

# 学校給食 埼玉



学校給食歴史館 (親子体験教室で、クイズに挑戦！)

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

## 目次

## 雑煮を食べる時の幸せ

十文字学園女子大学 人間生活学部

食物栄養学科 教授 名倉 秀子



明けましておめでとございます。

平成二十五年の正月、皆様はどのようなにお迎えでしょうか？神棚に鏡餅を供え、家族そろって正月料理を祝食するという風習は、神に供えた神饌を共食する室町時代からのものと言われています。神に供えられた地域の産物は食材として活用され、屠蘇酒、雑煮、おせち料理、地域特有の郷土料理となり、共食するという直会（なおらい）が行われてきました。

昔のひとは「日の出をもって一日の始まり」とするのではなく、「日の入りをもって一日の始まり」として、大晦日の日没後を一年の始まりとしていたようです。大晦日の夜を年夜（としや）といい、おせち料理などの新年のご馳走を喫食する習慣を現在も継承している地域もあります。その地域の元旦の食卓には、正月料理が並ぶものの新年の二番目の食事になり、人気のおせち料理はすでに姿が見当たらないこともあるよ

うです。このような年夜の風習を行っている地域は埼玉県にもみられますが、新潟県、長野県、福島県に多いようです。

正月がござった

何処までござった

神田までござった

何に乗ってござった

交譲木（ゆずりは）に乗って

ゆずりゆずりござった

東京のわらべうた「正月様がござった」の歌詞です。全国の各地域に似たような正月様を迎えるうたがあります。正月様は年神様のことを指し、子どもたちはおせち料理のご馳走やコマ回し、羽子板などの楽しみが沢山ある新年を迎えることが待ち遠しく、その想いをわらべうたで表したと推測します。最近の子どもたちも新年を迎えることは心待ちであらうと想像しています。しかし、昔ながらの正月料理を期待する子どもがどれ程いるのでしょうか？日常の食が豊かになり、毎日のご馳走で、特別な日に食べていた餅もいつでも手に入る時代です。

正月の食生活に興味を持ち、三十年前より調査を続けています。正月の行事食は元日の十時頃に、雑煮と

おせち料理は食べているようですが、屠蘇は飲まなくなり、その言葉すら知らない人も多くみられ、残念なことと感じています。正月三が日を祝うという意識は薄れ、正月休みを有意義に過ごすことの方が優先され、正月の風習は忘れられているようです。しかし、雑煮は、地域の野菜を利用して各家庭で調理され、昭和初期の地域性が残っている事がわかりました。

正月は、その年の豊穰を司る年神様を迎える行事で、健康や家の繁栄を家族そろって祝うものです。日常の食生活が社会的、経済的な影響を受け変容している中で、行事食は地域の産物を活用した料理が伝承されています。日常の食生活と連動して行事食に簡便化・外部化傾向もあるのですが、食材や献立が調理の担い手によって継承されていくだろうと予測しています。食育基本法に基づき多様で多方面の食育活動が、正月をはじめとする行事食等を守っていくだろうと期待しています。学校での食育活動は、心身の健康とともに日本食文化の伝承にも期待できることが多くあります。

学校給食に係る皆様と子どもたちの大切な心を育み、人間形成の礎となる食育を展開していきたいと思いつながら、東京の雑煮をいただいています。

## 表紙写真解説

みんな大好き

「学校給食」いまむかし

— 学校給食歴史館 —

本会の学校給食歴史館は、平成二十二年四月にプレオープンし、七月から一般の方々に公開しております。

館内には、山形県鶴岡市大誓寺にある「学校給食発祥の地記念碑」のレプリカや、「年代別学校給食献立」のレプリカなど学校給食に関する歴史資料等を展示し、多くの方々に学校給食に対する理解を深めていただくための施設です。

また、食育及び衛生管理用のビデオ等が視聴できるライブラリーコーナーや資料室を備え、食育の推進を支援することができます。

写真は、親子体験教室のひとつです。親子でペアとなって、クイズに挑戦しながら、学校給食の歴史を学んでいる様子です。

そうだったのか！真剣にうなづく親子には、大好きな学校給食への思いが深まっています。

「お母さんの頃は、こんな大きなコッペパンだったのよ。」

「小江戸カレーだって！ステキな料理名ね。」

親子の絆と楽しかった思い出が大きく膨らむ「学校給食歴史館」です。

## 県保健体育課から

### 食育の推進

栄養教諭は、学校教育法及び学校給食法の改正により、新しく設けられた職で、現在までに百六十五名配置されています。(表Ⅰ)

栄養教諭は、学校教育法により、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」と明記され、学校給食法第十条にも栄養教諭による食に関する指導について規定されています。配置校では、栄養教諭を中核としつつ、全教職員連携のもとに食育を推進しております。

【表Ⅰ 栄養教諭の採用者数】

年度	18	19	20	21	22	23	24	合計	
栄養教諭の採用者数	5	5	5	50-1	50	25	26	165	
採用者の内訳	小学校(単独)	4	2	3	23-1	21	15	14	81
	中学校(単独)	1	0	0	4	4	1	3	13
	特別支援学校	0	0	0	1 市立	0	0	1	2 市立1
	共同調理場	0	3	2	22	25	9	8	69

学校全体で取り組む「食に関する指導」全体計画は、新学習指導要領のもと、全ての学校で作成するようお願いしています。(表Ⅱ)

【表Ⅱ 食に関する指導全体計画作成状況】

年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度
小学校	30.8%	49.9%	71.4%	80.9%	85.7%	91.3%
中学校	16.6%	33.1%	56.5%	74.1%	81.4%	82.1%

また、県教育委員会では、本年度新たに食に関する指導の一つとして栄養教諭等の方々、御協力いただき、「地場産物活用メニュー集(仮)」を作成、配布し、ホームページにも掲載する予定です。

授業等での積極的な活用を「朝ごはんメニュー集」とともに、お願いします。



今後とも、児童生徒の望ましい食習慣の形成のため、学校における食育を一層推進してまいります。

## 給食会行事

### 学校給食調理コンクールを開催

今年度の学校給食調理コンクールには、課題献立十六点、自由献立十七点、合計三十三点の応募がありました。

課題献立部門は昨年引き続き、「①県内の地場産農畜産物を取り入れた献立、②ごはんを中心とした主食、主菜、副菜の献立」としました。ふるさとを知ってほしいという願いから開拓時代に盛んに作られた、さつまいもを使った「開拓丼」、地域の恵みの野菜を使った「とまちゃんカレー」、さらに、自由献立部門では東日本大震災で甚大な被害を受けた東北を応援しようという願いから、宮城県の特産ある食材を使った「仙台麩とひじきの煮物」など、ア



平成24年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

(課題献立部門)

平成24年7月31日

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	所沢市立第1学校給食センターチーム
埼玉県学校給食会理事長賞	北本市立学校給食センターチーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	さいたま市立岩槻学校給食センターチーム
協賛団体賞	所沢市立三ヶ島小学校チーム
	深谷市立南中学校チーム

(自由献立部門)

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	埼玉県立越谷特別支援学校チーム
埼玉県学校食育研究会会長賞	春日部市学校栄養士研究会Aチーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	春日部市学校栄養士研究会Bチーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	戸田市立戸田東小学校チーム
協賛団体賞	宮代町教育委員会チーム
	さいたま市立向小学校チーム

\*表彰は、11月19日(月) 彩の国学校給食研究大会において行われました。

アイデアと思いきやりのある作品が寄せられました。審査は、七月十日の第一次審査会(書類審査)を経て、七月三十一日、学校給食会の調理実習室で第二次審査会(調理実技審査)が行われました。

各賞は、各審査員の採点の合計で決まりますが、各審査員からは出品されたいずれの作品も素晴らしい内容で、甲乙付けがたいとの講評をいただきました。

## 給食主任の眼

学校の特徴を生かした食育を目指す

さいたま市立芝原小学校  
給食主任 篠原ゆう子

本校は、公園や自然に恵まれた地域にある、開校三十周年を迎える学校です。児童は緑豊かな環境の中で、のびのびと学校生活を送っています。目指す児童像「明るくさわやかな子」にもあるように、感謝の気持ちを持ち、好き嫌いをなくよく食べる児童の育成を目指し、調理員の皆さんと給食部を中心として全校で指導を行っています。食数は教職員を含め九百四十五食の大規模校です。また、平成二十一年度に栄養教諭が配置され四年目を迎えます。

本校の大きな特徴を生かした行事の一つに、「なかよし野外給食」があります。芝原小の目の前には芝生の広がる大きな公園があります。その自然を生かし、毎年五月に全校で行う活動です。この日は、調理員の皆さんにご尽力いただき、パック詰めのお弁当給食が出されます。そのお弁当を持って、児童は公園へと出かけます。そして、野外のおいしい空気と、一年生から六年生までの縦割り班の仲間と、いつもとは違った雰囲気の中で和やかに会食をします。外でお兄さんお姉さんと食べるという特別感に、低学年の児童は生

き生きとした表情で会食を楽しんでいます。また、普段は給食を残してしまう児童でも、ペロリと完食したという声もたくさん聞きます。

授業を通しての学習は、年間指導計画に基づき、各学年で担任と栄養教諭が連携して行っています。例えば、二年生では「食事を楽しくするマナー」を題材に、お箸の持ち方を通して、自分も相手も楽しく食事が出来る方法を考えます。また、四年生では、「バランスよく食べよう」を題材に、健康に過ごすための食事について学びます。栄養教諭と一緒に学習を進めることで、より説得力があり、意欲も高まる学習となります。

食に関する指導は、継続的な指導はもちろん、学校と家庭の連携が不可欠であり、一層の工夫が求められています。今後も本校では、食に関する指導を充実させ、それを日々の生活の中で生かし、子どもたちの心と体の健康につながるよう、家庭や地域と連携して芝原小らしい食育を目指していきたいと思っています。



## たのしい給食



朝霞市立朝霞第八小学校 6年 増川 さつき



朝霞市立朝霞第八小学校 6年 花見 美智子



志木市立志木第二小学校 6年 吉澤 颯季



志木市立志木第二小学校 6年 駒谷 大河

# ア ン テ ナ

## 「高品質大豆」の安定生産に向けて

特定農業法人(農)駒崎転作組合

代表 若林 正己

(蓮田市)

(農)駒崎転作組合は、平成十八年に任意組合として活動を行ってきた組織を法人化し、設立しました。構成員は駒崎集落の全農家六十戸が参加した集落営農組織型の農業法人です。

経営については、輪作体系による小麦・大豆の生産を主軸に水稲や近隣の酪農家との連携による飼料作物の生産を行っており、又、集落の不耕作地を借り受けて景観形成作物「コスモス」を栽培し、集落の農地・環境を保全する活動も行っています。

大豆の栽培については、小麦の収穫を終えた六月中旬から播種作業が始まります。梅雨時期の播種ということで天候に左右されながらの作業となります。次に生育期における中耕作業(畝上げ作業)を行い、根の張りを良くすると共に、雑草・排水の対策として行っています。

大豆の品質・安定生産において、前述の雑草・排水対策のほか病害虫の防除対策も重要です。病気では紫斑病(子実に紫色の班紋が生じ



る)の発生を防ぐことが重要となり、又害虫対策では八・九月に発生する「ハスモンヨトウ」を防ぐことが重要となります。これらの病害虫防除対策として当組合では、ラジコンヘリによる農薬の空中散布を三回実施し、病害虫の発生を未然に防ぐ取り組みを行っています。その他、日々の栽培管理を徹底し高品質・安定生産に向けた大豆生産に取り組んでいます。

収穫された大豆は、JAを通じて学校給食用大豆として出荷をしている他、地場産大豆の消費拡大としてJA南彩蓮田農産物直売所で販売しています。又、地元女性組織「花水き会」による味噌づくり原料として使用され、「はなみずきみそ」として市内の幼稚園や消費者に提供し、好評を得ています。

今後も皆様に喜ばれる高品質大豆の安定生産に向けて、生産現場として頑張っていきたいと考えていますので、関係機関や皆様方のご支援とご協力をお願い申し上げます。

# 味 だ よ り

## 「エルテンスープ」

東松山市学校給食センター

栄養教諭 新井 美香

関東地方の中央に位置する埼玉県。その埼玉県のほぼ真ん中にあるのが東松山市です。比企丘陵の緑に囲まれています。豊かな自然の中でも、とりわけ目につくのが松の木です。また市内には関東有数のぼたん園があることから、市の木を「松の木」、市の花を「ぼたん」と定めました。東松山市マスコットキャラクター「まつくん・あゆみん」にも、「松の木」と「ぼたん」が取り入れられています。

東松山市では毎年十一月に、日本最大のウォーキングの祭典「日本スリーデーマーチ」が行われます。三十五年の歴史を誇り、毎年、日



本各地・世界各地から八万人を超えるウォーカーが参加します。東松山市は、この国際的な大会を通じて、世界最大のウォーキング大会の開催地「オランダ王国ナイメーヘン市」と姉妹都市交流を行っています。

今回紹介します「エルテンスープ」は、姉妹都市であるナイメーヘンに伝わる、オランダの家庭料理です。グリーンピースをベースに、野菜やソーセージを入れて煮込んだスープです。寒い冬に、冷え切った体を温めてくれます。

### 材料.....分量(g)

グリーンピースうらごし	20g
ベーコン短冊	5g
ウインナーカット	10g
たまねぎ(スライス)	25g
にんじん(いちょう)	10g
じゃがいも(さいの目)	30g
コンソメ	0.5g
牛乳	20g
塩	0.3g
こしょう	0.02g
サラダ油	0.2g
シチューの素	7g

### 【献立例】

- ・はちみつパン
- ・牛乳
- ・エルテンスープ
- ・若鶏のレモンパジル
- ・こんにゃくサラダ

### 【作り方】

- ①油でベーコン・ウインナーを炒める。
- ②人参・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
- ③水を加えて煮る。
- ④グリーンピースうらごしを加える。
- ⑤牛乳・コンソメ・塩・こしょう・シチューの素を加える。

# 栄養士の四季

## 「衛生管理と給食」

鴻巣市立赤見台第一小学校  
栄養技師 関口 優

四月、赤見台第一小学校へ赴任し、最初に聞いたのが「七月に給食室が改修される」ということでした。

鴻巣市は七年前の十月に旧川里町、旧吹上町、旧鴻巣市が合併し、新たに鴻巣市となりましたが、給食の提供方式は地区により異なります。赤見台第一小学校は鴻巣地区に属し、三十一年前の開校当初より自校方式での給食を提供してきました。

三十一年という月日は、さすがに給食室を運用するには厳しく、建物自体の老朽化やウェット方式の構造による業務遂行に対する障害がありました。こういった問題に対応すべく、今年七月にドライ方式対応の給食室改修工事が行われました。

やがて、九月の給食開始と共に給食室も再スタートをきりました。ところが、新しく汚染区域を明確に分けられた部屋でのエプロンの使い分けや目的に合わせた手洗い、水を落とさない台車の使い方等、初日から取り組むべき課題が山積みで

した。

そんな中、一学期から夏休みにかけて市の栄養士の間で協議してきた衛生管理マニュアルがついに完成し、現在施行後約一月が過ぎました。調理員さんも徐々にドライ方式のやり方に慣れてきて、エプロンの着替えや手洗いを行うタイミングなどもスムーズになりました。

衛生管理に対する意識が変わってくると、お互いに日頃から注意する習慣が生まれ、調理員さん自らが「どういった下処理がいいのか」「水冷のシンクはどれを使うか」等を考え、主任や栄養士に確認するという流れが自然にできてきました。

衛生管理については、法律の改正やマニュアルの改訂、施設の違い等もあるため、正しい方法が一つとは限らないと思います。季節が変わり使用野菜が変われば、処理作業も変わります。市のマニュアルができた現在も、日々調理員さんと一緒に衛生管理について話し合い、勉強しています。子どもたちへ安全でおいしい給食を提供するため、これからも反省と確認をくり返し、給食を作っていくしたいと思います。



揚げ物の配缶の様子



ご飯の配缶の様子



汁物の調理の様子

# 食品豆知識

## 埼玉の伝統的野菜「くわい」

埼玉県農林総合研究センター

園芸研究所 露地野菜担当

副研究所長 関口 明男

クワイは、単子葉植物のオモダカ科オモダカ属で、多年生の水生植物である。草丈は、一一〇〜一二五cmあり、葉は緑色で



欠刻のない矢形で長さ約三〇cm、内部分は海綿状の組織からなる。地下の塊茎部分が食用に利用される。

アジアをはじめ、ヨーロッパ・アメリカの温帯から熱帯に広く分布し、日本では、埼玉県(さいたま市・越谷市・草加市)と、広島県(福山市)が主な産地である。日本へは、平安初期に中国から伝来し、食用に普及したのは、江戸時代になってからと言われている。

埼玉県の栽培用品種は、塊茎の皮色が青藍色の「京クワイ」である。栽培は、六月下旬〜七月上旬に水稲と同様に代掻きをした水田に、畝間八〇〜九〇cm、株間一五〜二五cmで植え付ける。芽の先が地表に出

るか出ないかぐらいの浅植えにし、四五〇〇〜八五〇〇球を植え付ける。京浜市場は大玉、関西市場は小玉が好まれるため、仕向先によって栽培密度を変える。

生育は、十月上旬頃まで葉数の増加を伴って旺盛に生育するが、塊茎の肥大は、九月上旬頃から十一月中旬頃まで肥大する。一株に三十個前後着生する。



収穫は、需要の最も多い正月にあわせ、十一月下旬から行われる。収穫作業は、縁起物として重要な芽をかかないように丁寧に行われる。

有効成分は、炭水化物が中心で、カリウムを多く含み、血圧の上昇を抑える働きがある。

食べ方は、芽が出ていることから、縁起の良い物として、煮物で祝いの膳やお節料理として食べられる習慣がある。



縁起物以外の簡単な食べ方として産地では、①薄くスライスして揚げ物(クワイチップス)にする。②小さなものを丸ごと素揚げにする。③丸ごと炭火等で素焼きにする等工夫している。

# 食卓談話

## 次代に伝えたい

### 「山東菜の漬物」



ふるさとの味伝承士  
渋谷輝子  
(越谷市)

山東菜は九月上旬に種子をまき、十二月中旬が中心の短い期間出荷される漬物用の野菜です。白菜のような形ですが、白菜より大きく、出荷の頃にながってくる芯が黄色く大きな花のようにも見えます。

**【材料】**  
山東菜二株(八kg)、塩二〇g(山東菜の重量の三%)、ゆず一個、昆布、タカノツメ五本

**【作り方】**  
①山東菜の根元に包丁を入れて一株を六〜八個に割り、ざぶざぶと良く水洗いして水気を切る。  
②容器の底に塩を振り、山東菜、塩、タカノツメと練り返して詰めていく(根元と葉先が交互になるように)。  
最上段には多めに塩を振り、ゆず、タカノツメ、昆布を散らす。  
③落としぶたをして十二kg(山東菜の一・五倍)の重石を乗せる。三〜四日経ち、水が落としぶたの上まで、たつぷりと上がったら、山東菜と同じ重さの重石に変える。



水が上がって1〜2日は「浅漬けの味」、4〜5日で味が慣れてくる。

越谷市やその周辺では昔から栽培され、昔から実家や我が家では山東菜の漬物を作っていました。私が漬け始めたのは二十年前からです。現在、我が家では息子達が山東菜を栽培して市場に出荷しており、私は塩漬けにして直売所に出しています。山東菜の漬物は白菜に比べて、時間が経って酸味が出ておいしく食べられるため、保存食として重宝されてきました。年末に大量に漬けて春先まで食べたものです。今では冷蔵貯蔵により一年中白菜の漬物が食べられますが、山東菜独特の柔らかい食感はこの時期だけのぜいたくな味です。発酵食品は体に良いので、子どもの頃から食べて好きになってもらえたら良いと思います。

# Q & A

**Q** 「アルファ化米」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** アルファ化米の製造工程の前に、アルファ化米について説明させていただきます。

アルファ化米は、炊きあげたお米を急速に乾燥させたお米です。

普段私達の身近にあるお米は、生の状態がβ型澱粉。炊いたり、蒸した状態(食す状態)がα型澱粉となります。

一度炊飯、または蒸した状態(食す状態)から暫く放置しますと、消化吸収の良いβ型澱粉に戻ってしまいます。

そこで、食す状態にあるお米(α型澱粉)を急速に乾燥させることにより、お米の澱粉質をα型に保つことができるとお米を『アルファ化米』といいます。

アルファ化米は、左記のような工程で製造されます。

**【アルファ化米】(白ご飯)**

『うるち玄米↓搗精↓選別↓洗米↓漬け置き↓加熱調理↓乾燥↓アルファ化米』

**【アルファ化赤飯】(お赤飯)**

『もち玄米・うるち玄米↓搗精↓選別↓洗米↓漬け置き・色づけ(小豆

↓ボイル↓小豆液↓ろ過)↓加熱調理↓乾燥↓アルファ化赤飯』

アルファ化米の特徴は、調理の際の漬け置き、洗米が不要です。また吸水性が早いいため、短時間で調理を行うことができます。

特に炊き込みご飯の際にアルファ化米を使用されると、お米一粒一粒まで味が浸み込みやすいので、風味豊かな炊き込みご飯ができます。

また、難しいとされるピラフ等の大量炊飯にも適しています。

アルファ化赤飯は、三月の卒業、四月の入学、創立記念日等のお祝い献立はもちろんのこと、秋の季節には収穫祭、十一月二十三日『お赤飯の日』にもご使用いただいております。

炊飯器以外にも、回転釜を含め、様々な設備で調理できる事も特徴のひとつです。

お米の伝統を大切に今後も品質、技術向上に努め、皆様に安心、安全なアルファ化米をお届け致します。



## 3学期キャンペーン及びリニューアルのお知らせ

株隆肇



彩の国里いも包子

25g 29円(2学期価格 30円)

埼玉県産の新鮮な豚肉、里いも、長ねぎを主原料として、味付けは自然調味料だけで整えました。里いものサクサクとした食感と豚肉のまろやかでジューシーな味わいをご堪能ください。

株隆肇

彩の国ねぎみそ餃子

20g 22円(2学期価格 23円)

埼玉県産豚肉、長ねぎ、みそ及び国産野菜(キャベツ・玉ねぎ)を使ったおいしい餃子です。みそ風味が香ばしく、焼いても、揚げて、蒸しても最高の味が楽しめます。



埼玉県産米粉入りナンをリニューアルしました

平成24年11月から小麦たんぱく(グルテン)を加え、品質向上を図り「さらに美味しく」なりました。

また、包装袋のデザインも黒色から緑色に変更になりました。



献立例

米粉入りナン	約 50 g	57円
	約 70 g	64円
	約 100 g	85円

埼玉県学校給食会

## 食材紹介

桃の節句の行事食として例年ご好評をいただいております「ひなあられ」と「桜餅」、「ひし餅」に加え「三色団子」、「祝大福」をご用意しました。



ひなあられ 15g 42円

ひなあられは化学調味料不使用です。ひなあられつどいは添加物・表示対象アレルギーフリーです。



ひなあられ  
10g 32円



ひなあられつどい  
8g 30円

越後製菓株式会社

(主原料) 国内産もち米及び米、醤油、砂糖、マヨネーズ

マヨネーズ、えび、青のりなどをミックスしたあられです。

※上記商品のご注文締切日は、2月8日(金)を予定しております。

ひし餅 35g 77円 練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。

桜餅 45g 65円 道明寺タイプの桜餅です。もち米・小豆・桜葉は国産を使用しています。

祝大福 40g 85円 1個 20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。

三色団子 30g 56円 もち粉・よもぎは国産を使用しています。



カセイ食品株式会社

自然解凍で  
お召し上がりください

### 調理法

- ① トマトソースを作る。  
鍋にオリーブ油を入れ、ぬるめの温度で、みじん切りのにんにくを加えて炒める。香りがでたら、みじん切りのたまねぎを加える。たまねぎが透き通ったら、きざんだホールトマト、ドライトマトを入れ、あたためる。次にトマトピューレ、トマトペーストを加え煮立ったら、塩・パジルを加え仕上げます。
- ② パンにトマトソースをぬり、チーズをトッピングする。パンのまん中に大きめのスプーンでトマトソースをぬり、上にシュレッドチーズ・ゴーダクラッシュチーズをのせ、予熱したオーブンで焼く。チーズが溶けたらとり出す。

### 材料 1人当たり 分量(g)

- ピザクラスト(パン(または厚切り食パン)小麦粉量) 50g 1枚
- オリーブ油..... 2g
- にんにく..... 0.7g
- たまねぎ..... 1g
- ホールトマト(缶)..... 12g
- トマトペースト..... 5g
- トマトピューレ..... 5g
- セミドライトマトディスクカット(冷凍)..... 1.5g
- オレガノ(粉)..... 0.01g
- 塩..... 0.17g
- パジル..... 0.02g
- シュレッドチーズ..... 7g
- ゴーダクラッシュ..... 2g

### スモールピザ

志木市立志木小学校

栄養教諭 山崎 芳江



「冷セミドライトマト」  
を使って  
アイディアメニュー

新年あけましておめでとうございます。昨年、公益法人への移行に伴い、戸惑いを感じながらの一年となりましたが、予定していた行事等も関係者のご理解とご協力により、好評のうちにご実施することができました。また、表紙の学校給食歴史館も、おかげ様で新聞やテレビ等で採り上げられ、遠方からの見学者も増え担当者も張り切って対応しています。本年も引き続き、学校給食用食材の安全・安心の確保と安定供給、さらに食育の推進に貢献してまいりますので、よろしくお願ひ申し上げます。

## 編集後記

子どもたちに、レストランで食べるような美味しいピザを食べさせてあげたい...と思い、いろいろ試してみました。味・出来上りが一番上手に出来たのがこのソースです。セミドライトマトを少量加えるだけで、イタリアンレストランで食べるような味になります。色も鮮やかになり、とても美味しそうです。ソースの上のにのせるチーズも、シュレッドチーズの他に、ゴーダクラッシュチーズを少し加えると、一層グレードアップします。献立表にスモールピザと載せると、「子どもたちがピザの日をととても楽しみにしていますよ。」という声を先生方からよく聞きます。