

とうきょうとの

# 学校給食

No.442

平成30年  
3月26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 取組紹介 江東区立第五砂町小学校  
体験型食育で伸びる五砂っ子

4P 食品豆知識(その13) オイスターソースについて

6P 平成29年度学校給食・食育総合推進事業 事例発表会 報告  
平成30年度 学校給食関係行事予定

7P 給食会だより

味めぐりカフェ第3回報告

パン作り教室 江東区立水神小学校

江東区立大島南央小学校

検査結果報告 他

## 平成29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29年12月22日(金) 東京都庁第一本庁舎5階 大会議場において、受賞校及び個人表彰が行われ、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

健康づくり優良学校	文京区立本郷小学校	校長	細田 真司
	江戸川区立瑞江中学校	校長	折橋 信二
	東京都立大塚ろう学校	校長	横倉 久

### 健康づくり功労者

栄 養 教 諭	練馬区立光が丘秋の陽小学校	佐藤 綾子
	練馬区立豊玉第二中学校	一水 幸子
学校栄養職員	東京都立志村学園	渡會 勲 (敬称略)



左から佐藤綾子先生、  
一水幸子先生、  
渡會 勲先生

給食会物資は安全第一を心がけています <http://www.togakkyu.or.jp>

## 江東区立第五砂町小学校

# 体験型食育で伸びる五砂っ子

栄養教諭 銭元 真規江



名所江戸百景  
砂むら元八まん 歌川広重  
真ん中の船の場所が本校付近

から持込まれ栽培されましたが、江戸では葉が枯れうまく育ちません。そこで土の中の白い部分を食べたら非常においしいので、以後、三寸ほどの白い部分を食べるようになったとの逸話が残されています。

### 本校の歴史と食育 〜江戸から平成〜

本校は昭和30年に開校して63年目となります。この地区は江戸時代「砂村新田」と呼ばれ郊外の名所として、特に桜並木の参詣道は歌川広重の「名所江戸百景」にも描かれました。また、砂村は江戸の野菜の促成栽培発祥の地でもあります。野菜の促成栽培は寛文年間（1661〜1673年）の頃、中田新田の農民、松本久四郎が考案したと言われています。ねぎは天正年間（1573〜1592年）に摂津（大阪）

明治時代は海苔やカキ、金魚の養殖が行われるようになりました。昭和に入りその後工場や町工場が立地するようになり、工業地としての性格が強くなり畑は姿を消しました。現在本校周辺は東京メトロ東西線「南砂町駅」周辺の湾岸地域の再開発により、工場跡地には大型ショッピングセンターや高層住宅が立ち並び、都心に近く、児童数は700名を超えて学校規模が大きく増加しています。8年前、江東区が東京都より「食育研究指定地区」の指定を受け、本校の食育の推進が本格化しました。

### 各学年の食育に関する 主要な授業

- 1年生（実物に触れる体験）  
最初にグリーンピースのさやむき、とうもろこしの皮むき、エリンギの収穫、数十種類の魚との触れ合いを実施しています。とうもろこし以外は、一般的に児童の苦手食材ですが、食べ物本来の姿を見る・さわる・匂いをかぐなど、観察から興味関心を高めることで、食べる意欲に繋がっていきます。当日の給食にはその食材が入り、苦手でも食べられる自立心と好奇心の意欲を高めています。
- 2年生（給食室の秘密を見つけよう）  
伝統野菜の小松菜と現在の小松菜を育て、両者の違いを観察します。種まきには農家の方に来ていただき栽培時の様子を学習します。  
給食室については給食室の映像で、調理員の仕事の内容を疑似体験することと、残さず食べることの大事さを学びます。
- 3年生（大豆に関する授業）  
最近の家庭では体験することが少ない内容に取り組んでいます。大豆栽培・枝豆のさや取り・大豆博士になろう・しょうゆ塾・きなこ作りを学習します。きなこ作りは学年活動での実施のた

### 地域の方のご協力での食育



3年生 のりすき体験



3年生 七輪体験

め、保護者も大豆を身近に感じ、家庭での話題にもつながっています。教職員だけでは教えられない歴史のことを、ボランティアとして地域の方にお手伝いしていただき「七輪」や「のりすき」の体験を実施しています。

●4年生(給食室のごみや水について知る)  
自分でも出来るごみの削減の仕方や、水の大切さを意識的に学んでいます。地場産の活用から復活した「砂村一本ねぎ」は、種をとり、次の学年に上げるという「命のつながり」も意識するようになっていきます。児童は伝統野菜を復活させる手立てから、野菜への関心も深まり、進んで野菜を食べる意欲も高まりました。

### 地場産の活用



4年生 江戸東京野菜の砂村一本ねぎの収穫  
(4年生で育てて5年生で収穫)

### ●5年生(米作りに関わる全て)

江東区の「田んぼの学校」のボランティアの方のご協力を得て、田んぼを耕すことから、最後のわらを使った「縄ない」まで手作業で行います。児童は米作りの大変さを実感し、せっかくなかった稲が台風で倒れたり、スズメに食

べられたりするなど、自然が収穫に大きく影響することも学びます。江東区に工場のある「酢」について、工場の方に来ていただく学習もしています。

米作りでは無駄なく全て活用



5年生 縄ない

### 地場産の活用



5年生 江東区内で作られている酢の授業  
飲むお酢を保護者と一緒に

### アレルギーの授業



1年生 学校公開の際に

### アレルギーの授業

●6年生(和食器体験の実施)  
5年生で和食の基本のだしを学び、和食を考えた経験から、うつわなど様々な場所に潜む自然に関する伝統文様を学習します。実際に見ることで、日本の食文化に込められた相手を思う気持ちを学びます。自然からテーマを選び文様と漢字の創作・表現を考えます。給食時間には、実際に和食器を使用した給食を食べます。児童が和食器の文様を認識することで、給食がより一層おいしくなることを経験し、感じ取ることが日本食文化の理解を深めていきます。

### 成果と課題

はアレルギーに対する理解を全校児童に学んでもらうようにしました。それには早い時期が効果的と考え、1年生の本の読み聞かせから始まり、アレルギーを起こす食べ物や症状を教え、児童が気を付けることを話します。その後お菓子に含まれるアレルギー食品についてクイズ形式で教えます。児童は難しい内容であるにもかかわらず、理解してくれました。このように教育の中で児童が互いに思いやりの気持ちをもち、学校生活を過ごすことの大切さを身に付けていきました。

5年前食物アレルギーの児童が入学したことを機に本校でも本格的なアレルギー対応の取組を始めました。まず

本校では体験型の食育を多く取り入れることで、児童の食に関する意識も高まり、残食も減少しました。また保護者からも厚い信頼をいただいています。これは教職員の連携は元より、調理員・保護者や地域の方々の強い協力体制があったからです。

おいしい給食を生きた教材として活用することが、食育を行う大前提ですが、問題点もあります。給食での野菜はよく食べるのに、家庭での野菜の摂取量は少ないこと等です。今後は家庭で野菜を食べる工夫や手軽な調理法など、保護者と共に考え提案していきたいと考えています。

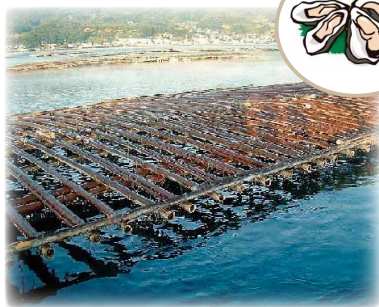
# オイスターソースについて

コーミ株式会社 東京営業所

## オイスターソースの歴史について

オイスターソースの歴史は古く、1880年頃に中国の広東省で発明され、蠔豉(ホウシー)・干し牡蠣を作る際の煮汁に旨みが多く含まれていることに着目して、これを凝縮し、調味料で味を調えオイスターソースが生まれたと言われています(諸説あります)。

古くから中華料理の隠し味として、日本でも親しまれており、その奥深い風味から、料理の引き立て役となり、中華料理には欠かせない調味料となっています。



牡蠣の養殖場



牡蠣の加工(殻剥きなど)

## 常識を覆す製法

当社で製造しているオイスターソースは、一般的なオイスターソースと大きく異なります。一般的なオイスターソースは牡蠣の煮汁などを使用するこ

とが多く、これは牡蠣の身をすりつぶすことで細胞がつぶれ、牡蠣特有の臭みが出てしまうのを防ぐ為です。

当社では、今までにないオイスターソースを開発すべく試行錯誤を繰り返して、牡蠣の身をそのまますりつぶして入れることになりました。

牡蠣を身のまますりつぶしたオイスターソースは味もさることながら、見た目も一般的なオイスターソースと全く異なります。オイスターソース

「黒い」というイメージから、発売前は黒色のビンを使用するという意見もありました。しかし、このソースの色は自然そのものの色、特徴を知ってい



コーミ オイスターソース(右)と一般的なオイスターソース(左)

ただきたいという想いから、ソースの色をお見せできる無色透明のビンを採用しています。

## シンプルな原料にこだわる

このオイスターソースのコンセプトは、①オイスターソースに着色をしない、②化学調味料などの食品添加物を入れない、③100%広島県産牡蠣を使用する、というこの3つを大切にしています。牡蠣特有の臭いは食品添加物で消すこともできませんが、それをあえてしませんでした。なぜなら、このオイスターソースは火を通すことにより臭みが消え、やさしい甘み、旨みをぐっと引き出せるからです。

良いものを使い、余分なもの省き、シンプルに一次原料だけを混ぜ合わせることで牡蠣の旨みを最大限に引き出した調味料が生まれました。

## オイスターソースの製造工程

### 1 解凍・選別



冷凍された牡蠣を解凍し、選別します。一粒一粒目視で確認しながら、異物が混入していないかを確認します。

### 2 すりつぶし



牡蠣をエマルダー(乳化機)ですりつぶしていきます。

### 3 加熱蒸煮・調合調味



牡蠣を加熱、蒸煮し裏ごししていきます。ここで醤油などの調味料を調合、調味し、さらに加熱していきます。

### 4 ビン充填



### 5 完成

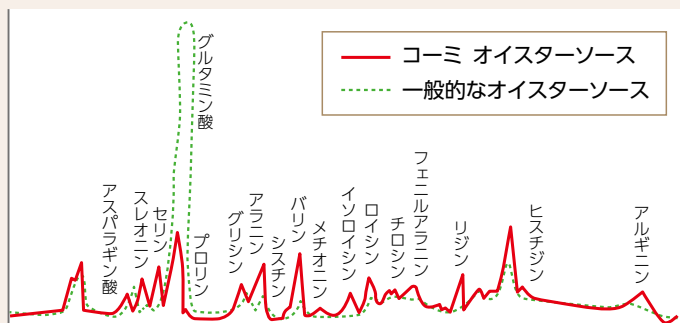


参考資料

## アミノ酸 分析チャート

牡蠣の旨みは様々な有機酸、核酸とアミノ酸で構成されており、栄養的にはビタミンに富み、亜鉛をはじめミネラル成分も豊富です。

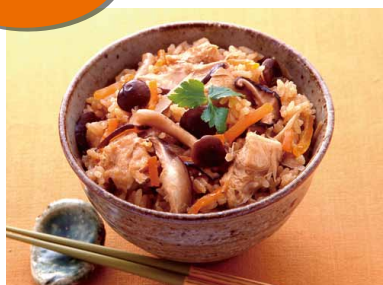
### コーミ オイスターソースと一般的なオイスターソースとの比較



オイスターソースの中のアミノ酸成分を定量分析してみました。コーミ オイスターソースは各種成分が比較的バランス良く含まれています。一般的なオイスターソースは化学調味料由来のグルタミン酸のみが突出しています。

これまでのオイスターソースの活用方法は、中華料理が一般的でしたが、和洋中を問わず料理の引き立て役、隠し味のオイスターソースという概念を覆す、主役の調味料としてご賞味いただきたいオイスターソースです。

### おすすめ レシピ①



きのこササミの炊き込みご飯

#### 【材料】1人分

米	100g
生しいたけ	1/2枚
しめじ	25g
人参	1/8本
ごぼう	1/8本
鶏ササミ	25g
<b>A</b> コーミ オイスターソース	15g
醤油	7g
酒	7g

#### 【作り方】

1. 生しいたけは石付きを切り取ってスライスし、しめじは小房に分けます。人参は3cm長の千切りに、ごぼうはささがきにし、鶏ササミは食べやすい大きさに切ります。
2. 研いだ米と**A**を炊飯器に入れ、規定値まで水を加えて混ぜ合わせ、具をのせて炊飯します。
3. 炊き上がったら10分程蒸らしてでき上がり。

### おすすめ レシピ②



冬瓜と鶏ひき肉のスープ

#### 【材料】1人分

冬瓜	125g
鶏ひき肉	25g
ショウガみじん切り	2g
長ネギみじん切り	5g
ごま油	3g
水	200ml
コーミ オイスターソース	8g
塩	0.5g
万能ネギ	3g

★冬瓜以外にも、大根やカブを使ってもおすすめです。

#### 【作り方】

1. 冬瓜は皮をむいてひと口大に切ります。
2. 鍋にごま油を熱し、ショウガと長ネギのみじん切りを炒め、香りが立ったら、鶏ひき肉を加えて炒めます。
3. 鶏肉に火が通ったら、水を加えてひと煮立ちさせ、アクを除きます。
4. **3**に**1**とオイスターソース、塩を加え、冬瓜が柔らかくなるまで15～20分程煮ます。
5. 熱々を器に盛り、小口切りにした万能ネギを散らします。冷やしてもおいしくお召上がりいただけます。

### おすすめ レシピ③



鶏もも肉のオイマヨ炒め

#### 【材料】1人分

若鶏もも肉	1/2枚
たまねぎ	1/4個
ピーマン	1個
マヨネーズ	7g
コーミ オイスターソース	15g
サラダ油	適量
黒コショウ	少々(お好みで)

#### 【作り方】

1. 若鶏もも肉はひと口大に、たまねぎ・ピーマンも食べやすい大きさに切ります。
2. フライパンにサラダ油を熱し、マヨネーズで鶏肉を炒めます。色が変わってきたらたまねぎ、ピーマンの順に加えます。
3. 全体に火が通ったら、オイスターソースを加え、混ぜ合わせたらでき上がり。お好みで黒コショウを振ってお召上がりください。

平成30年1月25日(木)に文部科学省第2講堂において、「平成29年度学校給食・食育総合推進事業 事例発表会」が行われました。

### 社会的課題に対応するための 学校給食の活用事業

#### 「学校給食費の公会計化について」

千葉市教育委員会事務局 学校教育部保健体育課  
学校給食費の公会計化及び公金準公金一括徴収システムの導入にあたって、平成26年度から検討を開始した。公会計を行う上での課題に対して解決策を講じ、平成28年度内に公会計化が正式に決定した。平成29年6月に千葉市学校給食の実施及び学校給食費の管理に関する条例を可決し、平成30年4月より公会計制度に移行する。

#### 「民間連携による「静岡市のお茶を活用した献立」の研究」

静岡市教育委員会事務局 学校給食課  
「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」をテーマとして、静岡市の「お茶」を使用し、その風味や色味を保持しながら、調理や保存が可能な新献立の研究を行った。そこで得られた課題を解決するために推進委員会と学校給食地産地消研究事業委員会を開設し、民間と行政が研究体制を整えた。茶葉の確保から学校への配送まで一連のシステムについて連携し、開発した献立を各学校で実施した。成果として、地産地消の推進と給食を生きた教材として活用し、伝統的な食文化について伝えるきっかけが得られた。

#### 「地産地消の推進と伝統的食文化の継承」

高知県教育委員会事務局 四万十町教育委員会  
四万十町には3つの学校給食センターがあり、共通課題として給食で郷土料理を提供する機会が少なかった。また核家族化が進み、地場産物や郷土料理を伝える機会が減っている。郷土料理を学校給食で提供するために、伝統野菜作りや郷土料理のレシピ化から始め、試作を重ねて大量調理での調理方法の検討を行った。その結果、各給食センターで郷土料理を月2回以上提供することができた。

### つながる食育事業 事例発表

#### 「つながる七飯の食育」

北海道教育庁学校教育局 健康・体育課  
七飯町立七重小学校  
食に関する課題として、保護者の意識の高低差が大きいことなどが挙げられた。課題解決のため、学校・家庭・地域に向けて公開授業、個別指導、地域の田んぼを活用した稲作体験、講演会など各種取組を行った。また報道機関を活用し、北海道新聞や函館新聞に栄養教諭が記事を投稿し「学校給食」をPRした。成果として、学校給食の評価向上、保護者の食への関心が高まった。

#### 「家庭とともに取り組む食生活改善プロジェクト」

児童の自己管理能力の育成  
～食育チャレンジシートを活用した～  
栃木県宇都宮市立今泉小学校  
児童の実態として、食に関する意識が高いが実践につながっていないかった。そこで家庭とともに、食育チャレンジシートを活用して児童の自己管理能力の育成に取り組んだ。食育チャレンジシートとは、食・生活習慣、食事の準備や片付けについて児童ができた項目に印をつけ、本人・保護者・教員がコメントを記入するもの。成果として、給食をよく噛んで残さず食べるようになり、家庭でも食事を主体的によりよくしようとする態度が育ってきた。

#### 「健康な心と身体をもつ生徒の育成」

愛知県瀬戸市立水野中学校  
～人・命のつながりと広がりを通じて～  
生徒の実態として、食に関する知識や食習慣について意識の差がみられた。その背景には保護者の食への関心・意識・知識の差があった。そこで生徒のみならず、家庭・地域へ向けた各種取組を行った。成果として、食事の量について正しく判断できる生徒の増加、保護者の意識が向上した。

最後に、文部科学省の平成30年度予算(案)として「学校給食の活用を通して課題の解決等に資するための事業」と「つながる食育推進事業」の説明がありました。

## 平成30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	(公財)東京都学校給食会	5月11日(金)	東京都学校給食会館
学校給食調理講習会	(公財)東京都学校給食会・東京都教育委員会	6月22日(金)	東京都学校給食会館
第13回食育推進全国大会	内閣府	6月23日(土)・24日(日)	大分県
第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月2日(木)・3日(金)	広島県
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	8月	国立オリンピック記念青少年総合センター
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	8月7日(火)・8日(水)	未定
学校給食パン講習会	(公財)東京都学校給食会	8月9日(木)・10日(金)	東京都学校給食会館
フードシステムソリューション2018		9月26日(水)～28日(金)	東京ビッグサイト
学校給食食物資工場見学	(公財)東京都学校給食会	10月1日(月)	未定
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	10月24日(水)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール
東京オリンピック・パラリンピック関連研修会	(公財)東京都学校給食会	11月	東京都学校給食会館
第69回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	11月29日(木)・30日(金)	兵庫県
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	12月14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・衛生管理研修会	東京都教育委員会	1月24日(木)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール
学校給食・食育総合推進事業事例発表会	文部科学省	1月学校給食週間	文部科学省
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	3月6日(水)	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。

平成30年2月3日(土) 実施

## 味めぐりカフェ 第3回報告

「調理方法による食味等の違いについて～Part2～」をテーマに下記の調理実習を行いました。食材や調味料の配合割合は同じでも、下処理・加熱方法・時間などを変えることにより、仕上がりに違いがあることを実感できました。

- 汁物 (昆布+かつお節/煮干し/鶏ガラ)
- 和え物 (調味開始時間の差)
- 大学芋 (スチコン/揚げ)
- 煮魚 (スチコン/鍋)
- 肉じゃが (煮崩れ防止策: 煮汁量調整/でんぷん添加)
- 焼きそば (麺の下処理法: 蒸し/素揚げ)
- ゼリー (ゼラチン/アガー/寒天)

調理実習  
メニュー大学芋  
(左:スチコン/右:揚げ)

調理の様子

煮魚  
(上:スチコン/下:鍋)

宍戸先生 講義の様子

給食時間の指導では、「食育を評価するってどういうこと?～食育を学校評価に取り入れるには～」をテーマに、西東京市立田無小学校前校長 宍戸鈴子先生をゲストにお迎えしてお話を伺いました。

宍戸先生より「食育の評価は特別なことと身構えるのではなく、一例として、より身近なテーマで数値化が可能な『残菜率を減らすこと』を目標にしてはどうか」との提案がありました。さらに「食育を学校全体で取り組み、推進していくために

まずは、朝礼や職員会議などで教職員へ向けて情報を発信することも大切である」と話されました。

参加者からは「食育の評価は何から始めたら良いか分からなかったが、来年度はまず残菜率を減らすことを目標に取り組んでいきたい」「一人で食育を行うのではなく管理職・担任と協力して学校全体で取り組んでいけるようにしたい」「食育の評価は自身の仕事の評価である」という言葉が印象に残った」などの感想が聞かれました。

なお当日のレシピは、東京都学校給食会のホームページに掲載しています。

肉じゃが  
(左:煮汁量調整/右:でんぷん添加)

## 取組紹介

## パン作り教室

江東区立 水神小学校

江東区立 大島南央小学校

講師: 株式会社三好屋食品工業 木島一哉社長、従業員 佐々木敏さん

平成30年1月12日(金) 江東区立水神小学校、1月19日(金) 江東区立大島南央小学校にてパン作り教室が行われました。



講師によるパン作りのデモンストレーションでは、一つひとつのパンが成形されるたびに歓声が上がリ、講師や保護者のサポートのもと、児童はパン生地の感触などを楽しみながら各々で考えてきた好きな形に成形していきました。

パンを発酵・焼いている間、パンの製造工程の写真を掲示しながら「給食のパンができるまで」の説明と小型ミキサーを使い「粉から生地ができるまで」の実演

を行いました。パン作りに使用する材料や製造時間、パンを膨らますイースト(パン酵母)の働きなどの説明に、児童は興味深く耳を傾けていました。

今回2校でのパン作り教室を通して、児童は地元のパン屋さんと触れ合い、地域に親しみや愛着をもって生活ができるきっかけになりました。学校・保護者・パン屋さんがかつて一体になって、児童の活動をサポートしていた楽しいパン作り教室でした。

成形後



焼き上がり!



## 当日の流れ

- あいさつ
- 説明
- パン生地で作作り  
干しぶどうやチョコチップをトッピング  
～成形したパン生地は、  
発酵・焼き上げのためパン工場へ運ぶ～
- 「給食のパンができるまで」説明
- 「粉から生地ができるまで」実演
- 質問コーナー  
～焼き上がったパンが学校へ運ばれる～
- パン配付



## 東京都学校給食会取扱い学校給食用めん類の細菌検査結果

平成30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	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
		1.0×10 <sup>5</sup> /g以下	陰性	陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	300以下	陰性	陰性
品川区	富士製麺工業(株)	300以下	陰性	陰性
大田区	㈱大丸食品	300以下	陰性	陰性
北区	玉川食品(株)	300以下	陰性	陰性
練馬区	㈱桜井商店	300以下	陰性	陰性
葛飾区	㈱丸福製麺所	300以下	陰性	陰性
東村山市	㈱あさひや	300以下	陰性	陰性
稲城市	中西食品(株)	300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	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
		1.0×10 <sup>5</sup> /g以下	陰性	陰性
江東区	㈱宮入製麺所	300以下	陰性	陰性
世田谷区	㈱大原製麺所	300以下	陰性	陰性
杉並区	㈱池田製麺	300以下	陰性	陰性
板橋区	㈱川崎製麺所	5.6×10 <sup>3</sup>	陰性	陰性
練馬区	㈱宮原製麺	300以下	陰性	陰性
江戸川区	㈱丸善製麺	300以下	陰性	陰性
江戸川区	㈱小松川東屋製麺	300以下	陰性	陰性
八王子市	㈱福原食品工業	300以下	陰性	陰性
青梅市	㈱岩本製麺工場	300以下	陰性	陰性
福生市	㈱やまぶんの麺	300以下	陰性	陰性
あきる野市	㈱寿美屋	300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	大腸菌	黄色ブドウ球菌
		3.0×10 <sup>6</sup> /g以下	陰性	陰性
中野区	㈱喜屋製麺	9.2×10 <sup>2</sup>	陰性	陰性
八王子市	さぬき製麺	3.5×10 <sup>2</sup>	陰性	陰性

## ● ワンタンの皮

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌
		3.0×10 <sup>6</sup> /g以下	陰性	陰性
豊島区	㈱松本製麺所	9.6×10 <sup>3</sup>	陰性	陰性

## ● 冷凍めん

製品名	工場名	細菌検査		
		一般生菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌
		3.0×10 <sup>6</sup> /g以下	陰性	陰性
冷凍細うどん	㈱武蔵野フーズ	300以下	陰性	陰性
冷凍ラーメン		300以下	陰性	陰性
冷凍ほうとう		300以下	陰性	陰性
冷凍ちゃんぽん		300以下	陰性	陰性

## 東京都学校給食会取扱い一般物資の自主検査結果

平成30年1月～2月上旬に本会取扱い物資の調味料類(9)、ジャム類(1)、漬物類(1)、乾物(4)、野菜缶詰等(15)、冷凍鯨肉(2)、地場産物(5)の細菌検査(生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、無菌試験等)を実施しました。その結果、品質管理上問題がないことを確認しました。

平昌五輪で羽生結政選手が2大会連続の金メダルに輝きました。怪我から復帰してぶっつけ本番での金メダルは称賛に値する快挙です。また、頂点を極めたからこそ持つ人間としての魅力、そして彼の発する言葉に輝きがありました。もちろん、この結果をもたらすためには想像を絶する辛く厳しい鍛錬があったはず。その原動力はどこにあるのでしょうか。金メダルを首にかけた。それもあって。しかし、彼が勝利インタビューで語っていた言葉、「みんなの笑顔のために頑張れた」こそが一番の原点だと思います。自分のためではなく他人のためでもなく、自らのスケートを見て笑顔になる多くの人がいるから頑張れるのです。この言葉は口先だけでなく、普段から真面目にきちんと考えているからこそ出てきた言葉だと思います。

このことは、オリンピックで頂点を極めた金メダリストだけの特権ではありません。私たちの誰もが、日常の中で無意識に行っていることでもあります。家族、恋人、友人、職場の人、街ですれ違った人、電車に乗り合わせた人、みんなの笑顔のために頑張れるのです。もちろん、笑顔になってもう一つは簡単にはできないことですが、少なくとも不快にさせないよう気遣いをしているのです。

食事をすれば多くの人は幸せを感じ、笑顔になります。高速四回転なみの高級グルメでなくても手間を惜しまず作った食事に、人は笑顔を見せてくれます。華麗ではなくとも着実なジャンプに磨きかけたものものです。

これから新年度、また一緒に頑張りますように。(龍生)

ひとこと