

http://www.togakkyu.or.jp

次代を担う子供たちの心と健康に
貢献する東京都学校給食会

とうきょうとの

学校給食

No.454

令和3年
3月22日



目次

- 2 学校紹介
港区立白金小学校
「新しい給食指導、新しい食育」に向けて
- 4 トピックス
足立区教育委員会
給食メニューコンクールについて
- 6 食品豆知識21
冷凍うどんについて
- 8 給食会だより
・令和2年度東京都教育委員会表彰
(健康づくり功労)
・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
・学校給食用一般物資の細菌検査結果



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

「新しい給食指導、新しい食育」に向けて

栄養教諭 島崎 聡子

はじめに

本校は、都会にあっては閑静な環境ですが、校庭はゴムチップ舗装、野菜や植物の栽培はプランターを使用しての活動となり、土を踏み、土に触れる機会はほぼありません。また、給食室が地下にあるため、子供たちは調理の様子を間近に見ることはできません。

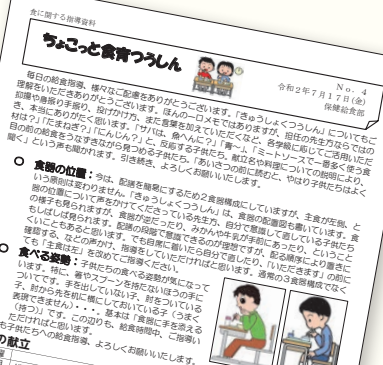
そこで、調理の様子を掲示したり、食材の実物を見せたり、また、企業による出前授業も計画的に取り入れて、本や座学で得ている食の知識が、より実感を伴う学びや自分の健康に結びつくよう、食の「もの、ひと、ところ」が身近になるよう努めています。食に関する指導全体計画作成に当たっては、SDGsの考えに基づき、それらの内容を組み入れています。さら

に、食の面で育成する資質・能力を明示し、それぞれの学習活動と食育の視点等も関連付けながら、学級担任や養護教諭と連携し、校内全体での共通理解を図り、指導を進めています。また、本校HPやTwitterでは、日々の給食について、調理の様子や児童の反応なども紹介し、家庭や地域へ広く発信できるよう心がけています。

日々是食育 「ちょこっと食育つうしん」

「ちょこっと食育つうしん」は、教職員向けの食に関する指導資料です。教職員の共通理解や食育への啓発を目的として、次週の献立内容や留意点、給食指導などについて示しています。日々の学習や活動で「ちょこっと」食にふれる、給食を食べながら「ちょこっ

令和2年7月 ちょこっと食育つうしん



食に関する指導資料

ちょこっと食育つうしん



No. 13
令和2年10月9日(金)
保健給食部

「食べる」ということ

来週は、韓国料理、タッカンジョンを予定しています。また、16日は世界食料デーです。

世界食料デーは、国際連合が定めた、世界の食料問題を考える国際デーで、1981年に制定されました。SDGs（持続可能な開発目標）「2 飢餓をゼロに」にもつながるところがありますが、大人にとってもなかなか難しいテーマですね。子供たちにとってはなおのことですが、こういう日がある、ということ伝えるだけでも意味はあると考えています。ちなみに、国では、10月を「食品ロス削減月間」として、給食だよりでは、食品ロスについて取り上げました。食べ物大事にする、食べることを大事にする、食べられることをどう感じ、どう考えるか？「もったいない」でも「感謝」でも「残したらゴミ」でも、目の前の子供たちに対して、先生なりのお考えをお話いただければと思います。どんな気持ちで食べるか？子供たちに伝える前に、我々自身も考えなければいけない問題です。

来週も、子供たちが落ち着いて食べられるよう、給食時間の確保とともに、給食指導をよろしくお願ひいたします。

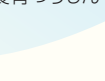
来週の献立

日	曜	献立	ポイント等
12	月	ごはん 牛乳 ゼリーフライ ごぼうサラダ みそ汁	・ゼリーフライは、埼玉県の行田市に伝わる郷土料理です。「ゼリー」とは、デザートでゼリーではありません。お金の「銭（ぜに）」のことです。形が小判型をしていることから「銭フライ」と呼ばれ、それがなまって「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。ほぼコロッケですが、おからが入るのがゼリーフライの基本です。
13	火	二色トースト(チーズ、ジャム) 牛乳 ポークシチュー コールスーラダ	・二色トーストのアップルは、バターやシナモンを使って甘く煮たりんごを載せて焼きます。
14	水	しゃきしゃきそぼろ丼 牛乳 田舎汁 磯あえ	・「しゃきしゃき」のものは、切り干し大根です。鶏ひき肉や大豆と一緒に煮たものをご飯にかけて食べます。切り干し大根や大豆は、カルシウムも多く含まれます。よくかんで食べるようお声かけください。
15	木	ご飯 牛乳 タッカンジョン ナムル わかめスープ みかん	・タッカンジョンの「タッ」は鶏肉、「カンジョン」は水あめで合えてつくったお菓子、を指します。韓国風の鶏の唐揚げです。「お菓子」という響きですが、おかずとして出します。にんにくやコチュジャンも使った甘辛味の唐揚げです。
16	金	ご飯 牛乳 エコふりかけ ホキの妻みそ焼き かきたま汁 こんにやくとじゃが芋のピリ辛	・エコふりかけは、かきたま汁のだしとして使った昆布と削り節でつくります。いつもは捨てているだしの素材をこの日だけ使うのは不自然、とも思われるかもしれませんが、給食では、いつも削り節などでだしをとっているということ、それらを、このように生かして美味しく食べることができるとことを伝えたいと思っています。

令和2年12月 ちょこっと食育つうしん 「近藤さんの白菜」

食に関する指導資料

ちょこっと食育つうしん



No. 23
令和2年12月12日(土)
保健給食部

「食べる」ということ

来週は、韓国料理、タッカンジョンを予定しています。また、16日は世界食料デーです。

世界食料デーは、国際連合が定めた、世界の食料問題を考える国際デーで、1981年に制定されました。SDGs（持続可能な開発目標）「2 飢餓をゼロに」にもつながるところがありますが、大人にとってもなかなか難しいテーマですね。子供たちにとってはなおのことですが、こういう日がある、ということ伝えるだけでも意味はあると考えています。ちなみに、国では、10月を「食品ロス削減月間」として、給食だよりでは、食品ロスについて取り上げました。食べ物大事にする、食べることを大事にする、食べられることをどう感じ、どう考えるか？「もったいない」でも「感謝」でも「残したらゴミ」でも、目の前の子供たちに対して、先生なりのお考えをお話いただければと思います。どんな気持ちで食べるか？子供たちに伝える前に、我々自身も考えなければいけない問題です。

来週も、子供たちが落ち着いて食べられるよう、給食時間の確保とともに、給食指導をよろしくお願ひいたします。

来週の献立

日	曜	献立	ポイント等
12	月	ごはん 牛乳 ゼリーフライ ごぼうサラダ みそ汁	・ゼリーフライは、埼玉県の行田市に伝わる郷土料理です。「ゼリー」とは、デザートでゼリーではありません。お金の「銭（ぜに）」のことです。形が小判型をしていることから「銭フライ」と呼ばれ、それがなまって「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。ほぼコロッケですが、おからが入るのがゼリーフライの基本です。
13	火	二色トースト(チーズ、ジャム) 牛乳 ポークシチュー コールスーラダ	・二色トーストのアップルは、バターやシナモンを使って甘く煮たりんごを載せて焼きます。
14	水	しゃきしゃきそぼろ丼 牛乳 田舎汁 磯あえ	・「しゃきしゃき」のものは、切り干し大根です。鶏ひき肉や大豆と一緒に煮たものをご飯にかけて食べます。切り干し大根や大豆は、カルシウムも多く含まれます。よくかんで食べるようお声かけください。
15	木	ご飯 牛乳 タッカンジョン ナムル わかめスープ みかん	・タッカンジョンの「タッ」は鶏肉、「カンジョン」は水あめで合えてつくったお菓子、を指します。韓国風の鶏の唐揚げです。「お菓子」という響きですが、おかずとして出します。にんにくやコチュジャンも使った甘辛味の唐揚げです。
16	金	ご飯 牛乳 エコふりかけ ホキの妻みそ焼き かきたま汁 こんにやくとじゃが芋のピリ辛	・エコふりかけは、かきたま汁のだしとして使った昆布と削り節でつくります。いつもは捨てているだしの素材をこの日だけ使うのは不自然、とも思われるかもしれませんが、給食では、いつも削り節などでだしをとっているということ、それらを、このように生かして美味しく食べることができるとことを伝えたいと思っています。

と]何かと繋げる、その積み重ねにより子供たちの食への関心が高まり、食の「もの、ひと、ところ」が「ちょこっと」ずつ豊かになってほしいとの願いをこめて作成しています。新しい生活様式に伴う配膳時やおかわりの注意点、給食当番の衛生チェックなどについても、「ちょこっと食育つうしん」を通して周知徹底に努めています。

ICTを活用した給食指導、食育

今年度、新型コロナウイルス感染症拡大による臨時休校中は、HPで給食だよりを発信するとともに、学習動画の1つとして食育動画を作成しました。「家族で箸の持ち方を練習した」「普段見ることができない給食室の様子が見られてよかった」「給食のレシピで心が和んだ」等保護者からの感想も寄せられ、家族で視聴された様子が伺えました。学校再開後、食に関する指導については、密を避けるため、これまで学年一斉指導で使用していたプレゼンテーションに音声を入れて、各学級で同時に視聴し学習を進めました。教科等における食に関する指導は、状況に応じて柔軟に変更し、給食時間の指導資料として、2分程度の動画も作成しました。作成した動画は、内容によっては関連する教科や学級指導などの場面で活用されることもありました。

休校中の動画



「給食室からこんにちは」
※視聴可能期間は終了しています。

給食時間の動画



「全国学校給食週間」

今後に向けて

給食時間のICT活用は、全員前向きで無言で食べる「新しい生活様式」に対応した給食時間だからこそ有効であると感じています。今年度は、模索しながらの作成でしたが、今後は、全体計画にも位置付けながら、計画的に進めていきたいと思えます。同時に、教科等における食に関する指導についても、改めて見直していかなければいけません。

給食の残食は、少しずつ減ってきています。会話をしないから以前より食べる時間が確保できている、という一面もありますが、今だからこそ、食の「もの、ひと、ところ」を育むよい機会だと受け止めています。

会話を適度に楽しみながら対面で食べる、これまでの「共食」の風景はありませんが、新しい「共食」の形を探っていきたいと思えます。

本校のお勧め料理

やまさかたっしやめし 山坂達者飯

この日の
献立

「いい歯の日」に出した献立です。薩摩藩で行われていた身体鍛錬「山坂達者」にちなんで鹿児島県で考案された料理で「歯を食いしばる・顎を鍛える」目的で大豆やちりめんじゃこが入っています。カルシウムとともに歯ごたえもたっぷり、体力向上献立としても活用できます。



材料	中学年 1人分	調理 方法等
精白米	60g	
押し麦	5g	
酒	2g (ごはん用)	
醤油	2g (ごはん用)	
揚げ油	5g	
大豆	2g もどす	
でんぷん	3g	
ちりめんじゃこ	3g	
さつまいも	20g 角切り	
三温糖	3.5g	
醤油	1.9g	
みりん	2.3g	
ごま	2g から炒り	
さやいんげん	5g 斜め千切り	

- ①酒、醤油を加えてご飯を炊く。
- ②大豆は戻してゆで、でんぷんをまぶして揚げる。
- ③ちりめんじゃこ、さつまいもは素揚げする。
- ④三温糖、醤油、みりんを合わせて加熱し、②③にからめる。
- ⑤さやいんげんはゆでておく。
- ⑥炊きあがったご飯に、④⑤とごまをさっくり混ぜ合わせて仕上げる。

給食メニューコンクールについて

足立区教育委員会 学校運営部 学務課 おいしい給食担当 澤田 健二

おいしい給食とは(基本理念・目的等)

足立区のおいしい給食事業は、「味」「食材」「献立」「環境」の4つを基本理念とし、外食などで、味の濃い料理や添加物の多い食事に慣れている子どもたちに対し、

- ①天然だしを使い素材の旨味を活かした給食を提供する。
- ②身体に必要な栄養知識などを教え、身体にとって大切な食べ物を知り、選ぶことにより、生活習慣病を予防する。
- ③自然の恵みや調理してくれる人への感謝の気持ちを育むとともに、給食の時間を楽しみ、意欲的に食べ、子どもたちの心身を豊かにする。
- ④食べ残しゼロを目指す。

以上を目指して、平成19年度から取り組みをはじめました。

コンクールの概要について

給食メニューコンクールは、おいしい給食事業の一環として、児童・生徒が給食の献立づくりのポイ

ントを考慮しながら、家庭やグループでメニューを考え、実際に調理することで、「食」の重要性や「給食」への関心及び、食べる意欲の向上を図ることを目的として平成21年度から実施し、令和2年度で12回目を迎えました。毎年度テーマを決め、夏休み期間中にメニューを考案してもらい、各学校を通じ作品を応募してもらいます。

これまでに各賞を受賞したメニューは、受賞校を含め、実際に給食として提供している学校もあります。

今年度のテーマと結果について

令和2年度のテーマは、「パワーアップ! 家族や友だちが元気になる給食」。

栄養バランスが良く、新型コロナウイルス感染症に負けない体力を作り、おいしくて家族や友だちを笑顔にするメニューを募集しました。

小学生2,406、中学生2,478、計4,884作品の応募がありました。

受賞された小学校、中学校それぞれ20作品のうち、見事「足立区長賞」を受賞したのが今回ご紹介するメニューです。

足立区長賞(梅島第二小学校)



作品名

「ぴりからいわしドック」

考案者ひと言
コメント

このメニューは暑い夏にも夏バテしないようカレー味で食欲が出やすいようにしました。また、イワシ嫌いの人もカレー味で食べやすくしております。

材料 ※分量は中学生1人分

コッペパン(背割り)	1個	しょうが	少々
いわし	半身	にんにく	少々
塩	少々	ピザチーズ	10g
こしょう	少々	トマトケチャップ	10g
カレー粉	0.2g	下味	0.8g
片栗粉	4g	カレー粉	0.5g
揚げ油	適量	ウスターソース	2.5g
豚ひき肉	10g	小麦粉	0.8g
にんじん	8g	バター	1g
玉ねぎ	15g	調味料	少々
しめじ	4g	サラダ油	適量

作り方

- ① にんじん、玉ねぎ、しめじをみじん切りにする。しょうが、にんにくをすりおろす。
- ② サラダ油、にんにく、しょうがを入れ、加熱し、にんじん、玉ねぎ、しめじを炒める。ひき肉を加えて炒める。
- ③ ②に小麦粉を振り入れ、よく混ぜる。
- ④ 調味料を加えて、味を調える。
- ⑤ 背割りコッペパンに④とピザチーズをはさみ、オープンで焼く。
- ⑥ いわしは下味をつけ、片栗粉をつけて揚げる。
- ⑦ ⑤に⑥を挟む。

足立区長賞(入谷中学校)



作品名

「免疫力アップ快腸ランチ」

材料 ※分量は中学生4人分

(1)麦わかめごはん

白米 …………… 2合
押し麦 …………… 50g
乾燥わかめ …… 適量
塩 …………… 適量



(2)具だくさんおからのみそ汁

だし汁(かつお・こんぶ) … 600ml
みそ …………… 36g
玉ねぎ …………… 80g
にんじん …………… 32g
ごぼう …………… 32g
こんにゃく …………… 40g
かぼちゃ …………… 80g
おから …………… 80g
しいたけ …………… 20g
万能ねぎ …………… 12g

(3)とりむね肉の塩こうじ焼き

とりむね肉 …………… 2枚(320g)
パプリカ(赤・黄) …………… 各120g
油 …………… 適量
ブロッコリー …… 120g
塩こうじ …………… 大さじ2(24g)

作り方

(1)麦わかめごはん

- ① 白米2合に押し麦50gと必要な水分を加えて炊く。
- ② 乾燥わかめ(適量)をビニールに入れ、めん棒を転がして細かく砕き、炊き上がったごはんに塩(適量)と一緒に混ぜ少し蒸らしたら出来上がり。

(2)具だくさんおからのみそ汁

- ① ごぼうはさがき、ほかの野菜はいちよう切りにする。油揚げとこんにゃくは、短い短冊、ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋にだし汁、ごぼう、にんじん、しいたけ、こんにゃく(あく抜きをしたもの)を入れて中火にかけ、煮立ったら蓋をして弱火で約10分間野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ③ 玉ねぎとかぼちゃを入れて再び中火にして3分ほど煮る。
- ④ おからを加え、ひと煮立ちしたらみそを溶き入れ、器に盛りねぎを散らす。

ポイント 野菜が柔らかくなったらおからを加える。おからは温める程度が良い。

(3)とりむね肉の塩こうじ焼き

- ① とり肉をひと口大に切り、塩こうじをもみ込んだら冷蔵庫で30分~1時間くらい置く。
- ② パプリカ、ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、固めに塩ゆでしておく。
- ③ 油を熱したフライパンにとり肉を入れ表面にこんがり焼き目を付ける。
- ④ とり肉に火が通ったら、パプリカとブロッコリーを加えて炒めて完成。

ポイント 塩こうじは焦げやすいので気を付ける。

考案者ひと言 コメント

僕はおなか弱いので、腸が強くなるためにはどうすればよいか調べたら、発酵食品である塩こうじや味噌を食べるといいということが分かりました。そこで、みんなの腸を元気にするためにも、それらを使った給食を考えました。

まとめ(コンクールの総評)

令和2年度は、国の緊急事態宣言に伴う臨時休業や夏休み期間の短縮、あらゆる学校行事の延期、中止など、例年にならぬ学校生活となりました。

担当としては、このような状況下での実施について悩みましたが、毎年、コンクールの開催を楽しみにしている児童・生徒が多いと学校側から聞いていましたので、実施しました。

夏休み期間が短かったこともあり、例年より2千作品ほど少ない応募数でしたが、どの作品も表彰してあげたいと思うくらい、一つ一つにそれぞれの思いや願いが込められた力作が寄せられました。

おいしい給食の取り組みの 今後の展望等について

平成29年3月に策定した、足立区糖尿病対策アクションプラン(おいしい給食・食育対策編)では、

- ① 1日3食野菜を食べるなど、望ましい食習慣を身に付ける。
- ② 栄養バランスの良い食事を選択できる。
- ③ 簡単な料理を作ることができる(ご飯を炊く、みそ汁を作る、目玉焼き程度の料理ができる)。

の3つを「あだち食のスタンダード」とし、すべての子どもが健康に生き抜くための実践力として中学校卒業までに身に付け、定着を図ることを目指して取り組んでいます。

また、日々の給食を生きた教材として、あらゆる機会を捉えた食育を実践し、子どもたちの心身の健全な成長のため、「食」に対する関心や意欲を高めていきます。

この取り組みを続けることにより、将来、すべての世代の健康増進につなげ、ひいては健康寿命の延伸を目指します。

以上を踏まえ、「あだちのおいしい給食」をさらに推進していきたいと思っております。

冷凍うどんについて

株式会社武蔵野フーズ
麺開発課 田中 誠人

弊社は東京都学校給食会(以下、給食会)取り扱いの冷凍めん(太・細うどん、ラーメン、ちゃんぽん、ほうとう)を製造しています。今回はその中で「冷凍うどん」についてご紹介します。

うどんとは

うどんは小麦粉に水を加えて練り合わせ、めんに加工したものです。太さには幅広い種類があります。「冷麦」や「素麺」などの細いものや、「きしめん」のような平たいものもうどんの1種に含まれます。うどんの歴史は諸説ありますが、蕎麦より古く、弘法大師空海が唐の国からうどん作りに適した小麦、製麺技術を伝えたという説もあります。空海が伝えた麺は団子状にすりつぶしたような形であったと推察され、江戸時代に現代のような長いうどんになったと伝えられています。また、香川県讃岐地方では田植えが終わる頃、手伝いに来た人達にうどんを振る舞う風習があり、田植えが終わる時期が半夏生(夏至から数え

て11日目、7月2日頃)であるため、7月2日を「うどんの日」としています(本場さぬきうどん協同組合)。また、山梨県の「たべるじゃん//ほうとう推進協議会」では、ほうとうの美味しさをより多くの人に知ってもらうことを目的に「ほう(4=フォー)とう(10)」と読む語呂合わせから、4月10日を「ほうとうの日」としています。このように様々な姿、形でうどん文化は日本全国に広がって行きました。

原料のこだわり

一般的なうどん用の小麦粉(中力粉)は、主にオーストラリア産と国産が使われます。オーストラリア産は色調・コシに優れ、讃岐うどんでは定番の小麦粉となっています。一方で国産は色調・コシこそ劣るものの、もちもち感や味等に優れ、実に個性豊かな品質があります。

給食会取り扱いの冷凍うどんは、国産小麦粉のみを使用しており、色調とももちもち感のバランスが良い北海道産小麦粉(中力粉)と中華麺・パン用粉として使用される山口県産小麦粉(強力粉)をブレンドしています。産地を組み合わせることにより、天災等のリスクを分散し安定供給が可能になるだけでなく、国産小麦粉の弱点であったコシも強化されました。



山口県産小麦(せときらら)



冷凍うどんを使ったレシピ おすすめレシピ

卵とじうどん

相性抜群です
とろみをついた卵と



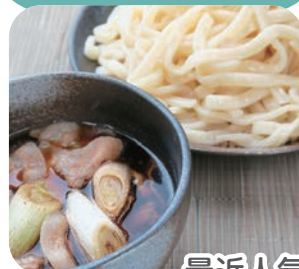
作り方

- 1 椎茸を薄切り、えのきを2cm程の大きさに切る
- 2 鍋に出汁、醤油、みりん、椎茸、えのきを加えひと煮立ちさせる
- 3 ②に溶き卵を入れ、水溶き片栗粉でとろみを出し、海老を加える
- 4 ③とは別鍋で沸騰した湯に凍ったままの麺を入れ、1分程解凍する
- 5 それぞれを器に盛りつけて完成

材料 (1人分)

ポイル海老	3尾
椎茸	1個
えのき	10g
溶き卵	1個
鰹と昆布の合わせ出汁	300ml
醤油	大匙1
みりん	大匙1
水溶き片栗粉	適量
冷凍うどん	170g

肉汁うどん



作り方

- 1 ネギを2cm程、肉を3cm程の大きさに切る
- 2 鍋に出汁、醤油、みりん、ネギ、肉を加えひと煮立ちさせる
- 3 ②とは別鍋で沸騰させた湯に凍ったままの麺を入れ、1分程解凍をして水でしめる
- 4 それぞれを別の器に盛って完成

材料 (1人分)

豚ばら肉	50g
長ネギ	20g
鰹と昆布の合わせ出汁	200ml
醤油	大匙1
みりん	大匙1
冷凍うどん	170g

最近人気のある

埼玉の郷土料理です

食塩不使用のうどんを開発しました

平成30年学校給食摂取基準の一部改訂により、学校給食用の食材においてもさらに減塩への要望が高まりました。これに伴い、平成31年から給食会取り扱いの冷凍うどんは、『食塩不使用』となっています。

一般的にうどんは小麦粉と食塩水を練ることにより、小麦粉中のたんぱく質と塩水で強靱な網目構造を持つグルテンが形成されます。食塩が無くてもグルテンは形成されますが、製麺時に生地がだれたり、製麺性の悪化が起こります。

弊社福岡麺工場では、この問題点を解決すべく、生地を作る際の加水量、出来た生地をシート状にする際の麺帯の厚さ、切り出す際の形状、最適な茹で時間の検証等を行い、食塩不使用のうどんの開発に成功し、現在に至ります。

アレルギー物質のコンタミネーション防止について

福岡麺工場ではアレルギー物質のコンタミネーションを防ぎ、製品の安全・安心を確保するため、令和2年より特定原材料の一つである「そば」の取り扱いを止めました。また、卵及び乳成分を使用した製品はありますが、給食会取り扱いの冷凍うどんとは製造ラインが異なります。

冷凍について

冷凍食品というと「手抜き」、「品質が悪い」等のイメージを持つ方もおられますが、実は本来のあるべき品質に最も近いものになります。-18℃以下で保

存することで腐敗や食中毒の原因になる細菌は活動できず、保存料などの添加物も不使用で製造が可能になります。また、急速凍結を行うことで食品の細胞が破壊されず、栄養も食感もそのままです。上手に解凍することで出来立ての味を楽しむことが出来ます。現在提供している冷凍うどんが「小麦粉」と「水」のみのシンプルな配合であるのも「冷凍」だからこそ出来ることとなります。

おわりに

冷凍麺は簡便性だけでなく、高品質な麺でもあります。手軽にプロ品質の美味しい麺料理をお楽しみいただけるよう、日々、良品製造に全力を尽くしてまいりますので、末永くご利用くださいますよう、何卒宜しくお願い致します。

上手な解凍方法

麺は「のび」と「老化」によって品質が落ちてしまう為、可能な限り早く解凍することが理想です。

以下は1パック(250g×5食)を解凍する場合の目安です。各校でご調整下さい。

ポイル解凍の場合

最もオススメする解凍方法です。凍ったままの麺を沸騰したお湯に入れ解凍します。太うどんは1分、細うどんやラーメン等は30秒が目安になります。麺を多量に入れてしまうと湯の温度が下がってしまう為、たっぷりの湯量がオススメです。

スチームコンベクションオーブンの場合

凍ったままの麺をスチームコンベクションオーブンに入れ解凍します。スチームモード100℃5分が目安になりますが加熱のし過ぎに注意して下さい。

令和2年度東京都教育委員会表彰 健康づくり功労

東京都教育委員会では、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。

今年度は以下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
健康づくり功労者

港区立白金小学校 栄養教諭 島崎 聡子
豊島区立千早小学校 栄養教諭 加納 敦子 (敬称略)

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

令和3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。

令和2年度 学校給食用めん類の細菌検査結果

むし中華めん（油なし及び油付き）

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 ⁵ /g以下	陰性	陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	6.2×10 ³	陰性	陰性
品川区	富士製麺工業(株)	300以下	陰性	陰性
大田区	(有)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
板橋区	(株)川崎製麺所	300以下	陰性	陰性
練馬区	(株)桜井商店	300以下	陰性	陰性
	(株)宮原製麺	300以下	陰性	陰性
江戸川区	(有)小松川東屋製麺	4.8×10 ²	陰性	陰性
八王子市	(有)福原食品工業	300以下	陰性	陰性
東村山市	(株)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

生中華めん

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 ⁶ /g以下	陰性	陰性
中野区	(有)喜屋製麺	300以下	陰性	陰性

ゆでめん（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 ⁵ /g以下	陰性	陰性
杉並区	(株)池田製麺	300以下	陰性	陰性

ゆでめん（うどん）1食包装

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
		300/g以下	陰性	陰性
世田谷区	(株)大原製麺所	300以下	陰性	陰性
葛飾区	(有)丸福製麺所	300以下	陰性	陰性
江戸川区	(有)丸善製麺	300以下	陰性	陰性
青梅市	(有)岩本製麺工場	300以下	陰性	陰性
福生市	(株)やまぶんの麺	300以下	陰性	陰性
あきる野市	(株)寿美屋	300以下	陰性	陰性

生めん（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 ⁶ /g以下	陰性	陰性
八王子市	さぬき製麺	300以下	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 ⁶ /g以下	陰性	陰性
豊島区	(有)松本製麺所	4.0×10 ²	陰性	陰性

冷凍めん

種類	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 ⁶ /g以下	陰性	陰性
冷凍細うどん	(株)武蔵野フーズ	3,000以下	陰性	陰性
冷凍太うどん		3,000以下	陰性	陰性
冷凍ラーメン		3,000以下	陰性	陰性
冷凍ほうとう		3,000以下	陰性	陰性
冷凍ちゃんぽん		3,000以下	陰性	陰性

学校給食用一般物資の 細菌検査結果

本会が取り扱っている学校給食用一般物資のうち、加熱せずに使用もしくはその可能性がある物資及び地場産物等33品目について、今年度も細菌検査(生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等)を実施しました。その結果、いずれも品質管理上問題がないことを確認しています。