

とうきょうとの 学校給食

No.434

平成28年
3月22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

- 
- 2P 第10回全国学校給食甲子園
 - 4P 平成27年度東京都教育委員会表彰
(健康づくり功劳)表彰式開催
 - 5P 平成27年度学校給食週間
食育と学校給食展 学校給食フェア
平成28年度 学校給食関係行事予定
 - 6P 食品豆知識 乾しいたけについて
 - 8P 給食会だより



給食会物資は安全第一を心がけています

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

第10回

全国

学校給食

甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

平成27年12月5日(土) 女子栄養大学(駒込キャンパス)において、第10回全国学校給食甲子園の決勝大会が行われました。



授賞式

全国学校給食甲子園事務局提供

東京都は地場産物が少ない中、第8回大会において文京区立青柳小学校が優勝し、第9回大会では同校が準優勝という快挙を成し遂げました。

今年度は応募総数2,054校・施設から第四次選考まで行い、その中から12校・施設が決勝大会に進出されました。東京都からは足立区立第十一中学校(学校栄養職員・井上祐子さん、調理員・見米佳子さん)が決勝大会まで残り、女子栄養大学特別賞を受賞されました。

さっそく学校訪問させていただき、井上先生に給食甲子園への道のりをお聞きしました。

東京都学校給食会(以下、給食会) この度は女子栄養大学賞の受賞おめでとうございます。まず、なぜ学校給食甲子園出場を決められたのですか?
井上先生 ありがとうございます。日頃から、地元・足立で生産される小松菜などの野菜は給食でも使わせていただいていたのですが、こうした農林漁業、食品製造に関する多様な理解を

深める食育を行えるか考えていました。さらに消費圏でもある東京都ですが、意外に広くて海や山、島もあって、そこでとれる食材が多いことを知りました。それらを「生徒680人に伝えたい」と思い、また、地域・保護者に知らせるツールとして何かできないかと考えたときに学校給食甲子園への挑戦がありました。



荒堀農園 荒堀さん
大きな身体で小さなむらめを摘んでいます



宇佐美農園 宇佐美さん
小松菜の他にきゅうり、トマトなども作っています

給食会 地場産物の食材を生かした献立作成をどのように工夫されましたか?
井上先生 足立区産の野菜を使用することに加えて、生徒たちが苦手だからこそ魚を使いたいと考えました。本校は食数が多い方なので時間内に無理のない調理ができることを考慮しました。そして主食は足立区の小松菜を使用したこまつ菜パンにしようと思ったので献立を組み立てていきました。こまつ菜パンは、農家の方とパン屋さんで共同開発された「めいどinあだち」の逸品です。また、足立区の隠れた特産物、むらめを何とか献立に組み入れたいと考えていたので、デザートに使用することにしました。ソースに使用した干住地区でとれた長ねぎ、サラダに使用したきゅうり、トマトも足立区産です。

献立が生きた教材になるように工夫しました。
給食会 その献立を学校で出された時の生徒の反応はいかがでしたか?
井上先生 めいどinあだちのこまつ菜パンを一番喜んでくれました。地元農家の方が小松菜をペースト状にして、地元のパン屋さんが苦労して焼き上げてくれたことを知り、とても愛着が湧いたようです。また生徒の反応で特に印象的だったのは、いつも飲んでいいる牛乳とは違う東京牛乳が話題になっていました。(毎日飲んでいると味や濃さなど、微妙なところが分かるのですね。)
給食会 この献立から生徒へ食に関する指導はどのようなものでしたか?
井上先生 給食時間に各クラスを巡回し、小松菜をはじめとする足立区産の野菜について繰り返し話をしました。生産者の方と一緒に給食を食べる機会を設け、生産者の方の生の声を生徒に伝えました。また、私自身が産地に行った時の感動や、東京の海や島について各クラスに伝えました。例えば都内で酪農をするためには臭いが問題にならないよう常に清潔に保つ工夫が必要なことや、東京の島々では漁業が盛んであり、その中の八丈島という大きな島近海で獲れた魚(メダイ)についてなどを指導に取り入れました。



二次発酵後のこまつ菜パン
ほんのり緑色の生地がふっくら膨らみました



全校生徒からのメッセージ



足立区で作成したパネル

給食会 産地など見学されたとのことですが、印象にのこったことはありますか？
井上先生 先ほどの牛舎を清潔に保つ工夫として、牛が排泄をする時に一歩下がって排泄構に排泄物が入るように用をたすのを見た時は本当にびっくりしました。これは牛が排泄の体勢をとると身体が電線に触れ、反射で一歩下がるとのことです。もちろんとても軽い電流だそうです。



当日の様子



給食委員会のみなさん

給食会 甲子園決勝での前夜祭ではどのようなことをされたのですか？
井上先生 各学校・施設は3分で自己アピールをしなければならぬのですが、足立区で作ってくれたパネル(写真参照)を紹介したり、地域の方の声掛けてPTAを通じて全校生徒680人分のメッセージを集めてくださったので、その内容を紹介しました。
給食会 審査員の先生やマスコミの方々に見られながらの調理の感想は？
井上先生 緊張感溢れる雰囲気の中で、調理員さんとは緊張がほぐれるように常に声を掛け合いました。限られたスペースの中で衛生管理区分を明確にすることや、調味料、調理器具、使い捨て手袋を置く位置など、当日慌てないように工夫し、把握しておきました。
給食会 学校給食甲子園にチャレンジして良かったことをお話ください。
井上先生 給食委員の生徒は、普段から給食に対して関心が深く、下膳の管理も当番制で行うなど、とても積極的です。甲子園に出場できたのは、そんな生徒たちの給食に対する思いと、日



めいどinあだちのこまつ菜パン、牛乳
八丈島産めだいのグリル 千寿のねぎソースをかけて
TOKYOサラダ、ベジタブルカレースープ
あだち野菜のミルク寄せ

頃からの協力によるものだと思います。
また、調理員の方々が食材の味を大切に、無駄なく使って調理しようとする意識が今までもより更に向上したことが、すごく嬉しく思いました。
学校給食甲子園は、自分へのチャレンジだとも思っています。大変なことは多々ありますが、生徒・教員・調理員・保護者・地域が一体になれる一つのツールであると考えると大きな贈り物を頂きました。
給食会 お忙しい中取材させていただき、ありがとうございました。
学校給食甲子園出場で、地場産物を活かした献立内容はもちろんのこと、調理技術や衛生管理などの課題を克服してチャレンジされ、素晴らしい成果を挙げられました。
また、井上先生は、学校給食甲子園出場校紹介文の中で「米飯給食が推奨



調理室メンバー全員でがんばりました!!

チーム足立11中



三和製パン 萩原社長

される中、パン給食も日本の給食文化と受け止め、パン給食の献立『めいどinあだち』の小松菜を使用した「こまつ菜パン」を取り入れました。」と述べられていましたが、こまつ菜パンを製造した三和製パン萩原社長にもお話しを伺いました。
三和製パン萩原社長 こまつ菜パンは、足立区産業振興課・学務課・栄養士会・JASマイル足立・小松菜生産者など多くの人々の協力で出来上がった美味しいパンです。パンが主食の献立で賞が取れて良かったと思います。

平成27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。

平成27年12月15日(火) 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す。

学校給食分野

- 健康づくり優秀学校 杉並区立三谷小学校 校長 山岸 一良
- 健康づくり優良学校 文京区立青柳小学校 校長 森島 徹
板橋区立三園小学校 校長 市之瀬 輝明
- 健康づくり功労者
栄養教諭 江東区立第五砂町小学校 錢元 眞規江
足立区立梅島小学校 宮鍋 和子
江戸川区立篠崎中学校 阿部 容子 (敬称略)



杉並区立三谷小学校
江口敏幸先生、山岸一良校長先生



文京区立青柳小学校
森島徹校長先生



板橋区立三園小学校
市之瀬輝明校長先生



左から宮鍋和子先生、
錢元眞規江先生、阿部容子先生

受賞校の取組紹介

三谷すくすく計画の実践 — 健康教育の推進

杉並区立三谷小学校

「いのちを大切にできる教育」として、平成24年度から取り組んできたが平成26年度に文部科学省「スーパー食育スクール(SSS)」実践校として、「学校・家庭での和食推進の取組を通じた社会性の向上と生活リズムの改善」をテーマに、豊かな人間性を育てる教育を目指した。

実態調査を基に(1)食事の基本(2)栄養(3)食べ物の育ち、命の理解(4)感謝する心の4点を育てたいと考え、栽培体験や栄養教諭による和食の授業、PTA等の協力でオリジナルランチマットを作成し、学校や家庭で活用してきた。保護者の関心を高めるために「我が家の和食朝食」・「我が家のみそ汁」募集を行った。

ゴールとして、「弁当の日(11月)」[学校産食材による収穫祭(12月)]を実施した。

成果としては、「食事の楽しさ」「挨拶の意味」「栽培への興味関心」「食に対する感謝の気持ち」が非常に良い結果として表れている。また、和食を学ぶ中で、保護者の意識も変わり、和食朝食・夕食が増え、健康への意識も高まった。

江戸東京野菜を知ろう・つくろう・食べてみよう

文京区立青柳小学校

「食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する」ことを目標に食育活動と給食作りに取り組んだ。給食に都内の農家から仕入れた伝統野菜を活用している。実際に土に触れ、栽培の大変さや収穫の感動を感じ、自分たちの住む土地に愛着をもてるよう、2年生「馬込半白きゅうり・品川かぶ」、3年生「寺島なす」、4年生「滝野川ごぼう、千住ねぎ」、5年生「のらぼう菜、馬込半白にんじん」、6年生「練馬大根、後関晩成小松菜」を栽培している。食育授業としては各教科と関連させて、児童の身近な「食」への理解を深めている。献立作成では、全国の郷土料理・世界の料理・東京都の地産地消を参考とし、「ランチタイムレター」により食材の生産地や名前の由来、栄養、美味しく食べる工夫などを伝え、各地域の産物や食文化を尊重する心を育てている。

「たくましい子」を実現する食育活動

板橋区立三園小学校

教育目標である「たくましい子」を実現するために、「カルシウムたっぷり給食」を主軸とした食育活動を実践している。平成20年度からちりめんじゃこのから炒りをほぼ毎日、22年度からは切り干し大根やひじき等も積極的に献立に取り入れ、「全クラス小魚残菜ゼロ」を目標に取り組んでいる。また区内で獲れた野菜を季節に応じて取り入れ、毎年3年生の社会科の授業において農家の方の話を聞くことで、区内産野菜を残さず食べようとする意識が高まっている。また、体力テストの時期の朝食指導、体力向上カードを記入する時のショート指導など、様々な場面で発達段階に応じた食に関する指導の実践をしている。

食育と学校給食展 学校給食フェア

食育と学校給食展では、各県の地産物や学校給食甲子園の献立などのパネルが展示され、学校給食用物のサンプル配布も行われました。文部科学省では、昨年行われたミラ



文部科学省配布物

平成28年1月25日(月)から29日(金)の5日間、農林水産省、文部科学省等にて学校給食フェア・食育と学校給食展が開催されました。学校給食フェアでは、文部科学省職員食堂においてスーパー食育スクールで提供されている学校給食メニュー及び平成26年度学校給食甲子園の優秀賞と部門賞受賞のメニューが日替わりで提供されました。また、農林水産省職員食堂では、地産地消給食等メニューコンテスト受賞メニューや和食応援団が考案した学校給食メニューが提供されました。



農林水産省「消費者の部屋」における展示

ノ国際博覧会で日本の学校給食を紹介した際使用されたパネルと行事食の給食レプリカが展示されました。1月25日にはスーパー食育スクール事業の事例発表会が行われ、お茶の水女子大学附属小学校、兵庫県加古郡稲美町立稲美中学校、島根県松江市立玉湯小学校、鹿児島県立楠葉中学校・高等学校がそれぞれ取り組みについて発表しました。



スーパー食育スクール事例発表会



花見

桜ごはん
牛乳
鱈の甘味噌かけ
春の煮しめ
かきたま汁
三色団子



月見

栗ごはん
牛乳
豚卵煮
ほうれん草のおかか和え
サツマイモの甘煮
月見団子汁

「春」「夏」「秋」「冬」の行事食のレプリカを展示

平成28年度 学校給食関係行事予定

行事名	主催	期日	開催場所
食育講演会	東京都学校給食会	5月13日(金)	東京都学校給食会館
第11回食育推進全国大会	内閣府	6月11(土)~12日(日)	福島県郡山市 ビッグパレットふくしま
学校給食調理講習会	東京都学校給食会・東京都教育委員会	6月24日(金)	東京都学校給食会館
食の安全に関する調理員講習会	一般社団法人日本学校調理師会	7月29日(金)~30日(土)	国立オリンピック記念 青少年総合センター
第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月3日(水)~4日(木)	大阪府大阪市NHKホール
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	8月8日(月)、9日(火)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
学校給食パン講習会	東京都学校給食会	8月9日(火)、10日(水)	東京都学校給食会館
フードシステムソリューション2016		9月28日(水)~30日(金)	東京ビッグサイト
学校給食安全・衛生管理推進研修会(食品衛生)	東京都教育委員会	10月24日(月)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
第67回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	11月10日(木)~11日(金)	秋田県秋田市
学校給食用物資工場見学	東京都学校給食会	11月26日(土)	かつお節製造工場
学校給食安全・衛生管理推進研修会(食物アレルギー対応)	東京都教育委員会	12月9日(金)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
学校給食安全・衛生管理推進研修会(安全衛生管理)	東京都教育委員会	1月27日(金)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
学校給食フェア・食育と学校給食展	文部科学省等	1月学校給食週間	
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	3月16日(木)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール

※日程、開催場所等は変更になることがあります。



乾しいたけについて

株式会社かしい 営業部 西森 勝志

● 千年を超える歴史を持つ 乾しいたけの歴史

文献として最初に登場するのは、永平寺の開祖、道元の著「典座（てんぞ）教訓（1237年）」でした。仏法を学ぶための留学していた道元が中国の老僧（典座）から日本船に積んでいった日本産乾しいたけを題材に教えを受ける逸話が幾つか記されています。

料理書への登場は16世紀になってから、菓子・精進・汁物・煮物で記されています。

人工栽培が始まるのは江戸時代になってからです。どこで始まったかは諸説ありますが、静岡もしくは大分と言われています。「鉈目（なため）栽培※1」という半自然的な方法で栽培されていました。その後、「種木挿入法※2」など様々な栽培技術が生まれましたが、定着には至らず鉈目栽培が主流でした。昭和17年に「純粋培養種菌法」が種駒（木片）にシイタケ菌を繁殖させたもの（の）の発明により劇的に変化、現在の原木栽培の形となります。ちなみに現

在の菌床栽培は昭和後期に登場したため、歴史としては30年余り。今後は品質が向上し、品柄等も増え、更なる改良が期待されるでしょう。

乾しいたけの需要は輸出が中心でしたが、大正10年頃に輸出量と内販量が拮抗してきます。昭和29年に国内消費が初めて輸出を上回ります。乾しいたけは非常に高級品で、盆・正月・法事などはれの日の含め煮やちらし寿司、巻き寿司などに使われ、昭和40年頃までは松茸よりも高価なものでした。

● 生産量の変遷

乾しいたけは昭和59年がピークで、約17000トン生産されていましたが、徐々に中国産乾しいたけの輸入量が増加、また食習慣の変化により家庭での使用頻度が少なくなり、生産量は落ち込み、平成27年の生産量は大幅に減少し推定約2100トンとされています。主な産地は大分、宮崎、愛媛、熊本、静岡です。特に大分と宮崎は生産量が多く日本国内の生産量の約8割が九州で収穫されています。

● 乾しいたけの種類

しいたけは傘の開き具合や形により数種類の品柄に分かれます。代表的なものは「どんこ」と「香信（こうしん）」です。



どんこ

どんこは、傘が七分開きになる前に採取したもので傘の肉は厚く、全体に丸みを帯びたかたちをしています。形や歯ごたえを楽しめる煮物などの料理に向いています。



香信

香信は、傘が七分開きになってから採取したもので傘の肉は薄く、どんこよりも扁平なかたちをしています。傘の部分が開いているのでカットしやすく炒め物や煮物などに適しています。

● 乾しいたけの特徴

原木栽培乾しいたけの特徴は味（旨み）、香り、そして、食感。乾しいたけは生しいたけを乾燥したものです。乾燥する工程でしいたけに含まれる

るレンチニン酸が酵素の働きでレンチオンという香り成分に変化します。香ばしい乾しいたけ特有の香りは乾燥することによって生まれるのです。また、味についてもしいたけに含まれている旨み成分のグアニル酸が乾燥することにより増加します。乾しいたけのグアニル酸は、昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸と共に三大旨み成分と言われています。乾燥することで日持ちをさせるだけでなく、風味も豊かになる。まさに先人の知恵に感謝です。

● 乾しいたけの栄養成分

乾しいたけはビタミンD、食物繊維等が含まれています。乾しいたけを使用する前、日光に30分程当てますと、そのビタミンDは飛躍的に量が増えます。

● 原木栽培と菌床栽培の違い

原木栽培

食用の栽培きのこは、もともとは自然の中では枯れた木に生えています。日本産の原木乾しいたけは天然のもの

※1 クヌギなどの原木に鉈で傷をつけ、自然界に浮遊しているしいたけ胞子がその傷（鉈目）に付着するのを待つ栽培方法
 ※2 鉈目をつけた原木の間にしいたけが発生している櫟木（ほだぎ）を入れ、胞子の定着を容易にする栽培技術

乾燥椎茸製造工程

原木の伐採



葉枯らし
(原木の水分量調整)

玉切り (1m程度)



植菌 (樹皮に穴をあけ
種駒打込み)



仮伏せ (菌を活着させる)

本伏せ (菌を成長させ滑化させる)



樽おこし
(完熟樽を起こす)



子実体発生



乾燥
(椎茸乾燥機で乾燥)



選別 (品柄・大きさ)

箱詰め・出荷

菌床栽培

オガくずを主成分にフスマ、米ぬかなどを栄養成分として用い、室内で温度湿度管理を行って栽培する方法が一般的です。栽培から収穫まで約半年かかります。

と同じく枯れた木にしいたけ菌を植え付ける、自然の力を最高度に活かした栽培の仕方をしていて、より自然に近い栽培方法です。日本産の乾しいたけのほとんどがこの原木栽培によって生産されています。栽培から収穫まで約2年かかります。

安心・安全への取り組み

給食会取扱いの乾しいたけは、原木栽培、菌床栽培ともに無農薬で栽培されています。放射性物質検査については、収穫後、産地ごとに行っています。硬質異物(金属)については、特にC(重要管理点)として管理し、全商品金属探知機に通して出荷します。その他硬質異物や原木栽培の特性上混入の可能性のある木片、植物片等の異物は、すべて目視による選別となります。無農薬栽培のため、虫による被害が出ることもあります。生産現場で原木

戻し方のコツ

①軽く水洗いして、椎茸が浸るくらいの多めの水につけます。
②冷水(冷蔵庫)で戻すのが最適です。

に付く虫(特にシイタケオオヒロズコガ幼虫)の場合、椎茸の子実体に穿入したものについては発見が困難ですが、虫穴(虫が進入するためについた穴)に關しても注意しています。菌床栽培においては、室内もしくはハウス栽培が多く、ビニール片、菌床片、虫(キノコバエ等)があります。いずれも目視による選別を行っています。

その際は移り香に気を付けラップ等をご使用下さい。
③時間があるときは一晚、短くても3〜4時間かけて戻してください。(しっかり水戻しすることが、美味しく食べる一番のコツです。)
④水戻しした椎茸は、加熱調理してお召し上がり下さい。また、戻し汁は軽く濾して、出汁としてご利用いただけます。
※お急ぎの場合は、たっぷりの水に入れ、電子レンジで2分程度の加熱で戻ります。



国産マッシュルームの産地調査



牛窓町は、瀬戸内海に面し、古くから漁港・貿易港として栄え、風光明媚な景色と温暖な気候が評判を呼び、戦後は「日本のエーゲ海」とも呼ばれてきました。

本会では国産マッシュルーム1号缶・2号缶の取扱いを開始して10年以上が経ちます。昨年末に本会職員が生産現場と製造工場の調査に行つてまいりましたのでご紹介いたします。

本会取扱いのマッシュルームは、岡山県瀬戸内市牛窓町にある有限会社三蔵農林で栽培されています。三蔵農林は、現在マッシュルームを年間2,150トン生産する全国トップシェアの企業であり、堆肥作りから栽



マッシュルームの栽培

培・収穫・出荷まで完全な自社一貫生産体制を敷いており、年間365日休むことなく稼働しています。

マッシュルーム栽培は、堆肥栽培と呼ばれる方法で発酵した堆肥が培地となります。堆肥に必要な麦藁・稲藁等は残留農薬の懸念がないなど品質の確認を行い、それらを3週間ほど熟成発酵させたのち、厳選した菌種を植えて室内で栽培しています。この菌種の出来具合がマッシュルームの風味・食味・食感を通じて専任担当者が常勤し、品質の維持及び安定供給に努めています。さらに、本場ヨーロ

ッパから定期的に栽培技術者を招き、日々技術の向上にも努めています。収穫や選別はすべて手作業で行い、粒よりで傷が少ないものを選んで出荷します。調査時も作業員が忙しく膨大な量を摘んでいる最中でした。収穫されたホワイトマッシュルームは、綺麗な白色をしており、生のまま食べてみると、ほのかな甘みがあり、上品な味わいでした。もちろん出荷前には、定期的に放射性物質検査、残留農薬検査、細菌検査を行い、品質の確認を行っています。また、瀬戸内市内の児童・生徒へ出前授業を行うなど食育にも力を注いでいます。

マッシュルームは収穫後、鮮度を保つため冷蔵され、瀬戸大橋を挟んだ香川県三豊市三野町にある讃岐缶詰株式会社に三野工場に運ばれます。洗浄、ボイル後、18L缶へ仮詰され、1号缶・2号缶を製造している秋田工場へ運ばれます。

品質のチェックや讃岐缶詰への出荷が滞りなく行われる為に、讃岐缶詰の社員が三蔵農林へ常駐し、原料の管理を行う等、両社の連携がしっかりとれており、マッシュルームの生産、

マッシュルームの豆知識

マッシュルーム栽培の歴史は古く、350年以上前からフランスパリ近郊の採石場(洞窟)で育てられていたそうです。日本では明治初年に初めて栽培され、大正時代になって本格的に栽培が始まり今日に至っております。ちなみにマッシュルームというのは、欧米などと呼ばれる通称で、日本での正式名称は作茸(つくりたけ)、本場フランスではシャンピニオン・ド・パリ(パリのきのこ)と呼ばれています。



マッシュルームの洗浄



加工に対する向上心・情熱がひしひしと感じられました。

平成27年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェ

3回目
報告

「米粉を使ってここまでできる!!」をテーマに平成27年12月12日(土)に料理研究家で栄養士の今別府靖子先生をお招きし、米粉の特性や調理のポイント、学校給食への活用例など日頃の業務にも活かすことができる内容を教えていただきました。

米粉料理に興味はあってもなかなか取り組めなかったもので、参加して本当に良かったとの声が複数寄せられました。米粉の特性やいろいろなレシピを紹介して頂き、また小麦粉アレルギー対応としても有意義な講習会でした。

給食会職員も参加していますので、給食会取扱い物資の調理方法についてなど直接質問が出来て良かったとの声もありました。当日のレシピは給食会ホームページに掲載しています。



デモの様子



調理の様子



できあがり

平成27年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェ

番外編
報告

今回のカフェは年間予定にはなかったのですが、かねてから要望の多かった児童・生徒が苦手な残菜量も多い「豆・豆製品を使用した料理」と「給食時間の指導」をテーマに平成28年3月5日(土)に番外編を実施しました。年度末にもかかわらず、多くの方に参加いただきました。

小平市立小平第六小学校 栄養教諭の白井秀子先生による「給食時間の指導」では、年間指導計画の立て方や、各学年に合わせた指導のコツ、手軽に作成できる媒体等を教えていただき、長い経験と実践から得られた先生の講義は大変勉強になったと思います。

受講生からは、以下のような感想が寄せられました。

- これまでは豆をカレーなど人気の料理に入れたり、豆の形が分からないようにしていましたが、豆も色々な料理に使用できると思いました。
- 実際に調理し、試食してみるととても美味しかったので、子ども達が喜びそうなレパートリーが増えました。
- 給食時間という短い時間の中でどのように伝えていけばよいか悩んでいたのがとても参考になりました。
- 教室への巡回を躊躇していましたが、まずは教室を回ることから始めようと思います。

豆料理は子どもに人気がなく、残菜も多いとの話はよく聞きます。「豆は生きている」を題材に食に関する指導をすると、子どもたちは本当にびっくりします。処理をされていない豆を水につけておくと芽が出てきます。シャーレで「もやし」の発芽実験を行うのもとても喜ばれます。ぜひお試しを…。

平成28年度も様々なテーマで「味めぐりカフェ」を行います。ぜひご参加ください。お待ちしております。



調理の様子



白井先生による給食時間の指導の様子



できあがり

学校給食用めん類の細菌検査結果

平成28年1月から2月にかけて、学校給食用めん類の細菌検査を実施し、その結果をとりまとめましたのでお知らせいたします。

検査結果は、すべての工場が「生めん類の衛生規範」及び本会の衛生基準に適合していました。

今後も安全・良質な物資をお届けするため、品質管理を強化して参りますので、よろしくお願いいたします。

● むし中華麺(非包装)

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	3,000以下	陰性	陰性
品川区	富士製麺工業(株)	3.3×10 ³	陰性	陰性
板橋区	㈱C・S・Cパスタ	3,000以下	陰性	陰性
練馬区	㈱桜井商店	3,000以下	陰性	陰性
葛飾区	㈹丸福製麺所	3,000以下	陰性	陰性
八王子市	㈹福原食品工業	3,000以下	陰性	陰性
東村山市	㈱あさひや	3,000以下	陰性	陰性
稲城市	中西食品(株)	3,000以下	陰性	陰性

● ゆでうどん(非包装)

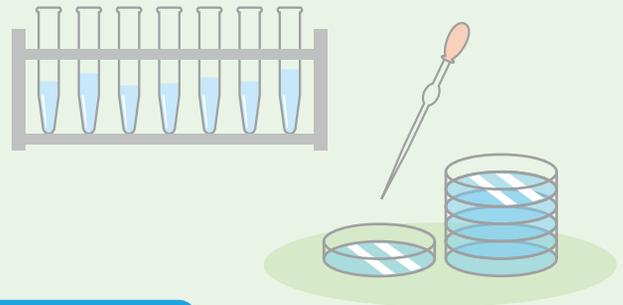
区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
江東区	㈹宮入製麺所	3,000以下	陰性	陰性
大田区	㈹大丸食品	3,000以下	陰性	陰性
世田谷区	㈱大原製麺所	3,000以下	陰性	陰性
中野区	㈱川崎製麺所	3,000以下	陰性	陰性
杉並区	㈱池田製麺	3,000以下	陰性	陰性
北区	玉川食品(株)	3,000以下	陰性	陰性
足立区	㈹双葉屋	3,000以下	陰性	陰性
江戸川区	㈹丸善製麺	3,000以下	陰性	陰性
江戸川区	㈹小松川東屋製麺	3,000以下	陰性	陰性
八王子市	うさぎや食品(有)	3,000以下	陰性	陰性
立川市	㈹鈴木製麺	3,000以下	陰性	陰性
青梅市	㈹岩本製麺工場	3,000以下	陰性	陰性
福生市	㈱やまぶんの麺	3,000以下	陰性	陰性
あきる野市	㈱寿美屋	3,000以下	陰性	陰性

● 生うどん

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ /g 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
中野区	㈹喜屋製麺	3,000以下	陰性	陰性
八王子市	さぬき製麺	3,000以下	陰性	陰性

● 冷凍めん

製品名	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
冷凍細うどん	㈱武蔵野フーズ	3,000以下	陰性	陰性
冷凍ラーメン	㈱武蔵野フーズ	3,000以下	陰性	陰性



東京都学校給食会取扱い物資の自主検査結果

1月～2月上旬に本会取扱い物資、ドレッシング類(12)、ソース類(5)、しょうゆ類(2)、ジャム類(2)、乾物(5)、野菜缶詰等(7)、冷凍鯨肉(2)、地場産物(4)の細菌検査(一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、無菌試験)を実施しました。その結果、すべて異常がないことを確認しました。

第3次食育推進計画が策定されましたが、その中の学校給食の充実の項目には、「引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒の多様な食に触れる機会にも配慮する。」と記載されています。米飯が中心となった給食で、パン、麺の給食も適宜実施しても良いですよ、と文字通りパン、麺に配慮した(?)文言が付け加わりました。これは米飯給食の実施回数が増え、近づくにつれてきたことからの余裕の表れでしょうか。それとも、関係筋への配慮の賜物でしょうか。

ちなみに、第2次食育基本計画での当該部分では、「米飯給食の一層の普及・定着を図り」でした。一方、米飯給食の一層の普及・定着、そして着実な実施の影で、東京都の学校給食を長年支えてきてくれたパンの指定工場のいくつかが廃業、学校給食、パンからの撤退を余儀なくされています。中でも、昨年からは今年にかけて3工場が廃業し、2工場が撤退するという事態が生じています。もちろん米飯給食の回数増の裏側で起きているパン給食の減少による結果です。「光」が当たればそれに伴って「影」ができる。ある意味必然の結果ですが、第3次計画で一定の「配慮」を働かせてくれたら、影の中で消え去った工場が戻ってくることはありません。

新年度の4月からは、残った22工場での供給となりますが、「多様な食に触れる機会」を確保するために、可能な限り「多様な食に触れる」献立にも「光」をあてていただきたいと思います。