



# 学校給食 埼玉



平成27年度 親子産地見学会(むさしの村)

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

## 毎日の給食を ゆたかにするために



埼玉大学教育学部

家政教育講座

教授 河村 美穂

昭和生まれ、昭和育ちの私は、このところ昭和がレトロな昔のように語られるにつけ、これまでの人生をふり返って思い出すことが多くなりました。なかでも給食の思い出は、小学校一年生のときに出されていた脱脂粉乳をはじめとして、味や香り、その時の教室の様子など、鮮やかによみがえるようです。

給食の思い出の中でも特に鮮明なのは「おけいちゃん」というクラスメートのことです。「おけいちゃん」はのんびりした、今で言ううちよつと天然な女の子でした。彼女とはなぜかよく近い席になって、よくおしゃべりする仲でした。しかし、給食の時間はちよつと事情が違いました。彼女とおしゃべりしながら楽しく食べることはできなかつたからです。なぜなら彼女は好き嫌いが多く、給

食のメニューに食べられないものが必ずあったために、いつも辛そうで話かけることができなかつたのです。現在は、食べることを強要する指導は行われなくなっているようですが、私の小学校時代は、「得意でないものは少なめによそつて」という配慮がある程度で、盛られたものはかならずすべて食べなければなりませんでした。だから「おけいちゃん」は毎日昼休みまで、時には泣きながら、時には鼻をつまんで飲み込んだりしながら給食を辛そうに食べていました。私は「おけいちゃん」よりも小柄で食も細いほうでしたが、給食は毎食完食だったので、毎日辛そうに食べている「おけいちゃん」をかわいそうな気持ちで眺めていました。

四十年の時を経て当時を振り返ると、「おけいちゃん」にとつて、毎日の給食の時間はさぞかし憂鬱だったろうということに思い当たり、それでも毎日休みもせず元気に学校に來ていたことに対して、なんと強い子だったのだろうと改めて思います。彼女にとつてもう少しおいしく楽しい給食は提供できなかったのでしょうか。

食べ物の好き嫌いをどのように扱うのか、ということとは、現在も給食指導で大きな問題であると同いいます。多少の好き嫌いは、同じような成分を含む食品で補うことが可能であると思います。ただし、嫌いなものが多く、こだわりの強い児童の場合に

は、栄養の面からも、物事への受容性を培うという点からも、指導をしたい点になります。

数年前にゼミの学生が小学校低学年を担当する先生方の給食指導の様子を観察し、指導の様子を録音させていただいて給食指導の実態を研究しました。この研究でわかったことは、対象とした先生方が短時間(5〜8分)で給食を食べていたこと、配膳にはほぼつきつきりで指導を行っていたこと、食事がすすまない(好き嫌いのある)児童に寄り添って励ますような丁寧な指導をなさっていたこと、子どもたちが残菜なく食べるように工夫をこらしていたことなどでした。中学生までの味覚は、十分に成熟してはならず、好みも定着しているわけではありません。そう考えると、先生方が励ますことでも一つでも多くのものを食べるようになることは、子どもたちにとつては大きな成功体験となるのではないのでしょうか。

とはいえ、このような指導に対しては賛否もあり、指導を必要としないとする家庭もあると聞きます。先生方のご苦労は計り知れないものがありますが、それでも大人になったその子の様子を思い浮かべて、励まし寄り添うことを続けてみてはいただけないでしょうか。そのまえに、まず先生方自身の給食の時間が短すぎる点を解決する必要があるとは思いますが。

### 表紙写真解説

平成二十七年

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、品質などについて理解を深めていただくため、親子を対象とした産地見学会を毎年開催しています。本年度は七月二十九日(水)に、加須市にあります「むさしの村」で、親子十五組四十名が参加し、カレー作りや野菜の収穫作業などの体験学習に取り組んでいただきました。

この写真は、園内にありますキャンプ場で自分たちの昼食のカレー作りをしている様子です。お父さん、お母さんが見守る中、子どもたちは真剣な表情で野菜の皮をむいたり、小さく切ったりしていました。また、飯盒炊さんにも挑戦し、子どもたちは汗びっしょりになりながら新聞紙と薪で火をおこしていました。暑さで食欲が落ちてしまつたかと心配されましたが、みなさん、おかわりをして沢山食べていました。

夏休みの親子の楽しい思い出になったのではないかと思います。

# 県保健体育課から

## 学校における食育の推進 — 食に関する指導の充実 —

本県では、これまでの5カ年で教育振興基本計画のもと子供達の朝食欠食の改善を指標として食育を推進し、効果をあげてきました。今後も、さらに食育を推進するために、各学校で「食に関する指導時間」を確保し、子供たちに、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせることができるよう、取組の充実・発展をお願いいたします。

### 【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

11月19日(木) 川口市立青木中央小学校

11月13日(金) 伊奈町立小室小学校

#### ◆西部教育事務所管内

11月27日(金) 小川町立小川小学校

#### ◆北部教育事務所管内

1月26日(火) 上里町立上里東小学校

#### ◆東部教育事務所管内

11月17日(火) 羽生市立羽生北小学校



【平成26年11月28日 蓮田市立黒浜小学校】

### 【スーパー食育スクール推進事業(SSS)】

平成27年度文部科学省委託

<実践中心校>

花咲徳栄高等学校

<テーマ>

「食とスポーツ」

<内 容>

- ・食育と体力の関係性の検証
- ・「アスリートメシ」「スタディメシ」等の献立開発
- ・骨密度値とヘモグロビン値の計測



【私立花咲徳栄高等学校】

# 給食会行事

## 平成二十七年 第一回通常理事 会及び定時評議員会を開催

平成二十七年第一回通常理事会が五月二十七日に、定時評議員会が六月十日にそれぞれ開催され、平成二十六年度の事業報告及び決算について承認されました。

定時評議員会において、退任に伴う補選が行われ、評議員二名、理事四名、監事一名が新たに選任されました。(敬称略)

なお、任期は前任者の残任期間で、平成二十八年度定時評議員会の最終の時までです。

### 評議員

- 村瀬 修一 (さいたま市教育委員会副教育長)
- 一谷 記由 (埼玉県立川口工業高等学校長)

### 理事

- 久保忠太郎 (横瀬町教育委員会教育長)
- 鈴木 雅士 (埼玉県立狭山緑陽高等学校長)
- 越 正男 (蕨市立学校給食センター所長)
- 島崎 勝 (埼玉県PTA連合会副会長)

### 監事

小堀 壯一 (川口市立元郷南小学校長)

### 学校給食調理講習会を開催

県内の学校栄養職員を対象に、学校給食調理講習会を六月十二日に開催しました。

昨年度に引き続きまして、講師には、フードシステムプランナーの齋藤英子先生をお迎えして、「スチームコンベクションオープン」を活用した効果的な調理法について、講習を行いました。

献立はカレーピラフ、チキン香草焼き、カスタードプリンで、スチームコンベクションオープンの機能を活用した応用レシピを教えていただきました。

また、調理室に新たに設置したネットワークカメラを使い、講師の手元の様子をスクリーンに映し出しました。参加者からとても見やすくてよかったと大変好評でした。



## 給食主任の眼

### 「センターとの連携をめざして」

鶴ヶ島市立南中学校

食育主任 佐藤 留美子

本校は開校三十一年目を迎える生徒数二百八十二名の学校です。鶴ヶ島市内には十三校の小中学校がありますが、そのすべて約六三〇〇食の給食が給食センターから供給されています。

この給食センターと学校、そして家庭を「食」を通してつないでいくことが、食育主任の仕事の一つだと私は考えています。

鶴ヶ島市の学校給食センターは、二十五年九月に新たに稼動を始めました。保温食缶が使われ、食器も強化磁器へと変わり、そこには鶴ヶ島の伝統行事の雨乞いの竜が描かれています。この図案は児童生徒のアンケート結果に基づいて決定されたものであり、本校の生徒たちも愛着を持って使用しています。

また給食センターからは定期的に献立表、配膳表、給食日より、センター日より等、豊富な資料が届けられます。生徒や家庭への配布はもちろんのこと、これらの資料が教室掲示やお昼の放送など、給食委員や放

送委員の手によって広がっていくよう心がけています。毎年五月には栄養教諭による「成長期に必要なカルシウム」についての講話も行われ、今年も一年生がお世話になりました。

新センター稼動に伴い、アレレギー対応も始まっています。除去食対応マニュアル作成では学校現場の意見も多く取り上げていただきましたが、今後も安全かつ確実に該当生徒に届くよう連携の強化を図っていきたいと思います。

先日、本校を会場に行われた元日本体育大学講師の築地彌生先生の講演会を聴く機会に恵まれました。食事の力と生活について深く考えさせられる内容でした。私たちが「食」を通して生徒に伝えていくべきことはたくさんあり、今後も努力したいと思います。



本庄市立仁手小学校 6年 茂木 詩奈



本庄市立仁手小学校 5年

福島 崇文



本庄市立本庄南小学校 2年 深澤 なぎさ



本庄市立本庄南小学校 2年 植原 伊茉莉

たのしい給食

# アンケート

「参加してよかった。楽しかった!」

本庄市立本庄西小学校

谷田 裕之

こういうのって参加して失敗が多いのです。

でも子供が帰って来ての感想が本当に良かったんです。楽しかった、また行きたい!自分たちが給食で食べている食材がどういった経由で準備されているのかがわかり、どれだけ良いものを給食で食べているのが理解できたようです。

事情があり親子産地見学会二回、親子料理教室二回の計四回参加させていただきました。

一回目の親子産地見学会では、野菜の収穫や昼食でのバーベキュー、そして煎餅焼き体験、二回目は牧場での搾乳体験やバター作りをしたことが楽しかったそうです。親子料理教室では、ピザを生地から作り、好きなものをトッピングして焼いたことが新鮮だったようで、帰宅後も話が続いていました。また、しゅうまいの皮を細く切ってまぶした花しゅうまいも、自分で作れた事が非常に楽しくおかわりをしたいくらいだったようです。息子の談で、持ち帰れないのが残念だったそうです。

施設の見学でもいつもは見ることができない、食材の巨大な冷蔵保管

庫や冷凍保管庫を見学でき感動していました。各地域から子供の食の安全のために厳選された食材が集められている説明を受け、子供たちの給食は大人が食べている昼食より安く安全に構成されているのが少し悔しくなりました。

そして冷凍保管庫の見学では、濡れたタオルを振り回すと凍ることを実演してくれて、どれだけ寒いかわかりやすかったです。翌年、次男がそれを聞いてまた同じことを話していました。

小説で「給食のおにいさん」というものがあり、栄養管理者や実際に給食を作ってくくださる方の話は子供や保護者に伝わってきます。しかしその先で頑張ってくれている学校給食会の方々の事はこれに参加して初めて知りました。そしてあらためて感謝を致します。

現在の食材はグローバル化されていて簡単に準備できるわけではなく、その時の世界情勢に影響されてしまうようで、われわれの知らないところで子供の給食一食あたり約300円のために奮闘してくれているのだなとつくづく実感しました。

私たちがだけではなく多くの家族の方に体験していただきたい活動です。



# 味だより

「さっぱりちらし寿司」

入間市立金子小学校

栄養教諭 佐野美智代

入間市では小学校が自校方式、中学校はセンター方式ですが、どちらも市の職員である調理員が給食を作っています。栄養士は自校給食校すべてに配置され、センター、給食課を含め十九名が一堂に会し、献立を検討し「安全・安心でおいしい給食」を心がけています。栄養バランスだけでなく、食べものから調味料に至るまで、その出どころ、プロセス、背景が明らかな食材選びをし、手作りの給食を実現してきました。

この「さっぱりちらし寿司」は、旬の香味野菜であるみょうがを使用しています。みょうがは日本原産で古くから親しまれていますが、児童生徒には食べ慣れていない食材の一つだと思えます。しかし、体の免疫力を高め、世界に誇る健康と長寿を支えるのは、ごはん・主菜・副菜・みそ汁の形で食される和食です。ですから、このような食材を取り入れて食域を広げ、和食の良さを伝える学校給食にしたいと考えています。

## 作り方

- ①白米を炊く。
- ②米酢、砂糖、塩、みりんを火にかけ、合わせ酢を作り、おろし際にみじん切りにしたみょうがを入れる。
- ③れんごんは薄切りにして茹で合わせ酢に入れる。
- ④にんじんは千切り、油揚げは短冊切りにして湯通しする。
- ⑤干しいたけは戻して千切りし、かんぴょうは戻しておく。
- ⑥適量の水と調味料に鶏肉を入れ煮る。次にしいたけ、かんぴょう、にんじんを加え、あくを取りながら煮る。
- ⑦炊いたご飯に合わせ酢を混ぜ、⑥の具と輪切りにしてさつと茹でたきゅうり、乾煎りしたごまを混ぜる。食べる時のりをかける。

## 献立例

- ・さっぱりちらし寿司
- ・かぼちゃの蜜がらめ
- ・七夕汁
- ・牛乳

## 材料 分量(g)

米	65	れんごん	8
米酢	9	きゅうり	10
砂糖	2.5	かんぴょう	1.6
塩	0.5	塩	0.5
本みりん	2	砂糖	2
みょうが	2	薄口しょうゆ	1
鶏小胸肉(もも)	20	酒	2
干しいたけ	0.5	白ごま	0.5
にんじん	5	刻みのり	0.5
油揚げ	7		



## 栄養士の四季

小中の給食指導をつなぎ、  
生涯に生きる指導になれば…

桶川市立桶川小学校

栄養教諭 増井 幸子

今年、十年ぶりに小学校勤務となった。前任の中学校ではいろいろな取り組みが軌道に乗り始め、三年目以降の取り組みについて考え始めていたのだが、生徒数減による配置基準割れのための異動である。今回の異動では、正直心が折れそうになったが、桶川小学校は、前任校の生徒の出身校であることから、中学校を経験した栄養教諭だからできる指導を考えようと気持ちを切り替えた。そして、中学校の現状や勤務経験を生かして取り組み始めたのが、「桶っ子」給食チャレンジの日だ。

「桶っ子」給食チャレンジの日の取り組みは、学年に応じた「一食分の給食を一人一人が、「見る」「味わう」という体験を通して、自分の食と向き合うことを目的としている。実施は、月一回、食育の日の前後とした。

日常の給食指導では、完食の喜びを味わわせることや、「もったいない」という観点から、児童が自分で食べる量を調節することも多い。この指導は、食べ物を大切にすることを指導にはつながるが、食べる量の調節が

習慣化してしまい、食べることは大事だという意識が薄れることや、より良い食習慣の形成にも影響があることも考えられる。

「桶っ子」給食チャレンジの日は、一人一人の食に目を向けるため、この日の給食は、配膳時に「均等に配りきり」「戻さない」が原則となる。偏食や小食でいつもは給食を減らしている児童は、盛られた給食を時間いっぱい食べる努力をする。いつもお代わりをしてたくさん食べる児童は、良く噛んで味わうことなどに取り組むように指導をする。

この取り組みは、六月に開始し、二回実施したところである。まだまだ取り組みの趣旨などを児童、家庭、教職員へ浸透させる必要は感じている。しかし、児童の成長を長い目で見た時に、より良い食習慣を身につけ、食を楽しむことができるように育ってほしいと願って、この取り組みを継続していきたい。

**桶っ子「給食チャレンジの日」の取組**

実施日：毎月19日の食育の日(毎月献立の中で、食育の日前後に設定している「和食の日」に実施する。)

内容：学年に応じた1食分の食事を体験する。  
【1食分の給食】を自分のために食べる努力をする日】

実施方法：

- ①教室に届いた給食をできるだけ均等に**配りきり**、一度は食缶を空にする。
- ②学年に応じた標準的な食事量を**見て確認**させる。
- ③苦手な食品、量の調節のために給食は**戻さない**。
- ④時間まで**食べる努力**をする。
- ⑤給食時間終了時に食べきれないものは、食缶にもどす。

## 食品豆知識



### 「巨峰」

埼玉県農林部 生産振興課

花き・果樹・特産・水産担当

技師 山田 建

### ■巨峰の豆知識

実は「巨峰」は品種名ではなく商品名です。正式な品種名は「石原セテニアル」といいますが、「巨峰」という名前が定着しています。

現在は、様々な種類のぶどうがありますが、巨峰の人気は根強く、日本で作付されているぶどうのおよそ三十四パーセントが巨峰です(平成二十四年産特産果樹生産動態等調査より)。

また、実が大きいことから「ぶどうの王様」と言われています。

### ■埼玉県の巨峰

平成二十六年のぶどう全体の栽培面積は一七三ヘクタール(全国二十二位)であり、生産量は一、四〇〇トン(全国二十四位)です。そのうち、巨峰は一一三ヘクタールで、およそ六十五パーセントを占めています。

主産地は北足立地域、入間地域及び秩父地域です。県産の巨峰の販売は、直売が主体です。また、秩父地域では観光農業が盛んで、購入だけ

でなく、巨峰狩りをする事ができます。

### ■巨峰の美味しい選び方・食べ方

巨峰は鮮度が大事です。色つきがよく濃いもの、表面に張りがあるものを選びましょう。また、皮の表面についた白い粉や、軸が緑色なもの新鮮な証拠です。

なるべく早く食べたほうが良いのですが、冷凍保存することもできます。冷蔵・冷凍保存する際には、一粒ずつ保存します。実はもぎ取らず、ハサミなどで軸を二、三ミリメートル残して切り離しましょう。こうすることで、実に傷がつかず、傷みにくくなります。

ぶどうがおいしい季節になりました。埼玉県産の巨峰をぜひご賞味ください。



# 食卓談話

## 地元の特産トマトを郷土食と共に



ふるさとの味伝承士 (北本市)  
加藤 和江

私が住む北本市は、古くからトマトが栽培され、大正時代には、トマトの種子を海外へ輸出するためのトマト栽培が盛んに行われていました。当時は、種子をとるだけで、果肉は捨てられていました。

その後、昭和に入って果肉を活かせないかと試行錯誤の上「トマトクリーム」「トマトピクルス」が開発、商品化され、上野の精養軒や千屋、帝国ホテルで使用されたり、海外輸出も行い優良国産賞を受賞し、世界的商品へと成長しました。



### とまとうどん

#### 材料

氷 (うどん)	3~5個	みょうが	3個
小麦粉(地粉)	1kg	大葉	2~3枚
塩	50g	味噌	大さじ2杯
とまとの果汁	350cc	とまとの果汁	300cc
(季節により異なります)		※角切り	とまと(角切り)
きゅうり	大きめ1本		

#### 作り方

##### うどん

- ①小麦粉1kgに対して、塩50g、トマトの果汁350ccをごねて玉にしたあと、食品用ビニール袋に入れて、6~7回ほど良く踏み。踏みほど、コシの強いうどんができる。
- ②麺棒でのばし、屏風畳みし端から切りそろえる。
- ③たっぷりの湯で茹でる。

##### 冷や汁

- ①きゅうり、みょうが、大葉は薄く切り、軽く塩もみする。
- ②ゴマは煎って、すり鉢でよくする。
- ③2に味噌を入れ、軽く混ぜ、トマトの果汁を少し入れて味噌をとく。
- ④3の中に1を入れ、味をみながら氷を入れる。  
※角切りにしたトマトをうどん、冷や汁の両方にトッピングすると彩りがよくなります。

戦争により工場は閉鎖され加工や輸出はできなくなりましたが、生産技術は伝承され、現在トマトが北本の特産物となっています。トマト大福・羊羹、とまと餃子、カレーパンなど、トマト入りの商品が多数販売され、B級グルメでトマトカレーがグランプリを受賞するなど様々なたちで食べられています。

また、小麦の生産も盛んで、古くから行事食・郷土食として小麦粉を使った「冷や汁うどん」が食べられています。

私たち、ふるさとの味伝承士は、地域の子供たちに地元農業の歴史を知ってもらうため、特産物を使用した伝統料理の講習を行っています。

今回は、栄養価も高く、講習でも好評な「とまとうどん」を紹介します。生地と冷汁両方にトマト果汁を使用しています。旨味成分で冷汁にコクが増し、程よい酸味と美しいピンク色が食欲をそそります。伝統と特産が融合した味を是非試してみてください。

# Q & A

**Q** 近ごろ、業務用食用油の欠品や価格上昇の情報(話を聞きますが、どのようなことが原因なのでしょうか。

**A** 初めに、学校給食で多く使用される米油の状況について説明します。

米油は「米糠油」と呼ばれており、原料の米糠は玄米を搗精(とうせい)した時に発生したものです。米糠の用途としては糠漬けの糠床、飼料、肥料などといったものを思い浮かべますが、国内で発生する約三分の一は米油生産に使用されていて、米糠の用途の中ではトップになっています。

最近、テレビの健康番組で「米油には動脈硬化を改善する効果が期待できる。」と取り上げられ、需要が一気に増えたことにより米油の在庫が逼迫し、インターネット通販などでも一時販売休止となっています。

米油は、従来から主に製菓メーカーなど限られた業務用で使用されてきましたが、家庭用向け等の需要急増に供給が追いつかない状況で価格も上昇しています。

また、原料の米糠不足も品不足に拍車をかけています。従来は、大型の精米施設から一度に大量の米糠を

仕入れていたましたが、国民の米消費量が減ったこと、個人が必要な分だけ玄米を持ち込んで精米するコイン精米や、直売所などでの精米することの増加も米糠不足の原因となっています。

米油と同様に学校給食で多く使用される「菜種油」については、菜種の主産地のカナダで収穫量が減るとの見方が強まっています。菜種は春に種をまいて秋に収穫しますが、一部の産地で気温が上昇せず霜が降り、また、土壌の水分不足と低温で芽の生育に障害が出ている状況で、菜種油についても今後製品不足や価格が上昇する可能性があります。

その他の食用油については、主にマーガリンの原料に使用する「パーム油」や「大豆油」も価格は上昇しています。背景としては中国など新興国の需要が増え、円安も重なり、原料価格の上昇が今後、製品価格を押し上げる可能性があります。

このような厳しい原料状況の中で、各食用油メーカーとも出荷価格の引き上げを検討しており、今後の食用油につきましては不透明な状況が続くとみられます。

本会では、メーカーとの調整や今後の市場動向等を注視し安定供給に努めてまいります。

## 平成27年度 第1回食材委員会選定 新規取扱食材

さる7月3日に平成27年度第1回食材委員会を開催し、基本食材1品・一般食材5品が選定されました。  
平成27年度第2学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

### 米粉入り食パン

30・40・50・60・70・80・90g

※米粉入り食パンの取扱いは11月からとなります。



(フレンチトースト)

県産米粉(彩のかがやき)を30%使用した食事型のパンとして開発しました。そのまま又は、トースト調理をしていただくと米粉のモチツとした食感を感じていただけます。

### 切干大根 銀杏 切り

500g/袋



山形県産の青首大根を使用し、銀杏切りに加工したものを機械乾燥しました。従来の切干大根よりも幅広く、いろいろなメニューにご使用いただけます。

### 北海道フレッシュ クリームチーズ

1kg/袋



(鶏肉とマッシュルームのクリーム煮)

北海道産100%の生乳と生クリームから作られたクリームチーズです。シチューやカレーのコクを深めることや、チーズケーキ等のデザートのご使用できます。

### イカ耳そうめん (0.5cm) 1kg/袋



(いかとニラのチヂミ)

新鮮な国産するめいか(三陸・北海道沖で漁獲)の耳部分を0.5cm幅の短冊状にカットしました。コリコリした食感があり、煮物、炒め物等様々な料理にご使用いただけます。

### あじまんじゅう

25g/個 (30ヶ入り/袋)



九州で水揚げされた新鮮なあじを使用した餡を小麦粉の皮で包んだ点心です。焼き、揚げ、蒸しのすべての調理法に対応できます。

### 学校給食用熟成旨み 輸入牛肉

1kg/袋 (食肉加工品)



(牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め)

オーストラリア産の牛肉を、米麴と酵素を使い短時間で熟成させる「熟成旨み加工」により、赤身肉の旨みとやわらかさを引き出しました。IQF凍結のため、解凍に手間が掛らず調理することができます。「モモスライス」は炒め物や牛丼の具に、「角切り」はカレー、シチューなどの煮込み料理に、「ミンチ」はミートボール、ミートソース等にご使用いただけます。



モモスライス



角切り



ミンチ

※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。

本年度で三十八回目を迎えた学校給食調理コンクールは、課題献立十八点、自由献立十三点、合わせて三十一件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、その後、七月二十四日には第二次審査会(実技審査)

## 編集後記

を行い、各賞が決定しました。いずれの作品も子供たちにとって魅力ある創意工夫されたものでした。日ごろの研究成果が十分に発揮され、審査員の方々も選考に苦慮されておりました。なお、各賞の表彰式は、十一月の「彩の国学校給食研究大会」において行う予定です。

### 材料 分量(g)

精白米	65	米ぬか油	1.2
鶏もも肉角切り	20	バター	3
にんじん	10	食塩	0.6
玉ねぎ	30	こしょう	0.01
ピーマン	10	コンソメ	1.2
国産マッシュルーム	7	水	78
ターメリック	0.8		

### 作り方

- ① にんじん・玉ねぎは1cmの角切り、ピーマンは5mm角切りにする。
- ② 油を熱し、鶏肉を炒める。玉ねぎ・にんじんの順によく炒める。
- ③ マッシュルーム・ピーマンを炒め、水を入れ煮る。
- ④ 灰汁をとり、調味料・米を加え炊く。



## 『国産マッシュルームスライス』を使ってターメリックライス

北本市立栄小学校  
栄養教諭 山崎和美

今年度の給食のテーマは「世界の味めぐり」ということで毎月数種類給食で紹介しています。その中で7月は、インドの料理を紹介しました。

インドではカレーと一緒にターメリックライスがよく食べられています。給食では、黄色

く色づいたターメリックライスに国産マッシュルームと彩りを考えてにんじん・ピーマンを加えた炊き込みご飯にしました。

給食には初登場でしたが、見た目も味も良く、残さず食べてくれました。

## アイディアメニュー