

学校給食 埼玉



親子産地見学会 (収穫体験)

編集・発行
 〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地
 (公財)埼玉県学校給食会
 TEL 048-592-2115
 FAX 048-592-2496
<http://www.saigaku.or.jp>

関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	(8)
食材紹介	(8)
Q & A	(7)
食卓談話	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
アンテナ	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会行事	(3)
県保健体育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

食を意識する教育…フードコンシヤスネス宣言

学習院女子大学 教授 品川 明



フードコンシヤスネス宣言…①食
 べること、食べるもの、食べ方とい
 う日常の行為をきちんと意識する。
 ②4つの心で食や命やいろいろな繋
 がりを意識し感謝する。③感覚・味
 覚を意識し、感じる教育と自ら悟る
 教育を大切にす。④食の権利・味
 わう権利を思考することを大切にす
 る。

「食」はあって当たり前の存在で
 あり、今自分が口にしてるもの、
 その味わいに、無意識な人が多いよ
 うに見受けられる。「食」が単に空
 腹を満たすための存在となり、「味
 わう」ことが忘れ去られている。食
 育の重要性が叫ばれているものの、
 多くは表層的な情報提供にとどま
 り、食の辺縁に隠されている様々な
 学びの機会や智慧や伝統に培われた
 奥深さを感じる機会の乏しさを感じ
 ます。

食は地球なり」を意識できる人間を
 育てることをフードコンシヤスネス
 の使命としている。

食のグローバル化が進み、忙しな
 く食べる機会が増え、徐々に五感力
 が減退している。自分たちが生活し
 ている郷土や季節との繋がりと同時
 に、食べるという行為の意味、その
 身体的、文化的意義も、失う危機に
 瀕している。

意識する食教育の4つの心とは
有り難うの心…食は有難いもので
 ある。あるのが当たり前ではなく、
 あることは本当に稀なことであり、
 貴重で尊いものであるという心を大
 切にする。

頂きますの心…食は命を頂くもの
 である。食は生き物から授かったも
 のであり、尊い素晴らしいものであ
 る。食は命であり、命を感じ、命を
 創造するものである。有難く頂く感
 謝の心を大切にす。

御馳走様の心…食はご馳走であり
 楽しむものである。食はいろいろな
 生き物やいろいろな人々の御蔭で食
 卓に運ばれるものである。様々な繋
 がりを感じ、繋がりを作るものであ
 る。ご馳走様の心ともてなす心を大
 切にする。

勿体無いの心…食は無駄にできな
 い貴重なものである。食を振り返る
 と有難い尊い命であり、それを頂く
 ことは自然の多くのものが繋がりを
 求めるからこそ成立する。一粒一粒の恵
 みに感謝し、勿体無いという節度あ
 る心を大切にす。

一つ一つの意識が食の中にある。
 食は稀であり、命であり、繋がりが
 あり、恵みである。このような心
 の存在として地球上のすべての生き
 物や大地や水や大気、地球そのもの
 の成り立ちとも繋がる。

食(命)が産まれた瞬間、育まれ
 た大地や海、口にするまでの過程に
 想いを巡らす機会を提供する。「味
 わう」とは五感や心で感じることで
 あり、地球上の多くの繋がりを意識
 することである。「フードコンシヤ
 スネス」とはすべてのものが実は当
 たり前ではなく、奇跡的な存在とし
 てあるという感謝する心を持つこと
 でもある。そのような意識・心を持つ
 た一人ひとりが集合体になった時、
 繋がった時、世界を動かす原動力と
 なる。

このような心を育てるのに最も適
 した場が、学校給食にある。学校給
 食を単に学校教育にとどまらず、家
 庭生活や地域社会、さらには日本全
 体の教育にも影響を及ぼす人間教育
 の場として、すべての大人が意識し、
 大切に育てる必要があるのではない
 だろうか！

プロフィール

学習院女子大学 教授
 東京大学大学院修了、農学博
 士、水圏生理生態学、味わい教
 育、環境教育
 シジミやアサリの匠さやおい
 しさに魅せられ、その感動を子
 ども達や先生達と分かち合うた
 めに体験型の味わい教育や科
 学・環境教育を実践中。

表紙写真解説

平成二十四年度

親子産地見学会を開催

本会では、学校給食用食材の生
 産、加工、流通、品質などについ
 て、保護者と児童・生徒の理解を
 深め、学校における食育の推進に
 寄与するため、親子を対象とした
 産地見学会を毎年実施しています。
 本年度は、七月二十五日(火)に、
 道の駅「アグリパークゆめすぎと」
 におきまして、野菜の収穫作業や
 せんべい焼きなどに親子で挑戦し
 ていただきました。猛暑の中、水
 分を補給しながら、枝豆、ピーマ
 ン、トマトなどの収穫作業をはじ
 め、昼食のバーベキューをはさみ、
 せんべい焼きに汗を流していただ
 きました。幸い、体調を崩す方も
 無く(バス移動中爆睡の方多し)、
 その後、本会の「学校給食歴史館」
 を見学していただきました。参加
 した子どもたちには、親子で過ご
 した、夏休みの楽しい思い出になっ
 たことと思います。

県保健体育課から

学校における食育の推進 Ⅱ食に関する指導の充実Ⅱ

新学習指導要領が、中学校で全面实施となりました。

総則をはじめ関連教科等においては「食育の観点」が明記されています。

す。

毎年「食に関する指導全体計画」

や「各教科等の年間指導計画」を見

直し、改善を加えながら食育の授業

を一層推進するようお願いいたします。

朝食欠食の解消をはじめ、児童生

徒の望ましい食習慣を形成するた

め、各学校での取組をお願いいた

しません。

【栄養教諭を中核とした食育推進事業】

〈平成24年度〉

文部科学省委託・埼玉県教育委員会委嘱
三郷市教育委員会委嘱

〈実践中心校〉

三郷市立鷹野小、新和小、八木郷小学校

〈研究発表実施期日〉

平成25年1月30日(水)



栄養教諭とのTT授業風景



春日部市立八木崎小学校より

【食育指導力向上授業研究協議会】

〈ねらい〉

授業時間における食に関する指導の充実を図るため、指導方法の工夫改善を促進し、授業を通して児童生徒の望ましい食習慣の形成に資する。

〈内容〉

授業公開、指導講評、講演など

〈実施期日〉

◆南部教育事務所管内

川口市立鳩ヶ谷中学校

7月5日(木)実施済

鴻巣市立赤見台中学校

7月12日(木)実施済

◆西部教育事務所管内

嵐山町立玉ノ岡中学校

11月20日(火)

◆北部教育事務所管内

寄居町立鉢形小学校

2月8日(金)

◆東部教育事務所管内

行田市立東小学校

11月13日(火)

給食会行事

平成二十四年度 理事会・定時評議員会を開催

公益法人移行後、最初の理事会が

五月二十九日に、定時評議員会が六

月十五日にそれぞれ開催され、平成

二十三年度の事業報告及び決算につ

いて承認されました。

また、評議員会において、退任に

伴う評議員四名と理事三名が新たに

選任されました。

評議員

片庭 直・田沼 廣一郎

東山 修二・福森 啓

理事 板倉 克己・清水 新一

吉田 規一

その後、臨時理事会を六月二十六

日に開催し、稲葉理事長の退任に伴

う新理事長が選出されました。

●平成二十四年七月一日付就任
理事長 板倉克己



学校給食調理講習会を開催

県内の栄養教諭及び学校栄養職員

を対象に、学校給食調理講習会を六

月六日に開催しました。

講師には、十文字学園女子大学の

名倉教授をお迎えして、「県内農畜

産物を活用した学校給食向け料理」

の調理実習を行いました。

献立は、米粉めんを使用したエス

ニック風炒めめん、厚揚げと小松菜

のチャンプルや沢煮椀等と、各国の

料理を学校給食用にアレンジした献

立を提案していただきました。

参加された方からは、学校給食の

献立の多様化に役立つ内容で大変好

評でした。



〔献立〕

エスニック風炒めめん

沢煮椀、菜五味サラダ

厚揚げと小松菜のチャンプル
牛乳羹

給食主任の眼

意識を高め合う、給食コンクール

久喜市立久喜中学校

給食主任 関口みゆき

久喜市は、二年前の三月に一市三町(久喜市・鷲宮町・栗橋町・菫蒲町)が合併しましたが、給食は旧地区の方式を利用しているため、センター方式、自校方式とバラバラです。給食費だけは、今年度から統一されました。

本校のある久喜地区は、全農食品株式会社久喜事業所学校給食センターへの委託方式を採用しています。

献立はとても工夫されていて、毎月世界、日本各地の郷土料理が登場し、目と舌でおいしくいただいています。

しかし、中学校の給食時間は、小学校よりも短く、本校の場合は準備から片付けまで約三十分間です。四時間目が移動教室の授業の時はとても大変です。クラスで協力し手際良く準備をしなければ、食べる時間が短くなってしまいます。そのため本校では、給食委員会を中心に全校給食コンクールを年三回、学年給食コンクールを随時行っています。

コンクールは、「清潔で楽しく時間的に余裕のある給食を目指す」というスローガンを掲げ、身支度や準備を見直し、クラスで競い合うことで、意欲的に取り組んでいます。

具体的な内容は、三つの点検項目(当番の身支度、活動状況、当番以外の着席状況)を他クラスの給食委員が、決まった時間に教室に入り、できていない人数をカウントします。これを一週間続け、合計人数の少ないクラスを表彰します。たったこれだけのことですが、コンクール前と後では、準備、片付けの速さが変わり、取り組みがとても良くなります。

今後も本校では、給食コンクールの大きな柱とし、中学校学校給食の目標である「望ましい食習慣の形成と食事を通しての好ましい人間関係の育成」を目指していきます。



三郷市立後谷小学校 5年 臼井 律華



三郷市立後谷小学校 5年 鈴木 夕未



吉川市立旭小学校 5年 水村 真佐輝



吉川市立旭小学校 6年 長谷川 康太

たのしい給食

アンテナ

「いただきます。」をふれあう

シンボライズ ファーム

代表 亀田 康好

「温ったかい」「アツイ」と子どもたちが、冷たい牛乳のイメージから想像もつかないのである。校庭にいたる乳牛にふれ、手のひらに受けた牛乳にふれたと同時に満面の笑顔と共に発せられる言葉である。

そんな素直な表現が、「わくわくモーモースクール」スタッフのエネルギーとなつている。そもそも、酪農は、販売活動を組織に委託している。自給飼料生産と乳牛の飼養管理と生産された牛乳の衛生管理が主たる仕事である。従って、消費者との接点が無くとも経営は成り立つのである。「わくわくモーモースクール」は、私が個人的な取り組みとして続けていた幼稚園や小学校の乳牛訪問を、組織団体を通じた事業として平成十三年都内北区の小学校で研究授業として行った。以後、乳業者の協力も得て生産ブースと製造ブース等を設置して、給食で飲む牛乳のルーツを様々な体験を通じて学べる出前授業となった。現在までに、都内で二十七校、埼玉県は平成十八年から十六校で開催されている。最初から学校給食の補助事業を活用してきたが、事業仕分けによりカットさ

れ、昨年からは全額酪農家の消費拡大対策拠出金で賄われている。牛乳の消費拡大と酪農理解醸成の必要性から酪農家全体で応援しようという事である。更に、酪農後継者の協力も心強い。県内の酪農も、混住化が進む中、若者が伝える事の大切さに気づき、「わくわくモーモースクール」での経験から学びスキルも高まっている。

この事業を通じて、「いただきます」の中に食べる命を尊び感謝する心が芽ばえ感動体験によって気づき、自ら学ぶことの楽しさを発見してほしい。

開催要望には、充分に答えられないが笑顔の出会いを楽しみに続けたい。



味だより

「するめ混ぜご飯」

上尾市立上尾小学校

栄養教諭 大野 里香

上尾市は、東京から三十五kmの距離にあり、埼玉県の南東部に位置しています。平成二十年に市制施行五十周年を迎え、現在人口は、二十二万七千人を越えています。上尾市では、「あなたにげんきをおくるまち・笑顔きらめく。ほっとなまちあげお」をスローガンに、新たな時代に向けたまちづくりに取り組んでいます。郊外には、農園や牧場もあり、のどかな景色を楽しむこともできます。



学校給食では、十一月に上尾市で収穫されたお米「彩のかがやき」を使い炊き込みご飯を作っています。上尾市の平成二十三年の作付面積は、約九十八ヘクタールで、収穫量は、約四百五十一トンありました。今回紹介するのは、「するめ混ぜご飯」です。するめから出るだしがきいていて、かむごとに味わえるご飯です。人参やさやいんげんも入るので、彩りもきれいです。するめのかたさも程よく仕上がりに、「カミカミネニュー」として、子どもたちに人気があります。

材料.....分量(g)

- するめいか(焼)細切り.....6g
- 炒め油.....1g
- 根しょうが(みじん切り).....0.7g
- 豚もも肉赤身(千切り).....10g
- にんじん(千切り).....10g
- さやいんげん(茹でてから斜め切り).....3g
- こいくちしょうゆ.....7g
- 上白糖.....3g
- 食塩.....0.1g
- 本みりん.....0.1g
- 精白米/強化米.....72g/0.22g
- 清酒.....1g
- 水+具の煮汁.....95g

【献立例】

- ・するめ混ぜご飯
- ・牛乳
- ・あじの唐揚げ
- ・野菜炒め

【作り方】

- ①するめは熱い湯につけておく。(約1時間)
- ②油で根しょうが、豚肉を炒め、火が通ったら、人参を炒める。
- ③②に上白糖・食塩・こいくちしょうゆ・みりんを味をつけて煮る。最後に茹でたさやいんげんを入れて煮る。
- ④分量の水(具の煮汁も含む)が沸騰したら、米を入れて炊く。
- ⑤炊き上がったたら、具をのせて、十分蒸らす。

栄養士の四季

「地元の野菜を大切に」

深谷市藤沢小学校

栄養技師 松本美智子

春、新学期とともに、給食開始。少し遅れて入学したばかりの一年生は体験給食からはじまります。初夏になるとあたたかな日差しのもとでの青空給食。

夏、給食が無い間、研修会に参加し自分を高める期間でもあります。秋、子どもたちが楽しみにしている社会科見学や運動会などの学校行事と共に給食行事のリクエスト給食の実施。

冬、卒業する6年生に最後の給食行事としてバイキング給食を実施して一つの年度が終わります。季節のうつりかわりと共に学校の給食もうつりかわっていきます。

私が勤務している深谷市は豊富な野菜がとれる緑に囲まれた地域です。

年に4回、地元特産の野菜が市から提供されます。6月にトウモロコシ、12月にブロッコリー、1月にほうれん草、2月にねぎ。ねぎが提供される時は、いつも深谷市の郷土料理である「ねぎぬた」を給食に出しています。しかし、子どもたちの間では「ねぎぬた」を好まない子どももいます。その多くは、給食でしか「ねぎぬた」を食べる機会がない子ども

のように感じます。そんな時、地元の郷土料理を教え、伝えていく為にも給食や食育の大切さを感じます。地元の食材を頂いて地産地消の給食を実施すると共に、子どもたちには、地元の野菜を大切にしたいです。

栄養士になって3年が過ぎました。学校の中では、食の大切さなどのように伝えていくか悩みながらも、子どもたちが「ごちそうさまでした」と言ってくれた食缶を持つてきた時や、「おいしかったよ」とうれしそうに言う言葉に支えられながら日々給食を作っています。

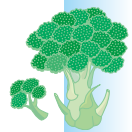
子どもたちが喜んでくれる給食は私一人の力では作っていくことができません。

日々お世話になっていく校内の先生方や調理員さん。困ったときに相談に乗ってくださる周りの栄養士の先生方への感謝の気持ちを忘れないようにしていきたいです。



トウモロコシの皮むき作業

食品豆知識



「ブロッコリー」

全農埼玉県本部園芸部

園芸販売課

青果ステーション 小島 勤

埼玉県はブロッコリーの収穫量、出荷量共に全国三位を誇り、平成二十二年の作付面積は一、二六〇ヘクタール、出荷量は一三、二〇〇tとなっています。

主要な産地は、旧岡部町を中心とした深谷市、本庄市へまたがった県北地域です。この地域はかつて桑畑が一面に広がっていましたが、昭和四十年以降、養蚕の衰退とともに桑栽培から野菜栽培へ切替え、その中でブロッコリーが作られるようになりました。

埼玉県産のブロッコリーは年間二作で、秋冬ブロッコリーは十月中旬～三月上旬、春ブロッコリーは四月中旬～五月の出荷期間です。ピークは、それぞれ十一月～十二月、四月～五月となっております。

埼玉県産のブロッコリーの特徴は、花蕾のしまりが良く、みずみずしいことです。また、埼玉県は首都圏への物流網が整備されているため、鮮度が良いまま、消費者の手に

届けられております。

一見、ブロッコリーはどれも同じように見えますが、様々な品種があります。埼玉県では「ピクセル」「グランドーム」「おはよう」「すばる」と言った品種が多く栽培されております。

「ブロッコリーの食べ方」

ブロッコリーは花蕾だけを食べがちですが、軸も食べることが出来ます。軸を短冊切りにし、軽く湯がいて、しょうゆと砂糖とみりんで味を付ければ「ブロッコリーのきんぴら和え」が出来上がります。

新鮮な埼玉産のブロッコリーには、農家の方々の、軸まで残さず食べてほしいという思いがこめられています。また、軸まで食べるということは、廃棄物を少なくするという環境に優しい食べ方でもあります。一株で花蕾と軸の食感の違いを楽しんでみてはどうでしょうか。



子どもたちの体験授業風景

食卓談話

「飯もち」は素朴で なつかしい味のおやつ



ふるさとの味伝承士
神山 信子
(入間市)

入間地方は昔から畑作農業が盛んに行われ、茶、桑、さつまいもに加え、小麦、大麦などがこの家でも作られています。一年中で日が最も長い六月、七月は朝から晩まで畑に出て、暑さも加わり、きつい作業が続く時期です。そんな時、残りご飯(麦飯)で作る飯もちはお腹の足しにもなる貴重なおやつでした。夏はご飯が余っても冷蔵庫もなく、保存ができないため、我が家では母がよく飯もちにしてくれて、お茶菓子に食べた記憶があります。市販のお菓子が豊富な現在ですが、孫の通う保育園では週に二回は手作りのおやつが出されると聞いてうれしく思っ

- 材料(4人分)
- ご飯 三〇〇g
 - 小麦粉 一カップ
 - 塩 少々
 - 水または牛乳 五〇ml
 - しょうゆ(好みで砂糖)



ています。子供のころに食べた手作りのおやつは大人になってなつかしく思い出される味ではないでしょうか。私の作る「飯もち」は孫をはじめ、家族全員の好物です。手作りの味を大切に、次代に伝えていきたいと思えます。

「作り方」

- ①ご飯をボールに入れ、小麦粉、水または牛乳と塩を加えよく練る。この時、好みで大葉やねぎ、にらなどを千切りにして入れてもよい。
- ②八個くらいに分け、小判形にして、フライパンに油少々をひき、弱火でこんがり焼き、しょうゆをつけていただく。

Q & A

Q 「彩の国なつとう」の製造はどのような工程で行われるのか教えてください。

A 「彩の国なつとう」は埼玉県産タチナガハを使用していますが、それらは県北の熊谷周辺地域が生産量の半数以上を占めています。製造については以下のような工程で行なわれます。

大豆洗浄・浸漬↓蒸煮↓植菌↓盛り↓発酵↓冷却

【大豆洗浄・浸漬】

大豆表面の汚れを落とし、水分を含ませて柔らかくします。季節により時間は多少異なりますが、十六〜二十時間、水に漬けます。

【蒸煮】

圧力釜で蒸して煮豆にします。この段階では、糸を引く状態にはなっていないません。

【植菌】

白濁した液体である納豆菌を希釈し、霧状にして蒸した豆にかけます。

【盛込】

容器に入れます。

【発酵】

発酵室で熱を加えることにより納豆菌の働きを活発にして独特の味、粘り、香りを出します。約四十℃で

十六〜二十時間、発酵室に入れておきます。発酵室から出すところになると納豆独特の糸を引く状態になります。

【冷却】

発酵室から出して、冷蔵庫で熟成のため冷却します。これで納豆が出来ます。

工程としては、一日目に【大豆洗浄・浸漬】、二日目に【蒸煮】、【植菌】、【盛込】、【発酵】、三日目に【冷却】の作業を行い四日目以降に冷蔵庫から出して出来上がりその後、包装、出荷となります。

納豆菌そのものは、菌としては強いものです。しかし雑菌が混入してしまうと納豆の糸引きが悪くなってしまうということが、ごく稀にあるようですが、そのようなことがないよう工程全般を通じて工場が衛生的に保たれています。

製造会社の日東食品株式会社は、圏央道建設に伴う公共移転で二十四年三月に本会から約1.2kmの場所に工場を新設し、製造しています。



平成24年度第1回食材委員会において一般食材7品が選定されました。

平成24年度第1回食材委員会選定
新規取扱食材

どうぞご利用ください。

素干し風焼きのり



香川県漁業協同組合連合会 50g 800円

瀬戸内海の生のり(原藻)を使用し、細かく裁断せずに自然に近い状態で焼き上げていますので、風味と素材の良さが生きています。味噌汁の具、和え物、麺類のトッピング等に最適です。

国産さば味噌煮



(株)辻野 M 50g×10切 57.5円/切
L 70g×8切 76.5円/切

厳選した国内産のさばを、自社工場で一貫生産しています。高温高压調理してありますので、骨まで安心して召し上がれます。冷凍のまま15分間のポイルで美味しくお召し上がり頂けます。

彩の国里いもメンチ



サン印向山食品工業(株) 60g 57円

埼玉県産の里いもをたっぷり使ったメンチカツです。あっさりとした里いも(親いも)と豚肉の相性がマッチしています。冷凍のまま180℃の油温で約5分間揚げてください。

埼玉県産ニラ・レバー入りソーセージ



東新畜産(株) 15g~80g/本 1kg当たり1,350円

埼玉県産のニラと国産の豚肉、豚レバーを使用した無塩漬ソーセージです。新鮮なニラと、鉄分豊富な豚レバーとの相性がマッチしています。焼く、蒸す、揚げ等様々な調理が可能です。

ポイルむきえび(ブラックタイガー)



(株)ピアット NET 1kg 2,310円

えびをさっとポイルし、旨みを閉じ込めていますのでえび本来の味を満喫できます。ポイル済みですので、加熱調理してもほとんど縮みません。大型サイズを使用するの本格的な海老チリソースの具等にもどうぞご使用ください。

米粉の皮で包んだ野菜餃子・肉餃子



餃子計画(株) 各 20g 20円

餃子の皮に小麦粉を一切使わず、国産米粉を使用した野菜・肉餃子です。小麦アレルギーの児童・生徒に安心して召し上がっていただけます。調理法は揚げ、焼き、蒸しと対応できますが、特に揚げ餃子がおすすです。

ノンオイル ソテーオニオンスライス 35%



(有)モリモト有機農産 200g 650円(2学期キャンペーン価格)

国産玉ねぎを2mmにスライスし、油を使用せず、35%まで炒め冷凍加工しております。自然解凍または流水解凍後、カレーやシチューなどにそのまま入れて煮込んでください。

調理法

- ①豆腐ハンバーグを焼く。
- ②いちじくソースは赤ワインを入れてあわだて器でよく混ぜておく。
- ③鍋にトマトピューレ・デミグラスソース・砂糖・バルサミコ酢・水(分量の1/2)を入れ混ぜ合わせてから、加熱し、沸騰したら②のいちじくソースを入れて加熱する。沸騰した所に残りの水で溶いた澱粉を入れる。
- ④焼きあがった豆腐ハンバーグにソースをかける。

材料 1人当たり 分量(g)

豆腐ハンバーグ	60g
埼玉県産いちじくソース	5g
バルサミコ酢	0.8g
トマトピューレ	2g
赤ワイン	1.4g
デミグラスソース	2.5g
砂糖	1.3g
澱粉	0.3g
水	4g

豆腐ハンバーグのいちじくソースかけ

東松山市学校給食センター
栄養教諭 関根 静代



アイディアメニュー
『埼玉県産いちじくソース』を
使って

編集後記

今年度の調理コンクールを開催したところ、課題献立十六点、自由献立十七点、計三十三点の応募をいただきました。

七月十日に第一次審査(書類選考)を行い、十二作品を選出、七月三十一日には第二次審査会(実技審査)を行い、各賞が決定しました。いずれの作品も子どもたちにとって魅力のある創意工夫されたものでした。

日ごろの研究成果が発揮され、審査員の方々も頭を悩ませておりました。

十一月の「彩の国学校給食研究会」の中で、表彰を行います。

埼玉県産のいちじくを使ったソースは、給食食材としては珍しくきれいな色にびっくり、ぜひ子どもたちにこれを使った料理が作れないものかと思ひ、思考錯誤の上で出来たのがこのソースです。いちじくの風味を残し、子どもたちに食べてもらえるようにトマトピューレとデミグラスソースを使用し、バルサミコ酢でアクセントをつけました。あっさりとした豆腐ハンバーグにフルーティな風味のいちじくソースで、初夏の味が届けられたかなと思います。初めての味ですが子どもたちの評判も良くきれいに食べてくれました。