね。

田村 もちろん家庭ですよ。「地域・学校・家庭の三位一体の教育」と言われますが、それは理想。実のところ、人をつくるのは家庭が8で、学校や地域は1:1くらいじゃないのかな。ジャンクフードばかり食べさせているような家庭で、子どもがちゃんと育つわけがありません。お母さんたちによく言うんですが、どうして昆布と鰹節でダシをとらないんですかと。大した手間じゃないでしょう。袋を開いて粉末の「だし」の素を入れるのと、どれだけ違うんですか。粉末のだしでも、それなりにおいしくはなりますよ。でも、本物でとっただしは、すべての食材の

おいしさを受け止めて、何倍もおいしくしてくれる。小学生にだって違いはわかります。だから私は、学校で子どもたちに話すときは、昆布と鰹節を持って行って、「今夜、これでお母さんに味噌汁をつくってもらってね。」と渡します。本物の味を子どもたちにもっともらいたいです。

藤本 だしということでは、東京都の学校給食では多くの学校がカツオ節等でだしをとっています。厚削りの使用が多いようです。

田村 とても良いことだと思います。量をたくさんつくるときは、むしろ厚削りのほうが良いんですよ。コトコト煮れば、とてもおいしいダシがとれますから。

藤本 そういうものを使って、きちんとダシをとっているんだ、君たちは本物を味わっているんだということ、子どもたちに伝えたいですね。

田村 そうですね。和食の良さ、本当のおいしさを広く伝えていくのは、私たち料理人の使命ですから。

頼まれたことは断らない

藤本 田村さんはテレビの料理番組やいろいろな講演会に出たり、国の「健康な食を考える会」のメンバーになったり、いろいろなお仕事を引き受けておられますね。

田村 頼まれたことは断らないようにしているんです。これも祖父の教えです。私が29歳のとき、NHK「きょうの料理」の講師を頼まれました。最初は断ろうかと思っただけです。大学を出てから修行を始めたんで、経験も浅いし、技術に自信がない。これは無理だろうと。ところが祖父は、「お前、アホやな。自分から出たいと言ったわ

けやないやろ。向こうが出てくれと頼んできたんやから、出たらええやないか。」失敗しても、お前を選んだ向こうの人に見る目がなかったと思えばええんや。」と。それでプロデューサーに、祖父にこう言われたと伝えたら、「結構です。私が全責任を持ちます。」と言っただけで引き受けました。それ以来、頼まれたことは、できる限り断らないようにしています。

藤本 でも、長年の間には変わった仕事もあったんじゃないですか？

田村 こんなことがありました。19年前に、ある糖尿病の先生が「外食は害食」というテーマで会を開いたんです。40人を招いて、うちの普通の昼食を食べながら、栄養士さんと一緒に解説をするわけです。今日の献立は1444キロカロリーあって、塩分が気になる人はお醤油をこれくらいにしてください、揚げ物はこれくらいにしてください、そして、半分の720キロカロリーをめざしましょう、みたいなことだったんですね。実はこの話、先生と私の父が二人で決めたことで、私は何も知らなかったんです。調理場にいたら、どの料理も半分ほど残されて戻ってくる。「この席はどうなってるんだ？」と思いました。苦労してつくった料理をどんどん捨てなきゃならないんですから。「責任者と話させてくれ。」と乗り込みました。理由を聞けばそういうことなので、「わかりました。今日はそれで納得しますが、もう一度来てください。」と言っただけです。「そのときは、目指しているカロリーとか、塩分の量とか、全部教えてください。その通りのもので、しかもおいしいものをつくりましますから。」と。そして試食もしてもらい、いろいろ改善をして、完ぺき



田村隆 プロフィール

1957年「つぎ田村」の長男として生まれる。大学卒業後大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」で3年間修業ののち「つぎ田村」に戻る。テレビ番組や料理学校の講師、料理本やエッセイ集の執筆など幅広く活躍している。2010年、「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。

く言ってきたので、私の3人

な献立をつくりました。それを繰り返して、今年で会は100回を迎えます。藤本 100回ですか。それはすごい。田村 それだけの回数をこなすうちに、「門」前の小僧「じゃないですが、うちの若い衆も栄養価にくわしくなっちゃって、ピピッと計算できるようなになりました。継続は力で、いま、750キロカロリーでと言われたら、あつという間につくりますよ。たとえばお客さまの中に糖尿病の方がいらっしやると聞いたら、魚を薄く切り、油を使わず炒めた野菜を包んで焼くとか、見た目は同じで、カロリー半分に抑えた献立を、苦もなくつくってしまいます。こんなことができる店は少ないでしょうね。でも、これは先生と栄養士さんのおかげ。断わらないで引き受けたことも良かったかな。

小皿の醤油も残さず使い切れ

藤本 田村さんのように料理屋さんの家に生まれると、やはり、味のわかる子どもになるのでしょうか？
田村 ある意味ではそうですが、皆さんがお考えになっているのとは違って

いるかもしれません。私は、親の味をほとんど知らずに育ってるんですよ。両親とも店が忙しいから食事はつくってくれません。それでも、調理場でマグロの切れっぱしとかがでると、店の若い衆が持つてきてくれたりして、それでご飯を食べる。「またマグロか、食べ飽きたな〜。」なんて思いながら(笑)。あとはお手伝いさんがつくってくれたもの。ただ、祖父は時々一流の店に連れて行ってくれました。それと、学校が休みの日の朝に父と魚河岸へ行くのが楽しみでした。寿司屋へ入るんですよ。小学生でネタを自分で選べるわけじゃないから、お店の人が見つくるって出してくれる。だから長い間、寿司は朝に食べるもので、しやりは温かいもので、何も言わなくてもお店の人が出してくれるものだと思ってました(笑)。
藤本 エッセイに書いておられますが、醤油を残してお父さまに叱られたというのは、そのときのことですね？
田村 本にも書いたし、食育の話をするときは必ず言うんですが、寿司屋で食べ終えて「ごちそうさま。」って言ったら、「小皿に醤油が残ってるぞ。お前が入れたのなら最後まで責任を持って。醤油がなくなるまで寿司を食べなさい。」と叱られた。お腹いっぱいだったけど、カップ巻を頼んで、醤油ビチャビチャにして食べました(笑)。「店のものだからといって、好き勝手に使って残すのは良くないぞ。」という教えですね。そういう育て方をしてくれただけに感謝しています。以来、うちでもうるさく

の娘は醤油を一滴も残しません。我慢じゃないけど、うちの子たちは、どこへ行っても食べ方がきれいですよ。バイキング料理なんかで、カネさえ払えば勝手じゃないかと、ガバガバ取って、山ほど残して帰る家族なんか見ると、怒鳴りつけてやりたくありません(笑)。そんな親に育てられた子は、自分が親になっても同じようなことをするだろうから、社会のマラルや美意識がどんなに低下していく。このことは声を大にして言いたいですね。

皆で同じものを食べるのは大事なことです

藤本 料理は子どもの頃からされていたのですか？
田村 いえいえ、包丁も持たせてもらえなかった。父に「いざれどこかで修業することになるんだから、そこで一口から始める。包丁が使えて修行に行ったら、何しに来たんだ？」と言われる。いまは洗いのものでもしていればいい。と言われました。だから学生時代は皿洗いばかり。卒業して大阪の料亭へ行ったら、やっぱり「何しに来た？うちの料理を盗みに来たんか。」とにらまれましたよ。でも、くわいの皮をむけと言われて、本当に包丁が使えなかったんで、「アホやな〜、お前、ほんまに料理屋の倅か？」と呆れられたけど、逆に信用されました(笑)。

藤本 大阪では何年くらい修行したのですか？
田村 3年ですが、これは本当に勉強になりましたね。私の料理の基礎は、すべてこの時期に身に着けたものです。その土台の上に、祖父や父から教えられたことを積み上げていきました。藤本 もちろんご自身で調理場を仕

っておられるわけですが、これだけ大きなお店になると、スタッフの力も重要ですね。

田村 「自分の代わりに育てる。」とも祖父に言われましたね。「そうでないと調理場から出られなくなると、何もできなくなるぞ。」と。そこでいま、後継者を育てたり、若い人にいろいろ教えたりしているわけです。でも、人を育てるのって大変な労力が必要ですよ。怒ったり、ほめたり、「ごちそうしたり、後輩の目があるから喫茶店に呼び出して注意したり、わざと一人を大声で叱って皆に聞かせるようにしたり...」

藤本 どの世界でも、次の世代を育てるといことは大切ですね。

田村 いま、小学校に通って学校給食を食べる子どもたちが、30年後の日本を背負っていくわけじゃないですか。給食の時間に、皆で同じものを一緒に食べるというのは、すごく大事なことです。自分も給食で、自分の家の献立と違うものを食べて、食の世界が大きく広がりました。子ども時代に何を食べたかという記憶は、生涯を通じて食習慣に大きな影響を及ぼします。品質の高い食材を提供するために努力しておられる給食会の方々や、食物アレルギーなどにも気を配りながら、おいしくて栄養価の高い食事をつくっている現場の方々に対しては、感謝の気持ち、賞賛する気持ちを持っておりまして、今後についても大いに期待しています。

藤本 大変ありがたいお言葉です。私たちも、学校給食をより良いものとするために精一杯の努力をしいこうと思っております。本日は数々の貴重なお話をありがとうございました。



平成26年度 東京都教育委員会表彰(健康づくり功労)表彰式開催



東京都教育委員会は、児童・生徒の健康づくりについて、組織的かつ計画的に児童・生徒等の健康づくりに取り組む学校等や学校保健・学校安全及び学校給食の指導・運営等を通じて、優れた功績がある学校関係者、学校関係団体等を対象に毎年表彰を行っています。

去る平成26年11月27日(木) 東京都庁第一本庁舎大会議場において、受賞校及び個人表彰が行われました。下記の方々が学校給食分野において表彰されました。誠にありがとうございました。

学校給食分野

- 健康づくり優秀学校 西東京市立田無小学校 校長 穴戸 鈴子
- 健康づくり優良学校 杉並区立桃井第一小学校 校長 内田 裕司
- 健康づくり功労者

校 長	葛飾区立新小岩中学校	青木 孝子
栄養教諭	千代田区立富士見小学校	坂本 靖子
	台東区立蔵前小学校	河部 節代
	小平市立小平第六小学校	白井 秀子
学校栄養職員	東京都立浅草高等学校	田尻 治男

第65回全国学校給食研究協議大会開催

平成26年11月20日(木)、21日(金)の2日間、山口県山口市において、第65回全国学校給食研究協議大会が開催されました。主題は、「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実、食から始まる子どもの元気づけでした。

大会1日目は、山口市民会館にて開会式の後、文部科学大臣表彰式が行われました。平成26年度は学校23校、共同調理場6調理場、個人22名及び団体1団体が受賞しました。

表彰式後は文部科学省スプーツ・青少年局学校健康教育課課長・大路正浩氏より「学校給食の役割と食育の推進について」と題して、説明がありました。

文部科学省としては、第二次食育推進基本計画の「スローガンとして「周知から実践へ」の理念を持って取り組んでおり、具体的に平成27年までに朝食の欠食割合を0%、学校給食における地場産物の使用割合を30%以上、国産食材の使用割合を80%以上として目標に掲げている。

食育とは家庭だけではなく、社会全体で取り組んでいく課題である。そのきっかけとして学校給食を活用し、生涯にわたるライフステージの中で食育を行うっていく必要性がある。

食育推進のための方策として栄養教諭の配置の促進、スーパースクール事業、食育の教科書の策定を進めていくことで学校を核とした家庭、地域を巻き込む食育につなげていきたい。

なお、現在問題となっているアレルギー対応については、平成20年に作成したガイドラインを徹底する事、各自自治体でも事故防止のための対応策を策定すべきと考へる。

実践発表は、山口県美祢市教育委員会学校教育課野間誓子指導主事、山口県美祢市立秋吉小学校 瀬脇優子栄養教諭による「学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育の推進知ってみよ」食へてみよ」食への意識の向上に向けて」と題した発表が行われました。続いて「世界に誇ろうニッポンの給食!」こんなに違ふ、こんなに変わる給食事情」と題してタレント・リポーターの菊田あや子氏による特別講演が行われました。

自身が山口県出身ということもあり、山口県の昔から現在の給食の様子と各国の給食事情について説明された。

食は人間関係・人間の心・人間の脳を育てるもので、今の子供たちに選食力、マナー・しつけ、自分の国を大事にする気持ちを育む為にも食育は重要である。食育推進のためには、給食の存在は必要不可欠で給食を通して指導していくべきとの事であった。

2日目は、各研究主題に基づき、8分科会に分かれて協議され多くの参加者にとって実りの多い大会となりました。

次回は高知県で平成27年11月5日(木)、6日(金)に開催される予定です。

第9回学校給食甲子園大会結果

東京都文京区立青柳小学校 準優勝



調理員 石川 絢華さん
学校栄養職員 松丸 奨さん

昨年優勝した文京区立青柳小学校が、惜しくも連覇は逃したものの見事、準優勝に輝きました。2年連続の入賞大変おめでとうございます。左記は松丸さんのコメントです。



「文京区立青柳小学校」の献立
浅草のりごはん、牛乳
奥多摩やまめの重ね焼き
べっこう千草おひたし
うどちゃんこ汁
東京ゴールドキウイ

今回のテーマは「人と人との繋がりと想いを感じる献立」
生産者の想いを繋ぎ、『今、東京ができること』を目指しました。

浅草のりとヤマメは、はるか昔から東京の土地にありました。しかし、時代の変化と共に失われていった食材です。浅草のりは江戸時代から養殖され、東京都が初めて養殖に成功したのがヤマメです。このように、東京の歴史、東京都の取り組みを、献立に組み込むことで、子ども達は、社会や総合的な授業に関連づけて学習しています。

東京のような都心でも、地場産物を食育で伝えられる事があるということとを伝えるだけ表現したつもりです。優勝でないのは残念ですが、「もっとがんばればよ。」という意味なのだと思えます。

さらに子ども達のためにできること、伝えられることもあるということなのだと思えました。日々精進して、おいしい給食、すきな食育を子ども達に伝えていきたいと思えます。

※画像提供:全国学校給食甲子園事務局

「昆布」について

株式会社都平昆布海藻 都平 浩司

日本の昆布の約95%は北海道で採れたもので、その他は東北(青森県、岩手県、宮城県)の三陸海岸沿いで採れます。昆布は採れた場所により区別されています。それは、生息している場所の地形や北から流れてくる寒流等の影響により、様々な昆布が形成されているからです。どの昆布でだしをとっても良さそうですが、実は種類によって使い方が異なります。

今回は北海道で代表的な4種類についてご紹介します。



主な昆布の産地(北海道)

昆布の種類と特徴

① 日高昆布

北海道を2分する日高山脈に降った雨が山から牧草地を通り、豊富なミネラルを得て海に流れ込みます。日高昆布は川からの豊富なミネラルを吸って成長する為、濃い味のだしがとれ、味噌や醤油などの調味料に合わせたも負けない味が得られます。これが濃い味を好む関東人に好まれました。

みそ、醤油など調味料に合う“だし昆布”です



めん類、みそ汁の
だしに
(具にもおすすめ)



煮物、ひじき煮、
佃煮、漬物に



軽く煮た後、
豚肉、キムチと
野菜炒め感覚で

② 利尻昆布

北海道の利尻島、礼文島が主な産地です。島は火山島で川がありません。島に降った雨は火山灰に染みこみ、岩盤にぶつかり、伏流水として流れます。そのため利尻昆布は川からの水を得られず、海からの栄養を吸って成長するため塩味のあるだしが出ます。これが煮干しなどの味と合い、関西風の味が生まれました。

煮干・塩味ベースに合う“だし昆布”です



関西風麺類の
だしに最適



雑煮や
年越しそばの
高級だしに



湯豆腐、鍋の
だしに

③ 羅臼昆布

世界遺産にも指定された知床半島に降った大量の雨が海に注ぐことで、甘みのある昆布に育ちます。また、ミネラル豊富なオホーツク海の影響もあり、濃厚なだしが取れるのが特徴です。だしとしてはもちろん、繊維質が少なく柔らかいため、昆布巻や煮物などにもおすすめです。

精進料理を支えた最高級の甘口昆布です



一口サイズに切り、
そのまま美味しい
おやつに



煮物のだしに
使うと甘くて
濃い味に



だしで取った後の
昆布で煮物や佃煮に

④ 真昆布

津軽海峡で折り返す対馬暖流と北からの千島寒流の混ざり合う栄養豊富な海で育ちます。別名「献上昆布」とも言われ、昔から食通に認められてきました。甘みがあり、くせのない味が特徴で、他の食材の旨みを倍増させる相乗効果を持つ昆布です。

クセがなくどんな料理にも合わせやすい昆布です



ご飯と一緒に
炊いて



煮魚や煮物と
煮込んで



昆布め等に

昆布の形状について

昆布は、幅が広いもの、黒くて細いものと色々あります。これらの違いには海の深さに関係があります。昆布は太陽の光を吸収しやすいように表面が黒くなっています。深い海で採れる昆布は、幅が狭く隣の昆布よりも自分を黒く長くしようとします。反対に浅い海で採れる昆布は隣の昆布より横幅を広くして少しでも太陽を浴びようとします。



昆布の栄養成分について

昆布にあるねばねば成分は、アルギン酸と呼ばれる水溶性の食物繊維です。

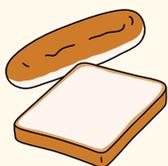
この成分の中に昆布の殆どのミネラルが結合されています。これが胃液にて分解され、カルシウムや鉄などミネラルは体に吸収されます。一方アルギン酸は腸内に入り、腸内に溜まった物質と再結合して排出する働きがあります。



昆布のうま味について

昆布のうま味は主にグルタミン酸で、昆布のたんぱく質をつくるのに重要な成分です。「選択透過性」という性質があり、この働きによってうま味成分が海水中に流出することがありません。

〈参考〉一般社団法人日本昆布協会H.P



東京都学校給食パンの 規格・内容の一部変更を予定しています

東京都の学校給食パンは、昭和60年度に基本的な規格、種類及び原材料配合を大幅改正した以降、配合の一部変更とパンの種類を追加して今日に至っています。

今日では、児童・生徒の一人当たりの喫食重量の減少に加え、主食の中心が米飯に移行し、パンの利用回数が年々減少する傾向にあり、学校給食パンを取り巻く環境は大きく変化しています。

本会では、現状の学校給食パンにおける諸問題について整理し、これを踏まえたくえで規格等を検討することを目的として「東京都学校給食パン検討委員会」を平成26年2月に設置し、去る10月27日に検討結果をまとめました。その検討結果に沿いながら平成27年4月を目途に規格等の変更の準備を進めていくところです。

主な変更については、以下の通りです。

1 小麦粉のビタミン強化について

学校給食用小麦粉には、約60年にわたりビタミンB₁、B₂の強化が実施されてきたが、食育の観点から強化ではなく、食材から必要量をバランスよく摂取することが望ましいことから強化を廃止する。

2 学校給食パンの加工規格

(1) パンの種類について
供給実績数を基に利用頻度の少ないことから、コーヒーパーン、卵パンを規格から外す。

ただし、今後も継続して利用する場合は、各地区等とパン工場で規格外の

取り決めを行うことで利用することができる。

(2) 規格重量について

現在の規格は、一人一食の喫食重量として小麦粉30gから100gまでの10g刻みを30gから70gまでの10g刻みに変更する。

また、食パンの小麦粉重量による枚数は、小麦粉30gから50gまでを一枚、60g及び70gを厚切り一枚または2枚を規格とする。

(3) 配合割合について

学校給食摂取基準の改定により、食塩の摂取量が減量されたことから、現在の小麦粉100に対して2を添加する食塩配合を見直し、食塩を減量するパンを基準配合パン3種類(食パン、コッペパン、丸パン、シヨートニングパン、黒砂糖パン、セサミパンの6種類とする。配合割合は、先の6種類のうち黒砂糖を除く5種類は小麦粉100に対して18の添加量とし、黒砂糖パンは1.5とする。

3 全量取消及び数量変更について

パンの数量変更は、長年にわたり前日の朝10時までと定めてきたが、現在のパン工場での製造実態から、朝10時の時点で製造途中にあって他に転用が不可能なものや既に製品に仕上がっているものがある。

特に、全量取消の場合は、廃棄せざるを得ないものとなり、原材料代や加工費に加え、廃棄料まで負担することになる。このことを踏まえて検討した結果、今後の全量取消及び数量変更は、

土日祝日を除き2日前の午後3時までとする。

本会といたしましては、今回のパン検討委員会の報告を基に、今後も学校給食関係者等のご意見を参考にしながら安定的な供給体制の維持と更なる品質の向上を目指していきたいと考えています。児童・生徒、関係者及び保護者の皆様に対しても、安全で安心な学校給食パンをご理解いただけるよう努めてまいります。

平成27年2月にこの件についての説明会を行います。

食育講演会のお知らせ

平成26年度食育講演会の日程が決まりました。下記のとおり実施しますので、保護者の皆様、学校給食の関係者の皆様、是非お出かけください。

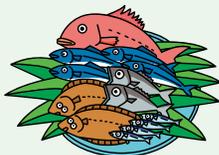
日時 ▶ 平成27年2月4日(水) 15時から16時30分

会場 ▶ 東京都学校給食会館

テーマ ▶ 魚と食生活

講師 ▶ 水産庁職員 上田 勝彦

*申し込み方法等詳しくは「公益財団法人 東京都学校給食会ホームページ」をご覧ください。



ひっこり

新年あけましておめでとございます。

寒い日がまだまだ続きますが、雪国新潟も深い雪に覆われていることと思います。その新潟県三条市は全国の給食関係者の耳目を集めているホットな取り組みを進めています。昨年一二月から小中学校の給食で牛乳を外す試みが始まったのです。「和食に牛乳は合わない」を御旗に、消費増税による給食費値上がりを抑えることも、追い風にした牛乳外しのようです。小魚のふりかけや主菜の増量などによりカルシウム不足を補うなど、当地の学校栄養職員の奮闘が察せられます。

一方、昨年来バターの商品不足が深刻化しています。全国的な生乳生産量の減少が原因で、酪農家の後継者不足による廃業が大きき要因という。そもそも農水省が国内酪農の保護を目的に、輸入を一元管理しているため、酪農家の廃業が相次ぎ、生乳生産が減少し、バターの需要に満たせない事態は、保護農政の破綻ではないでしょうか。

学校給食を楽しみにしている子どもたち、トーストにバターを塗って食べることを楽しみにしている人たち、いわば末端の消費者に受けを払わせるような行政、農政であってはならないはずです。

スーパの棚からバターが消えてなくなることも同様に、ご飯に牛乳が合う合わないという議論の前に、そもそも学校給食がすべて米飯であることは、少し異常とは思いませんか。ということで、本年もよろしくお願ひします。