

平成29年度第2回小平市献立作成委員会会議要録

- 1 開催日 平成29年11月27日（月）午後3時30分～午後5時10分
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出欠席 出席者15名 欠席者2名 事務局3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
 - (1) 委員長挨拶
 - (2) 報告事項等
 - ①給食食材の放射性物質検査結果について
 - ②ブルーベリーゼリーラベルデザインの決定について
 - ③生徒・保護者・学校からの意見・感想について
 - ④リクエスト給食のアンケート結果について
 - (3) 協議事項
平成29年度第3学期分 献立について
 - (4) その他

【会議要録】

- 所長 これより、平成 29 年度第 2 回献立作成委員会を開催いたします。
はじめに、本会議の委員長につきましては、「小平市献立作成委員会設置要綱」に基づき、「中学校校長の委員をもって充てる。」ことになっております。従いまして前回と同様に、上水中学校の五十嵐校長先生にお願いしたいと存じます。
それでは、早速ですけれども議事進行を五十嵐委員長にお願いいたします。
- 委員長 本日は事務局に、これまでとは違う資料を用意していただいているので様々な視点から活発な意見をいただければと思います。よろしくお願い致します。
- それでは報告事項（1）給食食材の放射性物質検査結果について事務局より報告をお願いします。
- 所長 資料 1 をご覧ください。小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月 5 品目を選定し検査を実施しております。
 検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は 6 月分から 10 月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。
- 委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。
- （質疑応答無し）
- 委員長 特に無いようでしたら、報告事項（2）ブルーベリーゼリーラベルデザインの決定について事務局より報告をお願いします。
- 所長 資料 2 をご覧ください。中学校給食では食育の一環として小平特産ブルーベリーを使用したゼリーのラベルデザインを生徒に公募しております。平成 28 年度では 56 作品だったところ今年度は 140 作品の応募がありました。武蔵美術大学視覚伝達デザイン学科の齋藤教授にも審査にご参加いただき最優秀賞に小平第三中学校の 2 年生の生徒が選ばれました。ゼリーについては予定通り 11 月 14 日・15 日に配食いたしました。
- 委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑応答無し)

委員長 特に無いようでしたら、報告事項(3)生徒・保護者・学校からの意見・感想について事務局より報告をお願いします。

栄養教諭 資料3をご覧ください。

学校給食センターでは各中学校の給食委員会を協力して、学校給食センターの栄養士・調理員と生徒との交流ノートを平成29年度より開始しています。給食の感想やリクエストを記入してもらっています。また、学校給食センターからも生徒へ質問するなど双方向の情報交換を行っています。現在、8校中6校で取り組んでいます。

その他、保護者試食会のアンケートに記載された感想や検食記録簿を通じて寄せられる校長・副校長の意見・感想を掲載しています。

様々な機会を通じて皆様から積極的に御意見・御感想をいただき給食の改善に役立ててまいります。説明は以上です。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

委員 38人学級でやきそばを配食する際にトングが1本では間に合わない。2本にできないか。

栄養士 予算や保管場所の課題があるので即答できないが、2本付ける方向で調整していきたい。

委員長 他に無いようでしたら、報告事項(4)リクエスト給食のアンケート結果について事務局より報告をお願いします。

栄養教諭 資料4をご覧ください。

各中学校に協力をお願いして、リクエスト給食に向けたアンケートを昨年度から実施しています。テーマに沿った献立を生徒がクラス単位で話し合い回答します。今年度は東京オリンピック開催に向けて「世界に誇れる和食」をテーマにアンケートを行いました。御手許の資料には各校のアンケート結果を記載しています。特徴として味噌汁が各校とも共通して上位に入っている点が挙げられます。

説明は以上です。

委員長 事務局の説明の中で何かご質問はありますか。

(質疑無し)

委員長 特になしであれば、協議事項、平成29年度第3学期分献立について説明をお願いします。

栄養士 それでは1月の献立の説明をします。献立は、2種類の献立を作っておりますので、組合せの番号に沿って説明をいたします。日付ではなく、一番左の番号に沿って説明いたします。

1月24日から30日は、全国学校給食週間ですので、1月の献立では、東京都を初め、地方の郷土料理や昔の給食を取り入れています。

1番の献立です。お正月、七草、鏡開きに関連した献立です。お正月のおせち料理に合わせて、松風焼きと栗きんとんを取り入れました。おせち料理のそれぞれにこめられた願いをおたより等で紹介したいと思います。

また、1月7日の七草は五節句の一つで、七草がゆを食べます。邪気を祓うために、七草の入ったおかゆを食べ、一年の無病息災を祈ったのだともいわれています。給食ではおかゆは難しいので、ごはんには七草を混ぜ込みます。

白玉雑煮は、お正月のお雑煮と鏡開きの両方の意味をこめています。東京風の鶏肉、小松菜を使ったお雑煮にします。

2番の献立です。クリームチーズは、1人1個づつで食パンにぬって食べてもらいたいと思います。主菜のチリコンカンは、19世紀半ばにメキシコから独立したアメリカ合衆国に併合されたテキサス州南部で考案されたといわれています。アメリカ合衆国の国民食ともよばれている料理です。トマトの缶詰やケチャップ、ピューレ、チリパウダー、オレガノ、粉ロリエ、塩、こしょうなどで味付けをします。

3番の献立です。北海道の郷土料理の石狩汁を取り入れました。また、主食に使用するほたて貝や鱈は北海道の特産物です。ほたてごはらは、ほたての生の貝柱と干し貝柱と両方使用します。石狩汁の石狩という名前は北海道の地名からきています。もともとは、漁師さんたちが食べる鍋料理で、ぶつ切りにした鮭や白子、筋子を主材料に季節の野菜や焼き豆腐を加え、味噌で味付けしたといわれています。給食では、鮭の身と野菜、豆腐などを使います。鱈の親子焼きは、鱈に塩、こしょう、白ワイン、たらこ、ノンエッグマヨネーズを混ぜ合わせたものを鱈にからめて焼き物機で焼きます。

4番の献立です。お正月の料理と2009年から広まった年明けうどんの組み合わせです。「うどん県」として有名な香川県では、昔からハレの日にはうどんを食べる風習があります。金時にんじんやえびの天ぷらなどの赤い食材とうどんの白とでおめでたい組み合わせです。うどんは太くて長いので、健康長寿への願いが込められています。また、小平でもお正月には手打ちのうどんを食べる風習があります。副菜の筑前煮は、福岡県の郷土料理です。筑前とは福岡県の昔の地名です。福岡県で

は、がめ煮といいます。「がめ」とは「すっぽん」のことです。鶏肉ではなくすっぽんが使われていました。

5 番の献立です。3 年生の受験を応援するメニューとして、「カツカレーライス」

を提供したいと思います。カレーライスもトンカツも生徒に人気のあるメニューです。受験に向けて、体調を整えるためには、早寝・早起き他、栄養のバランスのとれた事などが大切であることを伝えていきたいと思います。

7 番の献立です。1 年生のスキー教室の行く先である長野県の郷土料理を取り入れました。野沢菜は野沢温泉周辺、わかさぎは諏訪湖の特産物です。大平(おおびら)は、木曾地方の郷土料理で冠婚葬祭には欠かせない料理です。「おおびら」とは「大いなる大地」を意味し、大地の恵みである野菜を集めて煮込んだものという意味です。祝い事、仏事により材料の切り方が変わります。塩イカの和え物の塩イカは、長野県の中信地方から南信地方辺りで食べられているイカの塩漬けです。その昔、北陸で捕れたイカに保存がきくよう塩を詰めて、海の無い長野県まで運んでいたという伝統食です。給食の食材として入手できない場合には、イカの和え物にしたいと考えております。

9 番の献立です。冬に旬を迎えるぶりをぶり大根にして提供します。ぶりは特に西

日本で多く食べられ、お正月に欠かせない魚でもあります。家庭では、ぶりと大根を煮こんでつくりますが、給食では、ぶりに下味をつけて油で揚げたものと大根などの煮物を合わせて作ります。

10 番の献立です。長崎県の郷土料理であるちゃんぽんめん、浦上そばろ、カステラを組み合わせました。ちゃんぽんめんは、中国の福建省の料理が変化したものと言われています。豚肉、野菜、魚介、練り製品など様々な具材が入るうまみたっぷりのスープにめんをからめて食べます。浦上そばろは、浦上地区のクリスチャンから伝わった料理です。ポルトガルの宣教師が肉を食べる習慣がなかった日本人に、野菜と肉を料理することを教えたと言われています。そばろの語源は、ポルトガル語で余りものを意味する「ソブラード」からきていると言われていたり、粗いせん切りという意味とも言われています。もやしの入ったきんぴらのような料理です。カステラもポルトガルから伝わったお菓子が日本で独自に発展した和菓子です。ポルトガルには、カステラという名前のお菓子はありませぬ。最初に伝わったときは、卵、小麦粉、砂糖でつくった簡素なものだったようです。給食では、基本の材料にはちみつを加えて作りたいと思います。

11 番の献立です。東京都の郷土料理である深川飯を取り入れました。深川は、江戸時代には漁師の町として栄え、江戸前の魚介類やのりなどをとる漁師が大勢いました。忙しい漁の合間に手早く作れて、栄養もあるあさりを使った深川めしを考えだしたと言われています。もともとは、ごはんにあざりと長ねぎを味噌で煮たみそ汁のようなものをかけて食べてたそうです。今回のような炊き込みタイプの深川め

しは、大工がお弁当として持ち歩けるように工夫してできた料理と言われていま
す。また、汁物に使用したとびうおと和え物に使用した明日葉も東京都の八丈島な
どでとれたものです。とびうおのつみれは、給食センターで手作りをします。明日
葉はくせがありますが、マヨネーズと和えることで食べやすい味になります。デザ
ートの芋ようかんは、東京の浅草で明治30年代前半に、当時高価で手にはいりに
くかった煉り羊羹の代わりに考えだされたお菓子です。

12 番の献立です。第二次世界大戦後に再開された給食で誕生した揚げパンを取り
入れました。当時の献立は、毎日パンが主食でした。揚げパンは、栄養的にはエネ
ルギーが高い料理なので、戦後の子供たちの栄養状態を考えて、東京都大田区立嶺
町小学校で最初に開発されたとされています。

13 番の献立です。日本で最初の給食は、明治 22 年山形県の私立忠愛小学校だと
言われています。家が貧しくて、お弁当を持ってこられない子どもがたくさんいた
ので、小学校を建てたお坊さんがおにぎり、焼き魚、漬物といった昼食を出したと
されています。給食センターでは、おにぎりは作れないのですが、ごはん、焼き魚
と栄養面を考えて、煮びたし、けんちん汁を組み合わせて提供したいと考えており
ます。

15 番の献立です。おでんは、江戸生まれの料理です。元々は豆腐を串に刺したも
のを焼いてから味噌をつけて食べる田楽という料理でした。こんにやくも同じよう
に提供されるようになり、次第に煮こんでつくる今のようなおでんが主流となっ
ていきました。給食では、たまごは崩れてしまうので、別の釜で味つけして、1 人 1
個ずつつけたいと考えています。

16 番の献立です。昔の給食ということで、ミルメーク、くじらの竜田揚げを提供
する予定です。ミルメークは、牛乳の飲み残しを減らすために、昭和 40 年代初め
に開発されました。飲み物のアンケートの中では、ミルクココア、いちごミルクの
人気が高かったので、どちらかのフレーバーにしようと考えております。くじらの
竜田揚げは、戦後の食糧難の時代に、貴重なたんぱく源として日本の食卓を支え
てきました。当時の給食でもくじらを使った料理が出されていました。和歌山県の郷
土料理でもあります。

委員長 1 月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

委員 盛り付け方法や形式はどのように生徒に伝えているか。

栄養教諭 各教室に掲示している盛り付け図や給食時間の放送資料でお伝えしています。

委員 1 学期のカレーライスでいつもと味が違う日があった。いつものカレーライスが
よかったと生徒から言われた。

栄養教諭 1学期にカレー粉のブレンドを変えたものを試したことがありました。
3学期はこれまでのカレー粉で提供します。

委員長 2番の日の飲み物はいかがでしょう。
特に御意見なければ他の月の内容も踏まえ、全体的に考えましょう。
それでは2月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 2月の献立について説明させていただきます。
1番の献立です。ジャージャー麺は、蒸し中華麺の上に汁のない肉みそと茹で野菜をのせ、混ぜて食べる料理です。肉みそは、甜麺醬と豆板醬、鶏がらスープなどで味付けします。フルーツヨーグルト和えは、みかん・黄桃・パイナップル・りんごの4種類のフルーツを合わせたものに、教室で無糖ヨーグルトを和えて食べます。ヨーグルトは一人分量25gで、教室には500g入りのものを2本配ります。

2番の献立です。2月3日は節分ですが、今年は3日が土曜日で給食がないため、前倒しで1日と2日の日に節分メニューを取り入れました。節分は季節の節目で「立春、立夏、立秋、立冬の前日」のことをいい、年4回ありますが、旧暦では春から新しい年が始まったため、立春の前日は大晦日に相当する大事な日で、節分という一般的なこの日のことを指すようになりました。昔は、年の分かれ目には邪気が入りやすいと考えられており、豆まきをし、いわしと柊を玄関先に取り付けて邪気を払っていました。そこで給食では、節分に関わりのある食材である大豆をごはんに、いわしをかば焼きにして取り入れたいと思います。大豆のごはんは、米ともち米を8対1の割合で炊き、しょうゆと砂糖で味付けした具を混ぜ込みます。

3番の献立です。ポークソテーは下味をつけた豚の肩ロース肉に、オニオンソースを絡めます。オニオンソースは、アップルソースで甘みと酸味をだし、豚のガラスープでコクを足します。今までは、豚肉を一人70グラム切身の状態を提供していましたが、お肉が硬くて大きいと食べにくいと思い、こま切れ肉を炒めるという調理にしようと思います。白菜スープは、鶏ガラブイヨン、白ワイン、しょうゆというシンプルな味付けですが、ベーコンが入るので、ベーコンからうまみやコクが出ます。給食で使用しているベーコンやハムは、見た目はスーパーなどでよく見るピンク色のもののように鮮やかではありませんが、豚肉と調味料のみで作っている無添加品です。

5番の献立です。パエリアは、サフランとカレー粉で色付けしたご飯に、いか・あさり・えびなどの魚介を混ぜ込みます。生徒からも何度かリクエストをされたことがある料理です。いか、あさり、えびといったシーフードを中心につくりませんが、あさりやえびは価格が高いため、鶏肉も加えて作りたいと思います。

6番の献立です。広東麺は、野菜がたっぷり入ったラーメンで、汁にとろみがついているのが特徴です。汁にとろみをつけることで、汁が麺に良く絡まりますし、保温性も高まるのでより温かい状態で食べることができます。サーターアンダギー

は沖縄県のおやつで、サーターは砂糖、アンダーギーは油揚げを意味し、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵をこねて揚げたげんこつ状のドーナツです。現在、給食センターで作れるデザートは、ホットケーキや大学芋、フルーツ白玉などに限られていますので、レパートリーを増やしたいと思い、新しく献立に入れてみました。ハンバーグや肉団子を作る機械で団子状に成型し、揚げる予定です。機械で成型できるか冬休みに試作をし、生地の高さの調整をします。万が一、作ることができないようでしたら、大学芋に変更したいと思います。

7番の献立です。中華風そぼろ丼は、そぼろにたけのこや干ししいたけといった中華料理でよく使われる食材を使い、味付けに甜面醤を使っているため、中華風としています。肉、椎茸、たけのこだけでは茶色い仕上がりになってしまうので、彩にさやいんげんを少量使います。中華風卵スープは、スイートコーンをクリーム状にしたものに、玉ねぎ、青梗菜、ほたての貝柱が入り、最後に卵を加えます。卵だけでなくクリーム状のコーンが入っているため、トロっとした仕上がりになります。

8番の献立です。ししゃもは、骨まで食べられる魚ということで、成長期に必要なカルシウムを豊富に摂取できる食材なのですが、素焼きで提供すると、手付かずに残されてしまうこともあります。そこで、味付けに変化をつけ、食べてもらえるように工夫しているところです。今回は、焼いたあとにかける醤油タレに少量のバターを加えて提供してみようと思います。肉豆腐は、2月に行った残食調査では比較的残食の少なかった料理です。崩れないように押して水分を絞った豆腐と、豚肉、白菜、玉ねぎなどの野菜、つきこんにゃくが入ります。豆腐は、ひとり110グラム、およそ1/3丁使用するので、総量にすると200kgを超えるのですが、全て手作業でカットします。

9番の献立です。スパゲティは、小平市内でもたくさん収穫できる小松菜を使ったものを取り入れました。このスパゲティは、ソースをかけるものではなく、スパゲティと具材をあらかじめ混ぜ合わせたものです。塩と醤油で味付けをし、唐辛子を入れてアクセントをつけた、和風のスパゲティです。鶏ささみサラダは、もやし、いんげん、にんじん、鶏ささみに、ドレッシングをかけて食べます。先日、鶏ささみサラダにごまドレッシングが合わなかった。という意見を生徒からいただきました。献立を立てる段階ではごまドレッシングが合うと思い、ごまドレッシングを予定していましたが、生徒の意見もございますので、ドレッシングの味は変更しようと思います。もやしが入るので、中華風の味付けか、生徒に人気のナムル味に使用可と考えています。もし、このような味付けが合うというごい意見があれば、お聞かせください。

10番の献立です。チキン南蛮は、宮崎県の料理です。鶏肉に衣をつけて揚げ、甘酢を絡めたものをチキン南蛮といいます。タルタルソースは必須ではないようですが、一般的にタルタルソースをかける料理というイメージが定着していますので、タルタルソースを付けようと思います。みぞれ汁は、汁の中にみぞれのように

見える大根おろしが入った汁物です。2月は雪が降る時期でもありますので、季節感を出すために取り入れました。大根にはアミラーゼやオキシターゼなどの消化酵素が含まれているため、胃腸の働きを助けてくれるとも言われています。普段給食で使用する量は、ひとつの料理で20～30グラムほどですが、みぞれ汁では50g使用します。野菜は、1日350グラム摂取するのが望ましいとされています。大根おろしのように切り方を工夫したり、煮物や汁物に入れてカサを減らすという工夫をすることで、一度にたくさん食べることができるようになります。

11番の献立です。平成30年の2月には、平昌オリンピックが開催されるということで、開催期間中には、色々な国の料理を取り入れています。この日は開催国である韓国の料理を取り入れました。プルコギの「プル」は火、「コギ」は肉を表し、焼いた肉という意味があります。肉を甘辛いタレに漬けて焼きます。タレには、醤油、砂糖、にんにくのほかに、アップルソースで甘味を加えます。平皿におかずとして提供すると、他のおかずと盛り合わせになり、調味液が混ざってしまいますので、プルコギ丼にして提供します。チヂミは、もっちりとした韓国版お好み焼きのような料理です。今月の給食にも小松菜チヂミが出ましたが、生地をもう少し薄くしたほうが良い、タレの酸味が強すぎる等の意見が挙がりましてので、今回は、生地の量とタレの味付けを調整します。タレは、お酢の量を減らし、香りづけにごま油とにんにくを新たに追加しようと考えています。

12番の献立です。毎月19日が食育の日ということで、東京産の食材をたくさん盛り込んだ献立にしました。主菜は八丈島で水揚げされたトビウオを使ったさつま揚げです。現在の給食メニューにトビウオのつみれ汁がありますが、つみれと同じようにタネを作り、型の形をハンバーグ型にして作ります。先日、今年のトビウオ漁が不漁という報告がありましたので、トビウオのミンチが手に入らなければ、ムロアジのミンチを使って作ろうと思います。ムロアジの場合も、八丈島で水揚げされたものを使用します。また、サラダには東京の伊豆諸島でとれる天草から作られた糸寒天を使用します。さつま汁は、さつまいもの入った味噌汁です。JAの方に、2月頃に給食に納められそうな食材を確認したところ、一つにさつまいもがありましたので、小平市内で採れたさつまいもを使用して味噌汁を作ります。

13番の献立です。カナダに縁のある食材を使用した献立です。フレンチトーストには、カエデの木の樹液から作られるメイプルシロップを使います。たくさん使用するとエネルギー量が増えてしまいますので、普段のフレンチトーストに香り付け程度で加えたいと思います。カナダでは、サーモンがたくさんとれ、スモークしたり、ソテーにしたりして食べられています。今回は、フレーク状の鮭をじゃがいも、玉ねぎと炒め、シンプルに塩コショウで味付けしたものを取り入れました。汁物には、私がカナダに行った時に実際に現地で食べたレンズ豆の入ったスープを組み合わせました。トマト味のスープにレンズ豆が入り、レンズ豆の食感を味わいながら食べることができるスープです。レンズ豆は、日本ではあまり使われませんが、一粒が5mm程度の小さな豆です。給食にも、豆料理を積極的に使いたいです。

が、大豆を使うことが多いです。大豆以外になにか何か食べやすい豆はないかと考えたときに、レンズ豆のスープに出合ったので、給食にも取り入れてみることにしました。

15番の献立です。江戸時代に唐辛子やねぎのことを南蛮と呼んでいました。したがって、鶏南蛮うどんには、鶏肉と長ネギが入ります。昆布、鰹と鯖を使ってだしをとり、醤油、砂糖などで調味します。最後に片栗粉で少しとろみをつけ、麺に汁が絡みやすくします。うどのきんぴらは、小平市内で採れたうどを使用してく作ります。うどは本来山菜ですが、このあたりで作られているのは、地下に作った室の中で日光を遮断して栽培した軟白うどです。生で食べるとシャキシャキとした食感と独特の香りが楽しめますが、給食では加熱調理をしますので、香りなどは弱まってしまいます。しかし、うどは小平市の特産物のひとつでもありますので、毎年収穫される時期には給食に取り入れて、地域の産物としてPRしています。

17番の献立です。ハンバーグは、豚肉と水切りをした豆腐をおよそ2対1の割合で配合して作ります。主食がご飯ですので、味付けは大根おろしソースにしました。ゆばと小松菜の煮浸しは、乾燥湯葉をだし汁でもどし、白菜、小松菜と一緒に調味液で煮て味を染み込ませます。湯葉は、豆乳を加熱した時に表面にできる薄皮なので、大豆製品です。大豆は、たんぱく質が豊富で、豆腐や油揚げ、みそ、湯葉など様々な形に変身する私たちの生活には欠かせない食材であることを生徒たちにも伝えたいと思います。

19番の献立です。この日は、市内の中学校全てで同じメニューが提供されます。主菜はしょうが、にんにく、ねぎ、醤油などで下味をつけたいかの切身を2枚付けにします。副菜のごぼうの甘辛炒めは、一味の入らない甘めのきんぴらごぼうのような料理で、ちりめんじゃこと大豆が入るのが特徴です。大豆でたんぱく質、じゃこでカルシウムがとれる料理です。まるごとわかめスープは、食感の良い冷凍のわかめと、茎わかめ、めかぶが入ります。めかぶのとろみだけでなく、片栗粉でとろみをつけ、卵を散らしたら、最後にごま油で香りづけをします。2月分の献立の説明は以上になります。

委員長 2月分の献立の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

委員 麺のつけ汁について徐々に薄味になるので、もっと濃い味でもいいかもしれない。中華丼等のいわゆる丼物はとろみを強くして欲しい。

栄養士 つけ汁についてはいつもより濃い味付けにしていますが、さらに濃くしていきます。丼物についてもとろみが強くなるようにしていきます。

委員 意見だがプルコギ丼にチヂミなど、炭水化物が重なる献立が気になる。

委員 とびうおの展示は行うのか。

栄養士 とびうおが不漁とのことなので漁獲量の状況により実施できるか検討します。
現在のところ見込みは薄い状況です。

委員 18番の食パンの時に何かつけるものはないのか。以前のソフトフランスパンの時にジャム等のつけるものが欲しいとの意見があった。

栄養士 予算上、可能であれば何かつけたいと思います。

委員長 レンズ豆は人気になるか。

栄養教諭 小学校でも提供している学校はあり、食べ慣れている生徒はいると思います。大豆の代替となり得るものか生徒の反応を見えます。

委員長 他にご質問が無いようでしたら、3月分の献立の説明をお願いします。

栄養士 それでは3月の献立について説明をさせていただきます。

1番の献立です。生徒に人気のある、みそラーメンの献立にしました。給食のラーメンは、野菜を約70g使っています。家庭ではめん料理の際には野菜が不足しがちなので、おたより等で紹介していきたいと思います。さつまいものあめがらめは、拍子木切りにしたさつまいもを素揚げして、しょうゆ、はちみつ、砂糖、水でつくったたれをからめます。

2番の献立です。ひなまつりに合わせて、ちらしずし、ぶりの照り焼きを取り入れました。ちらしずしは、ハレの日の食事です。ひなまつりには、はまぐりの潮汁を食べますが、給食では殻つきの貝を出すのは困難ですので、放送資料等でひなまつりの食べ物について紹介したいと思います。ぶりは、出世魚ですので、生徒のみなさんの健やかな成長への願いをこめています。すまし汁には、ピンク色の花の形のかまぼこを使用したいと考えております。デザートもひなまつりにちなんだものを選ぶ予定です。

3番の献立です。給食では、月に1、2回程度豆腐をメインにした料理を取り入れています。カレー味の肉豆腐は、かつおだしをきかせて作ります。小学校でも人気の豆腐メニューです。

5番の献立です。少し早いですが、3年生の卒業をお祝いして、赤飯と鯛の塩焼きを出したいと思います。赤飯は、給食センターでは蒸して作ることができないので、うるち米ともち米を半量ずつ混ぜて、全自動の炊飯ラインで炊き上げます。

赤い色には、古代から邪気を払う力があるとされてきました。赤飯も皮が赤い鯛も

その力が宿ると信じられてきました。また、鯛は名前が「めでたい」に通じ、古くから縁起の良い魚とされてきました。卒業しても、健やかに成長してほしいと願いを込めて作りたいと思います。デザートも卒業を祝うものを選びたいと考えています。

6 番の献立です。日本では、牛乳ベースのニューイングランド風のクラムチャウダーが一般的ですが、マンハッタンクラムチャウダーはトマトベースのクラムチャウダーです。マンハッタンクラムチャウダーは夏場には冷製仕立てにするようです。使用する貝は、本場アメリカではホンビノス貝ですが、日本ではあまり普及していないため、あさりやはまぐりを使用します。

副菜のサラダには、小平市内でとれたうどを使用します。うどは、小平市内では 2 月、3 月に最盛期を迎えます。春の香りを味わってみたいと思います。

7 番の献立です。3 月 11 日の東日本大震災から、7 年の月日が経とうとしています。この日と次の 8 番の献立は、東北地方の応援メニューということで、秋田県と福島県の郷土料理を取り入れました。だまこ汁のだまこは、つぶしたごはんを直径 3 cm 程に丸めたものです。鶏ガラのだしに、味をつけて、鶏肉、ねぎ、せり、ごぼう、きのこと共に煮こんで作ります。秋田県では、はたはたは雷のなる大荒れの時に多く獲れることから、カミナリウオとも呼ばれています。しょつつるという調味料にも加工されます。なた漬けは、大根を「なた」で切って塩、麴で漬ける料理です。なたで切ることによって大根の表面がざらざらして味がしみやすくなるそうです。

8 番の献立です。福島県の郷土料理であるこづゆ、引き菜炒りを組み合わせました。こづゆは、会津地方に伝わるお正月や冠婚葬祭に食べられているおもてなしの料理です。ほたての貝柱でだしをとり、豆麴、にんじん、しいたけ、里芋、きくらげ、糸こんにゃくなどを加え、薄味に仕上げたお吸い物です。引き菜炒りの引き菜とは、大根やにんじんのせん切りのことです。大根、にんじん、油揚げを炒めて、砂糖、しょうゆ、みりんなどで味つけをします。

9 番の献立です。バターチキンカレーは、にんにく、しょうが、クミン、コリアンダー、カルダモン、ターメリックなどの香辛料を使用して作ります。インドでは、ポピュラーなカレーです。ナンと合せて提供したいと考えています。

10 番の献立です。鯖のレモン焼きは、他地区の給食で好評ということで取り入れました。鯖に白ワイン、レモン汁、塩、こしょう、バターで下味をつけておき、焼き物機で焼きます。鯖の臭みが抑えられ、食べやすいとのこと。リクエスト給食にさばのみそ煮、塩焼きがありました。レモン焼きではなく、そちらに変更しようと考えています。

11 番の献立です。大豆のクリームシチューは、大豆をペーストにしてシチューに加えます。いつもは粒のままやみじん切りにしたものを使用していますが、ペーストにすることで、わかりやすく、食べやすいです。普通のシチューよりももったりとした仕上がりになります。

12 番の献立です。生徒との交流ノートの中で、こちらから丼物の中ではどの料理が好きですかと質問したところ、「親子丼」との答えが返ってきましたので、メニューに取り入れました。中心温度が85度1分以上加熱という衛生管理のもとで調理しているため、家庭や店のようにふわふわとした仕上がりにはならないですが、人気があるメニューの一つです。

13 番の献立です。小学校の人気メニューの一つで、生徒のみなさんからもたびたびリクエストのあるツナ揚げぎょうざを取り入れました。ツナ揚げぎょうざは、具材を一つ一つ手作業でつむため、残念ながら3年生の給食が終わる頃の食数が少ない時に作るようになります。

14 番の献立です。お彼岸に合せた献立にしました。ぼたもちの原料となる小豆の赤い色には、邪気を払うといわれています。今は一年中スーパーマーケットなどでおはぎ、ぼたもちが売られていますが、本来の意味と日本の古来からの風習について伝えたいと考えています。

以上で3月分の説明を終わります。

委員長 3月分の説明が終わりました。何かご質問等はございますか。

委員 1番のみそラーメンですが辛さはいかがでしょう。
きゅうりのピリ辛和えはいかがか。

栄養教諭 みそラーメンには豆板醤が少々入っています。きゅうりの和えものは辛くしないようにします。

委員長 3番の飲み物はヨーグルトですがいかがでしょう。
ヨーグルトは味付けが濃い献立が多い日なので合わないかもしれない。

栄養教諭 別のあっさりした献立の日にします。

委員長 最後に1～3月分を通して御意見はありますか。

委員長 2月の8番のししゃものバター醤油掛けは生徒が好む味付けか。
見た目を嫌がる生徒もいるが。

栄養士 素焼きよりも洋風な味付けにして様子を見てみます。

委員 ミルメークは昔ながらのものと考えてよいか。いつも提供しているのか。

栄養教諭 ビンに粉を入れ、振って飲む昔ながらのものです。中学校では確認する限り、5、6年は提供していません。味は1種類で提供します。

委員長 3月のAコースで1年間の最後の給食が寂しい感じがする。ここにミルメークを提供してはいかがか。

栄養教諭 Bコースで手作り餃子を調理している関係上、Aコースでは手の込んだ献立は難しい状況です。この日にミルメークを提供します。

委員長 特に無いようでしたら、以上で第3学期の献立は決定いたします。
これをもちまして、本年度の第2回献立作成委員会を終了いたします。