

とうきょうとの

学校給食

No.446

平成31年
3月20日

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

- 2P 学校紹介 日野市立日野第一小学校
夢の全国学校給食甲子園出場！
- 4P 食品豆知識(その16) りんご缶詰について
- 6P 平成30年度東京都教育委員会表彰(健康づくり功労)表彰式開催
文部科学省 平成30年度学校給食表彰
平成31年度 学校給食関係行事予定
- 7P 給食会だより

味めぐりカフェ 第3回報告

取組紹介 パン作り教室 江東区立第一亀戸小学校
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
東京都学校給食会取扱い一般物資の自主検査結果 他

給食会物資は安全第一を心がけています

<http://www.togakkyu.or.jp>

日野市立日野第一小学校

夢の全国学校給食甲子園出場！

学校栄養職員 瀬川 久美子

日野市立日野第一小学校
優秀賞（三井製糖賞）

受賞



日野市の給食は、大きく分けて魅力が3つあります。

1 つめは素材の味を大切にしているところです。私自身、日野市で給食を作り始めてから、素材の味のおいしさに気づき、身体に優しい味は、こういう味なのだと感じたのです。子供たちにもこの魅力を伝えたいと思うようになりしました。

2 つめの魅力。それは、素材である

野菜や果物、穀物、大豆を作ってくださっている農家さんが身近にいます。日野の土で作られ、安全で安心して食べることができるおいしいものを届けたいという気持ちをもって、給食室に届けてくださる農家さん。なんと地場産物を給食に取り入れるこの取り組みを、35年も続けてくださっているのです。農作物のいい情報を教えてください。東光寺大根、子供たちに本物見せてあげて！というもろこし、よかつたら飾って！と注文したものは別に展示用として置いて行ってくださることもあります。このあたかさが、たまらなく嬉しいのです。子供たちのために、心を入れて育ててくださったその地場産物を使わせてもらい、おいしさを届けたいという思いから、私はその月にとれる地場産物を中心に献立をたてています。

3 つめの魅力は、その食材を使っておいしく調理をしてくださる調理員さ



全国学校給食甲子園実施献立

んです。このメニューのイメージはこうだから、切り方はこのように工夫するときれいだね！等々、私が思い描いていた料理以上のものを作り出してくださいます。子供たちのことを第一に考え、おいしく作るという調理員さんのあたたかい気持ちが伝わってきます。

この3つの魅力のある日野市の給食を、日野市だけでなく全国に知ってもらいたいという思いが強くなり、応募に至りました。

本校の子供たちが苦手とする「かむこと」や「苦手なもの」を取り入れ、苦手から好きになりますようにとの願いも込めています。黒米ご飯は、日野では米や黒米もとれるということを知ってほしいという思いや、色のついたご飯が苦手な子供たちに食べ慣れてほしいという思いを込めました。なんちゃってロールキャベツは、トマトの旨みを最大限に生かすために、少量のしょうゆのみで味付けをしています。肉だねには、日野産大豆の食感を残し、よく噛んで食べられるように工夫しました。胡麻和えは、野菜の味を引き出すために、野菜自体には味付けはせず、日野産大豆で作った油揚げにだけ味をしみこませて和えました。かきたま汁には、日野産の卵をふんだんに使いました。本校で使う卵は、100%日野産です。

この献立を通しての食育では、地場産物のおいしさやすばらしさについてや、給食に携わる人たちの心の「あたかかさ」についてを伝えることができます。

大会当日は、普段の給食作り同様、食べてもらう方々を笑顔にできるように、心を入れて作るうと誓い、挑みました。審査の結果は「優秀賞（三井製



なんちゃってロールキャベツを調理中

糖賞」。「味のバランス」を評価していただくことができました。味は一人の力では出すことができません。色々な人の力、そして心が合わさってできるものです。つまりこの賞は、皆の力でとれたものです！私たちにとっては、優勝に匹敵するくらい嬉しい賞でした。

給食は生きた教材です。日々、給食を通して食べる楽しさを知ってほしい！相手の気持ちを思いやれる心を育てたい等々、食を通して色々なことを

伝えたいという思いで給食を作っています。児童とはもちろんのこと、教職員、保護者、地域の方々、市役所の方々とコミュニケーションを大切に、心を通わせるようにしています。こうして関係性を築くことで、何気ないやりとりからも、食育を行うことができると思うからです。

給食甲子園出場後、児童をはじめ色々な方々からあたたかい言葉をかけていただきました。出場をきっかけにより多くの方々に日野市の給食を見ていただけたことは、大変嬉しいです。伝えなかった「あたたかさ」は、私たちのもとへも伝わってきました。改めて、給食はたくさんの方々に支えられ



毎日給食後に届く、児童からの感想



調理員による親子食育イベント



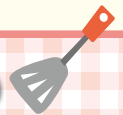
家庭科でのTT授業～だしについて知ろう！～

て作ることができると感じました。これからも、おいしいと笑顔にできるような給食作りに励みます。給食を支えてくださっている皆様へ、たくさんありがとうございます、感謝の気持ちを込めて。



なんちゃってロールキャベツ

レシピ



材料

小学校
中学年の
1人分

豚ももひき肉	40g
大豆 (国産、乾)	6.4g
玉葱	10g
パン粉 (乾燥)	2.1g
塩	0.25g
白こしょう	0.01g
トマト	55g
濃口しょうゆ	1g
キャベツ	30g
甘食カップ	1個

作り方

- 大豆は戻して、粗みじん切り。戻し汁は取っておく。玉葱はみじん切りにする。
- Aの材料を合わせてよく練り混ぜる。肉だねの状態を見て必要があれば大豆の戻し汁を適量足す。
- キャベツを短冊切りにして軽くボイルし、水冷。水を切る。
- ②を甘食カップに丸めてのせ、その上に③で包み込むようにする。
- スチームモードで蒸す。
- トマトは湯むきして1cm角にする。よく煮込んでからしょうゆで味をつけ、ロールキャベツの上のにせる。



りんご缶詰について

株式会社 木村食品工業 品質保証本部 本部長 辻脇 悟志

●りんご缶を作るに至った経緯

弊社が立ち上がった際には、山菜や昆布を使用したそうざい製造をしていたため、りんごの取り扱いはありませんでした。

その後、学校給食関係者よりりんご缶を生産して欲しい旨の依頼があり、また、創業者の兄が栄養士をしており、後押しされたこともあったため、1979年に工場を立ち上げました。



りんご缶詰

りんご＝青森県というイメージのもと、りんご缶が青森県で作られるという事は、産地が近い・見えるという意味ですばらしいことであるときえ製造するに至りました。

●りんご原料について

当該商品に使用している品種は青森

りんご缶詰 (ピース) の製造工程



県産の「ふじ種」です。

ふじは食感や果汁、甘みのバランスがとれ、貯蔵性が優れているという特徴が、加工食品会社からすると非常に重宝する品種で、最近の新品種でも「ふじ」にはかきません。

弊社はりんごの収穫が始まる10月中旬から貯蔵が終わる翌年6月上旬まで

原料を購入して、加工しております。

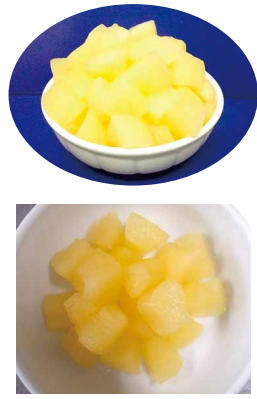
●製造工程について

2018年10月に新工場が立ち上がり、今まで建屋が違つたところで下処理・製造していましたが、原料が一度工場内に入ると製品になるまで1つの建屋で製造できる工場に生まれ変わりました。

した。

これにより原料から製品まで一方向での作業となり、今後義務化になるHACCPを見据えた製造ラインとなりました。

カットについては、2〜3cmのブロック状にしたもの(弊社ではピースス)とっています(を主に学校給食に納品しております)。そのほか、4つ割、扇形にスライスしたものや10mmのダイスカットなどパンや菓子メーカー向けのカットもしております。



りんごのカット(ピース)

また、甘さ(糖度)の違いもあり、学校給食向けにはライトシロップ(17度前後)という甘さ控えめの商品が納品されており、菓子メーカー等向けには糖度30度というものもあり、需要に応じてさまざまな商品を製造しております。



◎収穫量について

昨年度(2017年収穫品)は全体収量が天候不順等で少なく、小玉傾向だったため価格が高騰し大変な状況でしたが、今年度(2018年収穫品)については、今のところ価格、数量とも平年並みに推移しているようです。

しかしながら、りんご栽培に対し将来的な問題点も出てきています。

まずは、後継者不足による農家の減少です。兼業農家であつてもりんご農家を継ぐ人が少なくなっており、後継者のいない農家はりんごの木を伐採している状況です。現状では数量的に影響を受けていませんが、今後更にこういった状況が続く場合には収量減少という問題にたどり着いてしまいます。

つぎに、温暖化に伴う栽培好適地の移行です。十数年後には、青森県自体がふじ種の栽培に適さなくなってくる

と研究機関は警鐘を鳴らしています。今まで庶民の味だったりんごは、今後貴重品になる可能性も否定できない状況ですが、東京の子供たちに青森県自慢のりんごの缶詰を安定的にお届けできるように努めて参ります。

りんご缶詰を使ったおすすめレシピ



簡単アップルパイ

餃子の皮を使った簡単アップルパイです。

りんごの缶詰を使うことで、短時間で美味しいフィリングが出来ます。



◆材料(10個分)

★りんごの缶詰(ピース)	200g
★レモン汁	2g
★バター	10g
★上白糖	10g
グラニュー糖	10g
シナモン	適量
餃子の皮	10枚

◆作り方

- 鍋に★の材料を入れて、中火で水分を飛ばしながら炒める。
- 水分が飛んで少しもったりしてきたら、ボウルにあげて火傷しない程度まで冷ます。
- 別のボウルにグラニュー糖とシナモンを入れて合わせておく。
- 餃子の皮を手に取り、皮の真ん中にりんごを3つくらい乗せ、皮の周りに水をつけて二つ折りにする。
- 180度の油で30秒ほど表面がきつね色になるまで揚げる。
- 揚げた後、荒熱が取れたら③をまぶす。

りんごとさつまいもの甘煮



◆材料(4人分)

さつまいも	200g
りんごの缶詰(ピース)	200g
缶詰のシロップ	100g
水	50g
塩	適量

◆作り方

- さつまいもは皮をむき、一口サイズの乱切りにする。
- 鍋に材料を全部入れ、さつまいもが柔らかくなるまでコトコト煮込む。
- りんごがほぐれて栗きんとんのようなになったら完成。

平成30年度 東京都教育委員会表彰（健康づくり功労） 表彰式開催

東京都教育委員会は、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。

平成30年12月21日（金）東京都庁第一本庁舎5階 大会議場において、受賞校及び個人表彰が行われました。下記の学校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

健康づくり優秀学校

豊島区立南池袋小学校
板橋区立西台中学校

校長 中村 雅子
校長 長濱 裕也

健康づくり優良学校

江戸川区立小岩小学校
世田谷区立三宿中学校

校長 小松 広宣
校長 牧野 英一



（敬称略）

文部科学省 平成30年度学校給食表彰

文部科学省では、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し、優秀な成果をあげた学校及び共同調理場を「学校給食優良学校等」として、個人及び団体を「学校給食功労者」として、表彰しています。

平成30年11月29日（木）、第69回全国学校給食研究協議大会（兵庫県神戸市）にて表彰が行われました。

東京都からは、あきるの市立多西小学校 栄養教諭 塩塚宏治先生が学校給食功労者として表彰されました。誠にありがとうございます。



あきるの市立多西小学校
栄養教諭 塩塚宏治先生

平成31年度 学校給食関係行事予定

行事名	主催	期日	開催場所
食育講演会	(公財)東京都学校給食会	5月17日(金)	東京都学校給食会館
学校給食調理講習会	(公財)東京都学校給食会・東京都教育委員会	6月14日(金)	東京都学校給食会館
第14回食育推進全国大会	内閣府	6月29日(土)～30日(日)	山梨県
健康づくりフォーラム	東京都教育委員会・(公財)東京都学校給食会 他	7月25日(木)	都庁
食の安全に関する調理員講習会	一般社団法人日本学校調理師会	7月25日(木)～26日(金)	国立オリンピック記念青少年総合センター
学校給食パン講習会	(公財)東京都学校給食会	8月5日(月)、6日(火)	東京都学校給食会館
第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月7日(水)～8日(木)	岐阜県
フードシステムソリューション2019		9月11日(水)～13日(金)	東京ビッグサイト
衛生管理研修会	(公財)東京都学校給食会	9月13日(金) 12月5日(木)	東京都学校給食会館
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	10月23日(水)	東京都教職員研修センター
第70回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	11月7日(木)～8日(金)	岡山県
東京オリンピック・パラリンピック関連講習会	(公財)東京都学校給食会	11月15日(金)	東京都学校給食会館
とうきょう元気農場 農場体験見学会	東京都産業労働局	11月16日(土)	とうきょう元気農場
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	11月22日(金)	東京都教職員研修センター
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	12月10日(火)	東京都教職員研修センター
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	1月28日(火)	東京都教職員研修センター
学校給食・食育総合推進事業事例発表会	文部科学省	1月学校給食週間	文部科学省
食に関する指導研修会(予定)	東京都教育委員会	3月6日(金)	東京都教職員研修センター

※東京都教育委員会主催の研修会は、東京都教育委員会からの開催通知を御覧ください。
※日程、開催場所等は変更になることがあります。

平成31年2月2日(土)実施

味めぐりカフェ 第3回報告

「世界の料理を作ってみよう! part4」をテーマに、区市町村や学校で実際に給食に出しているレシピを提供していただき、その中から下記7種類を調理実習しました。



調理の様子

- グラッシュスープ (オーストリア)
- キッシュ・フロレンティヌ (フランス)
- フリホレス・レフリトス (メキシコ)
- りんご入りパンネークク (オランダ)
- アイントプフ (ドイツ)
- コシーニャ風コロッケ (ブラジル)
- プロフ (ロシア) ※試食のみ



グラッシュスープ
(オーストリア)



キッシュ・フロレンティヌ
(フランス)



フリホレス・レフリトス
(メキシコ)



りんご入りパンネークク
(オランダ)



アイントプフ
(ドイツ)



コシーニャ風コロッケ
(ブラジル)



プロフ(ロシア)
※試食のみ

実習後は、スタジオアントンカール主宰 ドリンク&フードコーディネーターの根岸絹恵先生を講師に迎え、「世界の料理と食文化」についてご講演いただきました。世界各国の料理の特徴や、給食に取り入れる際のポイント等を伺った他、6か国の料理の特徴をポテトサラダで再現し、それらを比較しながら試食もおこないました。

参加の方々からは「普段使用しない食材や調味料・香辛料の扱い方や味を知ることができてとても勉強になった。」「根岸先生の話がとても興味深く、その国の地域性や気候風土とのつながりなども解説いただきながら各料理、食文化が理解できた。」などの感想が聞かれました。

なお当日のレシピは、東京都学校給食会のホームページに掲載しています。



講義の様子

取組紹介

パン作り教室

江東区立 第一亀戸小学校

講師：株式会社三好屋食品工業 木島一哉社長、従業員 佐々木敏さん

平成30年12月14日(金) 江東区立第一亀戸小学校の3年生と保護者を対象にパン作り教室がおこなわれました。

講師によるパン成形のデモンストレーションでは、丸いパン生地が魔法のようにさまざまな形に仕上がるたび、歓声が上がりました。講師や保護者のサポートのもと、児童はパン生地の感触を楽しみながら、想像力を働かせて思い思いのパンを作りました。

パンを発酵させている間に、パンの製造工程の写真を見せながら「給食のパンができるまで」の説明と、小型ミキサーを使い「粉から生地ができるまで」の実演をおこないました。



「パンができるまで」の説明

パンは、いくつもの作業工程があり出来上がるまでに何時間もかかること、パンを膨らますためにはイースト菌が不可欠であることなど、児童は説明に熱心に耳を傾けていました。児童からは、パン屋さんで使われる機械の種類や台数、1日の製造個数など、たくさんの質問が出ました。

今回のパン作り教室は、社会科の学習の一環として実施されました。児童が地元を誇りや愛着をもてるよう、学校・保護者・地元のパン屋がチームとなり、一丸となって児童を育てている様子が伝わってきました。

【記：東京都学校給食会】

同取り組みは、平成30年12月21日(金)に江東区立大島南央小学校、平成31年1月11日(金)に江東区立水神小学校の2校でも実施されました。



成形のデモンストレーション

成形後



焼き上がり!



当日の流れ

- あいさつ
- 説明
- パン生地で形づくり
～成形したパン生地は、発酵・焼き上げのためパン工場へ運ぶ～
- 「給食のパンができるまで」説明
- 「粉から生地ができるまで」実演
- 児童からの質問
～焼き上がったパンが学校へ運ばれる～
- パン配付



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

平成31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。

● むし中華めん(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
台東区	小幡製麺工業(株)	5.2×10 ²	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
杉並区	(株)池田製麺	5.8×10 ²	陰性	陰性
北区	玉川食品(株)	300以下	陰性	陰性
練馬区	(株)桜井商店	300以下	陰性	陰性
練馬区	(株)宮原製麺	300以下	陰性	陰性
葛飾区	(有)丸福製麺所	300以下	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

● めん類(個包装)

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
		300/g以下	陰性	陰性
江戸川区	(有)小松川東屋製麺	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
中野区	(有)喜屋製麺	300以下	陰性	陰性
八王子市	さめぎ製麺	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	2.3×10 ²	陰性	陰性

● ゆでうどん(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
世田谷区	(株)大原製麺所	300以下	陰性	陰性
板橋区	(株)川崎製麺所	4.2×10 ²	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

● 冷凍めん

製品名	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
冷凍うどん	(株)武蔵野フーズ	300以下	陰性	陰性
冷凍ラーメン		300以下	陰性	陰性
冷凍ほうとう		300以下	陰性	陰性
冷凍ちゃんぽん		300以下	陰性	陰性

東京都学校給食会取扱い一般物資の自主検査結果

平成30年11月～平成31年1月に本会取扱い物資のドレッシング類(1)、調味料類(8)、ジャム類(1)、漬物類(1)、乾物(4)、地場産物(7)、その他(1)の細菌検査(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、品質管理上問題がないことを確認しました。

今号の話題は給食甲子園・なんちゃってロールキャベツから、りんごの缶詰・簡単アップルパイを経て、味めぐりカフェのグラシューヌープ、キッシュ・フロレンティヌス、フリホレス・レフリトス、りんご入りパンネーク、アイントプフ、コシーニヤ風コロッケ、プロフに至るまで、多種多様な森羅万象とはかくの如きのなメニューのオンパレードです。翻って考えてみれば、料理だけの話ではありませんが、意味も分からず使っている言葉がなんと多いことか。「フリホレス・レフリトス」としてこの料理?、そもそも何語?という具合にチンプンカンプン。今や当たり前のように口にするピザやスバゲッティだって百年前どころか、五十年前でも今のような市民権は得られていませんでした。

社会のグローバル化、また生活の豊かさの歩みとともに、ありとあらゆるものが私たちの口に入る時代となりました。さらに、あらゆる情報が瞬時に手元のスマホから得られ、何もしなくても自動運転で目的地に連れて行ってくれ、IPS細胞による遺伝子治療で不死の命が得られる時代がもうすぐそこに近づいているかもしれません。しかし、便利さの代償は常につきまといまいます。そこで失われるものが人間にとって大事なものでなければよいのですが、丁寧に作られた温もりのある料理を食べられる幸せは、どんな時代でも是非でも守りたいものです。

最後に「フリホレス・レフリトス」は、飴状ペーストにしたインゲン豆のメキシコ料理です。アディオス・アスタ・マニャナ!

(龍生)