



# 学校給食 埼玉



和食で広がる広沢小学校の輪 和光市立広沢小学校

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	新規取扱食材	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	給食会事業	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

## 学校給食の普及に向けて —ラオスの学校給食の現状—

日本女子大学家政学部家政経済学科  
教授 高増 雅子

米飯を中心とした学校給食システムが進んでいる日本から、少しでも子ども達の栄養状態の向上に寄与できればと思い、現在、お米の国ラオスで学校給食プログラム支援のための調査を行っています。

ラオスの山間地域では、いまだに社会サービスへのアクセスが困難で、保健や教育分野では、二〇一五年までのミレニアム開発目標(MDGs)の達成が危ぶまれています。そのような中で、二〇一二年からラオス教育・スポーツ省が中心となり、貧困家庭の多い山間地域での学校給食プログラムの開始されました。少しでも学校に行こうと思う子ども達を増やすこと、子ども達の栄養状態の改善が主なプログラムの目的です。また、

自給自足に近い生活環境の中で、給食の食材の調達、調理員の雇用等が、地域生活に少しでもうるおいを与えるのではという思いもあります。

昨年十月、ラオス北部に位置するウドムサイ県ラー郡で、学校給食プログラムを実施しているいくつかの小学校を回り、学校給食プログラム実施状況を調査しました。ある小学



校では、お昼休みになると、一年生から五年生(小学校は五年生まで)までの子ども達が給食室の前に順番よく並び、給食の野菜入り卵焼きと青菜のスープを器に入れてもらっています。給食専用の建物の前で手を洗い、全員揃ったところで「いただきます」の号令で食べ始めます。どの子どもからも笑顔が見られ、子ども達にとっても楽しい給食の時間であることが、すぐわかります。

給食の内容を見ると、子どもにしては多いかなと思う家庭から持参したごはん(糯米を蒸したもの)と、少しのおかずですので、栄養価計算をすれば、栄養素バランス等まだまだ課題となる部分がたくさんあります。

また、給食費も一人当たり八円(日本円換算)と、いくら物価の安いラオスとはいえ食材選択も難しいもの



給食スタッフによる青菜のスープ作り

があります。いかに、日本の学校給食が恵まれているかですが、このような給食でさえ、食べることができないだけでも恵まれているというのがラオスの学校給食の現状です。

今後、学校給食が子ども達の栄養状態に与える影響を考慮しながら、日本の米飯を中心とした学校給食のシステムを、ラオスの学校給食プログラムに活用していきたいと思っています。まずは、栄養士等の制度がないラオスの現状に合わせた人材育成と、そのためのラオス語による給食学習教材作りから進めていきたいと考えております。また、保護者や地域住民の方たちを交えた話し合いの中で、地域に根差し、米飯を中心とした持続可能な学校給食システムを作っていければと考えております。



楽しい給食の時間「いただきます」

### 表紙写真解説

#### 和食で広がる広沢小学校の輪

和光市立広沢小学校

前校長 曾根田 由貴子

本校は本年度開校四十周年を迎えた、学区内に自衛隊和光官舎と西大和団地を有する中規模校である。自衛官という職業柄、定期異動に伴い年間百五十名近くの転出入がある。

今年度、埼玉県学校給食会の研究委嘱を受け、食育における指導力向上の授業研究会を実施した。これまでの食に関する本校の取組を洗い出し、給食主任、栄養教諭を中心とした新たな組織を編成し、全教職員で共通理解を図りながら取組を進めていった。転出入が多いという実態を踏まえ、特に地域との関わりを大切にされた内容で授業発表をすることとした。

写真は「元気な毎日と食べ物と和食で広がる広沢小の輪」を題材とした五年生の家庭科の授業の様子である。市内の「出汁ソムリエ」をゲストティーチャーに招き、家庭では行うことが少なくなったかつお節を削って作るおいしい出汁の取り方を体験し、「旨味」について学習をした。その結果、今回の学習の後、各家庭において「味噌汁の出汁は自分がとる」といった児童が増えたと、保護者から嬉しい声が届いている。

県保健体育課から

食物アレルギー調査結果

県では、学校給食における食物アレルギー対応の状況を把握することを目的に、「学校給食における食物アレルギー対策実施状況調査」を行いました。結果は、以下のとおりです。

- 一. 調査時期 平成二十六年七月一日現在
- 二. 調査対象 完全給食及びミルク給食を実施する公立の小中高(定時制課程)、特別支援学校
- 三. 結果……

県内公立の各小、中、高等学校及び特別支援学校においては、食物アレルギーを有する児童生徒について、学校において対応を要する場合には、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の提出を必須としています。各校で適切に対応していただくようお願いいたします。

(3) 学校にアドレナリン自己注射薬(エピペン®)を持参している児童生徒

	学校数	児童生徒数
小学校	367校(45.4%)	634人(3.7%)
中学校	139校(33.6%)	197人(2.2%)
高等学校(定時制)	3校(14.3%)	3人(2.2%)
特別支援学校	7校(20.0%)	9人(3.0%)
合計	516校(40.4%)	843人(3.2%)

\*割合(%)は、「食物アレルギーの児童生徒のいる学校数(児童生徒数)」を分母として算出した。

(1) 食物アレルギーがある児童生徒が在籍する学校数・人数

	調査対象数		食物アレルギーのある児童生徒のいる学校			
	学校数	人数	学校数	(%)	人数	(%)
小学校	811	375,488	808	99.6	17,172	4.6
中学校	419	185,433	414	98.8	8,929	4.8
小中合計	1,230	560,921	1,222	99.3	26,101	4.7
高等学校(定時制)	24	2,194	21	87.5	138	6.3
特別支援学校	36	6,114	35	97.2	298	4.9
総合計	1,290	569,229	1,278	99.1	26,537	4.7

(4) 学校給食における食物アレルギー発症件数について

- ① 除去すべき食物を何らかの理由で摂食したことにより食物アレルギー症状が発症した件数

	学校数	件数
小学校	63	72
中学校	24	31
高等学校(定時制)	1	3
特別支援学校	3	3

- ② ①の原因

	調理中の混入	配膳時の混入	喫食時の混入	児童生徒間の交換等	原因不明	その他	合計
小学校	1	12	12	2	4	41	72
中学校	0	4	4	1	0	22	31
高等学校(定時制)	0	0	0	0	0	3	3
特別支援学校	1	0	0	0	0	2	3

\*「その他」の主な内容

- ・除去食等を用意していたが、本人の手元に届かなかった。
- ・本人、保護者、担任、栄養士の献立表確認もれ。
- ・原因食品が使用されていることに気がつかなかった。

(5) 学校給食を摂食して新規に発症し、食物アレルギーと診断された件数

	アナフィラキシーの発症		アナフィラキシーショックの発症	
	学校数	件数	学校数	件数
小学校	15	17	1	1
中学校	13	17	2	2
高等学校(定時制)	0	0	0	0
特別支援学校	2	2	1	1

(2) 食物アレルギーがある児童生徒が在籍する学校数・人数対応別 学校数(複数回答)

	除去食	代替食	献立表配布	牛乳なし	一部弁当持参	毎日弁当持参
小学校	257	179	696	560	381	182
(%)	31.8	22.2	86.1	69.3	47.2	22.5
中学校	91	58	331	252	124	43
(%)	22.0	14.0	80.0	60.9	30.0	10.4
小中合計	348	237	1,027	812	505	225
(%)	28.5	19.4	84.0	66.4	41.3	18.4
高等学校(定時制)	3	4	1	1	0	3
(%)	14.3	19.0	4.8	4.8	0.0	14.3
特別支援学校	25	21	23	16	7	5
(%)	71.4	60.0	65.7	45.7	20.0	14.3
総合計	376	262	1,051	829	512	233
(%)	29.4	20.5	82.2	64.9	40.1	18.2

- \* 除去食…申請のあった原因物質を除いた給食
- \* 代替食…申請のあった原因物質を給食から除き、除かれることによる給食
- \* 献立表配布…ここでは、給食の原材料を詳細に記入した「詳細な献立表対応」のことをいう。

給食会事業

平成二十七年主要事業

給食会では、学校給食用食材の安全確保と安定供給に関する事業、学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援に関する事業を行っています。そのうち、主な事業について御案内します。

○ 学校給食用食材の検査

本会取扱のパン・めん・米飯及び一般食材の細菌検査、理化学検査を実施するとともに、パン・めんに使用している小麦粉の残留農薬検査や精米及び小麦粉の放射性物質検査を外部機関に依頼するなどして、安全・安心な食材の確保を図る。

○ 委託加工工場の実地審査・衛生管理指導

各指定工場の実地審査を行い、審査結果に基づき指導・助言を行うとともに、一般食材製造工場を含めた衛生管理講習会を実施し、衛生管理や品質管理の更なる徹底を図る。

○ 学校給食調理コンクール

学校給食の食に関する指導の充実、食事内容の充実に多様化、高度を図るため、栄養教諭及び学校栄養職員と調理員による第三十八回学校給食調理コンクールを開催する。

学校給食親子体験教室

家庭と連携した食育への支援。

親子産地見学会

親子体験教室

その他、事業の詳しい内容等につきましては、別途、御案内させていただきます。

# 給食主任の眼

「食育の充実を目指して」

北本市立中丸東小学校

給食主任 田島 彩雅

本校は、平成五年に開校した市内で一番新しい学校です。学校の周りには、田んぼや畑が多くあり、様々な種類の作物が育てられています。

本年度は食育の推進のため、給食時における栄養士の教室訪問や、学年で担任と栄養士のTT授業の充実を図りました。三年生の学級活動では、赤・黄・緑、三色食品群について学習し、好き嫌いせずにバランスよく食べることの重要性を学びました。授業をした日の給食では「きのこが苦手だけど頑張って食べよう。」「給食は残さず食べなくちゃね。」という声が児童からも出て、積極的に給食を食べている姿を見ることができました。

また、本校には学校農園があり、大根を種から育てています。農業ボランティアさんの力をお借りして、毎年たくさんのお大根を収穫しています。収穫した大根は家庭に持ち帰ったり、給食で食べたりします。今年度は、おでんやおきりこみの材料として給食に



出され、児童もおいしいと言いながらお代わりをして食べていました。自分たちで育てた新鮮な大根を食べることで、食品本来のおいしさや地産地消の大切さを実感しただけではなく、命をいただくありがたさも感じているようでした。

今後も、食育の一層の充実を目指し、栄養士をはじめ、地域の方々等と連携した授業の改善、さらに保護者の理解・協力を得て、家庭における食育の充実にも努めていきたいと思えます。



熊谷市立秦小学校 1年 つねみ 恵那 常見



熊谷市立吉岡中学校 2年 やなぎ 穂乃佳 柳



熊谷市立秦小学校 5年 はらしま 康生 原島



熊谷市立吉岡中学校 2年

横森 百咲

たのしい給食

# アンテナ

## 「安全な食品製造を目指して」

三島食品株式会社 関東工場  
工場長 小彼 徹

三島食品株式会社関東工場は、坂戸市でレトルト食品及びふりかけ（ゆかり・青のりなど）を製造している企業です。

食品製造において最も大切なのは人材だと考えています。従業員一人一人が主役になり、自分たちが工場を守り、運営していると感じて仕事に取り組んでもらえれば、常に安全な食品製造が可能だと確信しています。

そのための管理手法として弊社では、『目で見る管理』を採用しています。この手法は、トヨタ自動車様に指導をして頂き導入したもので、現在は当工場なりにアレンジし活用しています。4S（整理・整顿・清掃・清潔）活動や改善活動などを従業員にわかりやすい様、写真を使用し掲示しています。

また、場内に数カ所設置している「目で見る管理板」と呼んでいる情報発信ボードを利用し、変化点、問題点、工場の現状などを全従業員で共有することにより、同一な正しい方向を目指して真摯な生産活動しております。



食の安全に関しては、主な原材料などは当社資材部が産地に向き、生産者と協力し安全な食材購入に努めています。

また、アレルゲンのコンタミ防止対策、異物混入防止対策、感染症予防対策などを実施し、食の安全に努めています。同時に国の総合衛生管理製造過程（HACCP）の承認を得し、外部の客観的、科学的な目で当工場の生産活動を検証しています。

色々と当工場の活動を書きましたが、紙面では伝わりにくいと思いますので、興味のある方は当工場の視察をお願いします。多数の方のお越しをお待ちしています。

# 味だより

## 「チンジャオロース」

伊奈町立学校給食センター

栄養教諭 庄司幸恵  
栄養主任 川上晶子

伊奈町ではJAあだち野・四季彩館の協力により地場産野菜を使った給食を平成十三年度より行ってきました。米、野菜、果物等、様々な食材が採れることから、日によっては給食の食材をすべて伊奈町産でそろえることもできます。

平成十六年度文科省の食育推進事業の委嘱を受けてから各学校において様々な食育の取り組みが行われています。児童の作った野菜を使った給食や、生産者、JA、行政の協力による田植え体験、稲刈り体験、餅つき体験等を実施しており、町全体で食育に関わっています。

人気メニューは「チンジャオロース」です。「え？ピーマンだよ。」と言うと「ピーマン大好き。」と答える児童が多数います。伊奈町のチンジャオロースは本当にピーマンの醤油炒めで、調味料は醤油、砂糖、酒のみです。ピーマンを育てている小学校もあり、昔ながらの苦いピーマンですが、子どもたちはおいしいと食べています。保護者の試食会でも、子どもがおいしいと言うので作り方を教えてほしいと聞かれ、調味料を説明すると皆さん驚いています。

これからも地場産物を活用し、おいしい給食の提供に努めていきたいと思えます。

### 作り方

- ① 豚肉にしょうゆと砂糖で下味をつけておく。
- ② にんにく、しょうがをみじん切りにする。
- ③ ピーマン、たけのこ、にんじん、戻した干しいたけを千切りにする。
- ④ 油でにんにく、しょうがを炒め香りを出す。
- ⑤ 下味をつけた豚肉を炒める。
- ⑥ 豚肉の色が変わったら、にんじん、たけのこ、干しいたけを炒める。
- ⑦ ピーマンを炒め、調味料を入れる。
- ⑧ 味が調ったら、でんぷんでとろみをつける。

### 献立例

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・えびしゅうまい
- ・チンジャオロース
- ・青梗菜のスープ

### 材料 分量(g)

豚肉もも(細切り)	25	たけのこ	15
しょうゆ	1.2	にんじん	6
砂糖	1	干しいたけ	1.2
なたね油	0.5	しょうゆ	1.6
にんにく	0.5	酒	1.6
しょうが	0.5	でんぷん	0.4
ピーマン	10		



## 栄養士の四季

### 自校調理給食の良さを生かして

熊谷市立妻沼小学校(前所属校)

栄養教諭 篠田 朋子

埼玉県の北部に位置する熊谷市は、北を利根川、南を荒川と、二本の一級河川には生まれ、肥沃な大地に恵まれた市です。

そのなかでも、北に位置するのが妻沼小学校です。本校は、市内でも数少ない自校調理方式の給食を提供している学校です。ほとんどの野菜をまな板と包丁で手切りし、かきあげやサラダなど手作りのおかずを多く調理しています。そして、作りたての給食を児童に味わってもらっています。学校行事や栄養教諭による授業の内容に合わせて給食メニューが計画できることも自校調理給食の魅力のひとつです。

年度末になると、「ふれあい給食」という「卒業を祝う会」とリンクした献立があります。これは、妻沼地区の名物であるいなりずしを縦割り班で食べ、六年生の卒業を祝うハレの日の給食です。このように本校の学校給食は地元商店の理解・協力を得ています。

また、毎週火曜日・水曜日の米飯給食の日は、朝ごはんを食べるときに炊いたごはんを、専用のお弁当箱に詰め自宅から持参してもらっています。

ます。そして暖飯機で暖めて保管し、給食調理室でつくったおかずと一緒にいただいています。まさに、家庭の理解と協力なしでは成り立たない学校給食です。

さらに、本校のPTA活動では保健給食委員の物資検収があります。保護者に、給食材料について調理員同様に検収してもらい、食材購入の現状を理解していただきいます。参加者は、衛生に十分配慮した状態で給食室に食材を搬入していることに驚いていました。

しかし、課題も多く残されています。そのひとつは、本校近隣は田畑に囲まれ農産物が多く育っているにも関わらず、給食への直接の流通ルートが確保されていないことです。これは、三年生の総合学習やさつまいも栽培で出入りしてくださる地元の農家の方とパイプを作り、地元商店の理解を得ながら少しずつ進めていきたいと考えています。

また、調理施設の老朽化など大きな課題です。こちらに関しては教育委員会と相談しながら、現状の施設でできる調理を安全に行っていきたいと考えています。

今後も自校調理給食の良さを生かし、学校給食が生きた食育教材となるよう励みたいと思っています。



## 食品豆知識

### 「たけのこ」

株式会社 主計物産

代表取締役 主計 高広



春を彩る野菜タケノコ。竹の旬という意味から「筍」と書きます。日本でのタケノコの歴史は非常に古く、古事記や日本書紀にもその記述があるほどです。

#### ■原産国と福岡県の生産量

現在、広く食用として利用されているタケノコの代表品種はモウソウチクと呼ばれ、原産国である中国からの渡来竹です。福岡県には、一六一五年、現在の八女市に植栽されたことが最初とされています。気候と土壌がタケノコ栽培に適した福岡県の生産量は、一万三千五百トン(平成二十四年)にのぼり全国一位となっています。

#### ■タケノコの特徴

タケノコといえば、一日に数センチも伸びる驚異的な成長力が特徴ですが、これは、外皮に含まれるトリアコントノールという成長因子が成長を促進させるためということが判っています。

栄養成分としては、炭水化物、タンパク質、脂肪等がタマネギ・ダイコン・キャベツと同じくらい含まれ、血色を良くするビタミンB12も含ま

れています。食物繊維は、整腸作用をはじめ、肝臓がんの誘発に繋がるヘテロサイクリックアミンを吸着する作用なども最近の研究で明らかになっています。

#### ■食べ方

春に収穫されるタケノコですが、水煮製品に加工されることで年間を通じて食べられるようになりました。煮物、炒め物など、和食や中華など幅広い料理に使われています。

#### ■選び方と保存方法

タケノコは収穫した直後から急速に劣化が始まります。痩せ型でなく根元の色が乳白色で柔らかいものを選び、できる限り早く煮ることが美味しく食べる秘訣です。水煮を保存する場合は、水を張った容器(金属以外)に移し替え、冷蔵庫で保管し、お早目にお使い下さい。

#### ■水煮の白い塊

タケノコの栄養成分の一つであるチロシンです。チロシンはアミノ酸の一種で、元々含まれている成分です。水洗いして安心してお使い下さい。(出典 福岡県森林研報)



# 食卓談話

## 小林神社の竹の子まつり



ふるさとの味伝承士 (久喜市)  
長谷川 由美子



### 竹の子ごはん

#### 材料(4人分)

米	3合	茹で竹の子	200g
人参	50g	砂糖	大2
竹輪	1本	醤油	大2
油揚げ	1枚	酒	大3
牛蒡	50g	水	1カップ~2カップ
コンニャク	半分	油	大2

#### 作り方

- ①米を炊きます。
- ②竹輪、牛蒡を半月切りに、人参は銀杏切り、油揚げ、コンニャクは1センチの短冊切りに、竹の子は他の具材の大きさに揃えて細切りにします。
- ③鍋に油を入れ、強火で②を炒め、調味料を入れたら弱火にして煮込みます。
- ④汁を煮切り、ご飯を混ぜて出来上がりです。
- ⑤竹の子ごはん、たくあん・紅生姜・昆布の佃煮、甘酒を添えていただきます。

久喜市菖蒲町小林という地域は、六十年前は小林村という村でした。小林村を含む四つの村と町が合併し菖蒲町に、平成二十二年には一市三町が合併し久喜市となりました。地区に古くから在る小林神社は、今も産土神として地元で慕われています。

小林神社の行事として、毎年四月

二十九日(みどりの日)に、神社裏の竹林から掘り上げた竹の子を用いて小林婦人会で三〇〇人〜四〇〇人分の竹の子ご飯を作ります。

出来上がった竹の子ご飯に、たくあん・紅生姜・昆布の佃煮・甘酒を添えて、地元在住の七十代以上のお年寄りを招いて振舞います。

かつては、獅子舞や民謡踊りなども行われていましたが後継者不足で今は行われていません。

現在、小林小学校の生徒が笛や太鼓を習い御雛子の練習をしていますので、賑わいが戻る日も近いと思います。

平成二十三年十一月から、毎年、久喜市くらしの会の皆さんに郷土料理を紹介しています。

講習会が秋なので、竹の子を茸に変えて最初の講習会で紹介しました。六十年以上続く郷土の味です。

# Q & A

**Q** 最近、バターなどの乳製品が不足していますが、どのような状況なのでしょう。

**A** バターなどの乳製品を製造するために必要な生乳(搾ったままの牛の乳)の生産量が、平成二十五年度以降、大幅に減少していることが影響しております。

平成二十五年度は主要生産地の北海道を始めとして、全国的に猛暑となり、乳牛へのダメージが大きく、乳房炎(※)等の病気が多く発生したため、生乳生産量が大幅に落ち込みました。

また直近では、後継者不足や生乳生産に係るコスト(輸入飼料、電気代等)の高止まり、TPPによる先行き不安など、酪農を取り巻く環境は一層厳しくなっており、酪農に歯止めがかからず、思ったような増産が出来ていないのが現状です。バターを始めとする乳製品の主要生産地である北海道では毎年三%程度の酪農家が離農しております。

かつては離農した酪農家の乳牛は大規模経営の酪農家が引き取ることで、乳牛頭数は保たれてきたものの、先述している環境下であるため、乳牛の導入や設備投資に消極的

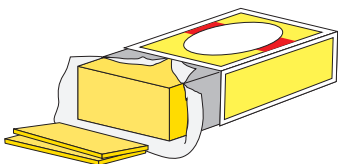
になっており、既存の酪農家だけでは生産の落ち込みをカバーし切れておりません。

(※) 乳房炎：乳牛がかかる病気として最も一般的なもので、乳房という乳牛にとって重要な箇所感染症がおこり、乳質に影響を与えるとともに、淘汰の主な要因になる重大な疾病。

**Q** 飲む牛乳等が不足しているのに、バターが不足するのは何故ですか。

**A** 生乳は腐敗しやすいため、まずは鮮度を求められる牛乳、液状乳製品(生クリーム、濃縮乳など)から優先的に加工され、最後に保存性の高いバターや脱脂粉乳に仕向けられます。いわばバターや脱脂粉乳は生乳の需給調整機能を併せ持つっており、生乳生産量が落ち込んだ際には、バターや脱脂粉乳の供給に影響を及ぼすことになってしまいます。

このような酪農家を取り巻く環境を改善し、国産乳製品の安定供給をしていくためにも、生産基盤の維持・強化に向けた対策がこれまで以上に求められております。



## 平成 26 年度 第 2 回食材委員会選定 新規取扱食材

さる 2 月 18 日に平成 26 年度第 2 回食材委員会が開催され、一般食材 6 品が選定されました。  
平成 27 年度第 1 学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

### かつば漬け 1kg/袋



8mmカット

埼玉県産のきゅうりを使用し、県内の工場で製造しています。パリパリとしっかりした食感が特徴で、保存料や合成着色料は使用していません。

### 埼玉県産しゃくし菜春巻 40g・50g・60g



埼玉県産のしゃくし菜を春巻きの具に使いシャキシャキとした食感が特徴です。

冷凍のまま、180℃の油で約 4 分～5 分間揚げてください。  
(ご注文につきましては 14 日前までをお願いします。)

### 国産マッシュルームスライス 1kg/袋

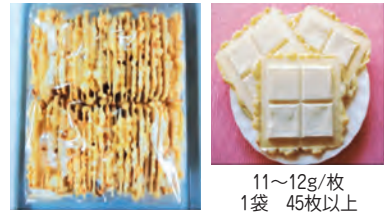


千葉県で完全無農薬・有機肥料で栽培したマッシュルームをスライスに加工しています。ハヤシライスやスープなど洋風献立に最適です。



マッシュルームとたっぷり野菜のキッシュ

### かやきせんべい 500g/袋



11~12g/枚  
1袋 45枚以上

青森県・岩手県の郷土料理せんべい汁に使用するせんべいです。

煮崩れしにくいように焼き上げ、だし汁がたっぷり染み込んでモチモチとした食感が味わえます。



南部せんべい汁

### ポテトニョッキ 500g/袋 (1個約 6g × 80個入り)



ポテトニョッキのトマトソース

モチモチとした食感で、じゃがいものほくほく感と風味を生かした素朴な味わいです。ソースをからめたり、揚げたり、スープの具材として幅広い調理に使用できます。

### 荒くだきポテト 1kg/袋



おさかなのポテ焼き

北海道産のじゃがいもを荒くくたいて固形感が残るようにしました。

手作りコロッケ、チヂミ、ゼリーフライなどの素材としてご利用ください。  
流水または加熱解凍してご使用ください。

※新規取扱食材を利用した参考メニューおよび製品価格につきましては、お問い合わせください。

平成二十六年年度の事業も順調に終了し、新年度を迎えることができました。ご協力にいたいただきました関係者の皆様には心より感謝申し上げます。本年度、本会ではフレッシュな職員四名を加え、新たな体制のもと、諸課題に取り組んでまいります。

## 編集後記

この時期、人事異動などにより、慌ただしい日々を送っている学校等も多いかと思いますが、学校給食の公益性を十分に踏まえ、今後とも「食の安全・安心、安定供給」に努めるとともに、学校等における食育推進への支援を行ってまいりますので、ご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

### 材料 分量(g)

豚ももひき肉	15	荒くだきポテト	70
玉ねぎ	20	薄力粉	6
食塩	0.4	卵	5
こしょう	0.02	水	4
油	0.5	パン粉	9
		揚げ油	適宜

### 作り方

- ①肉を炒める
- ②肉に火が通ったら玉ねぎを入れ炒め、塩、こしょうで調味し火を止める。
- ③荒くだきポテトを蒸す。
- ④②と③を混ぜ小判型に成形し衣を付け油で揚げる。



### 『荒くだきポテト』を使って コロッケ

さいたま市立土呂中学校 (前所属校)  
栄養主査 小野典子

じゃがいも料理は生徒達にとっても喜ばれます。特にその中でもコロッケは人気があります。コロッケの材料といえばじゃがいもそのもので、とてもシンプルな料理です。しかしじゃがいもの下処理にはかなり時間と

手間がかかり大変です。その日の献立の内容で下処理を簡単に済ませたい時には荒くだきポテトを使用します。じゃがいものみの素材で固形感も残っており、手作りコロッケが手軽に作れ便利な食材です。

## アイディアメニュー