

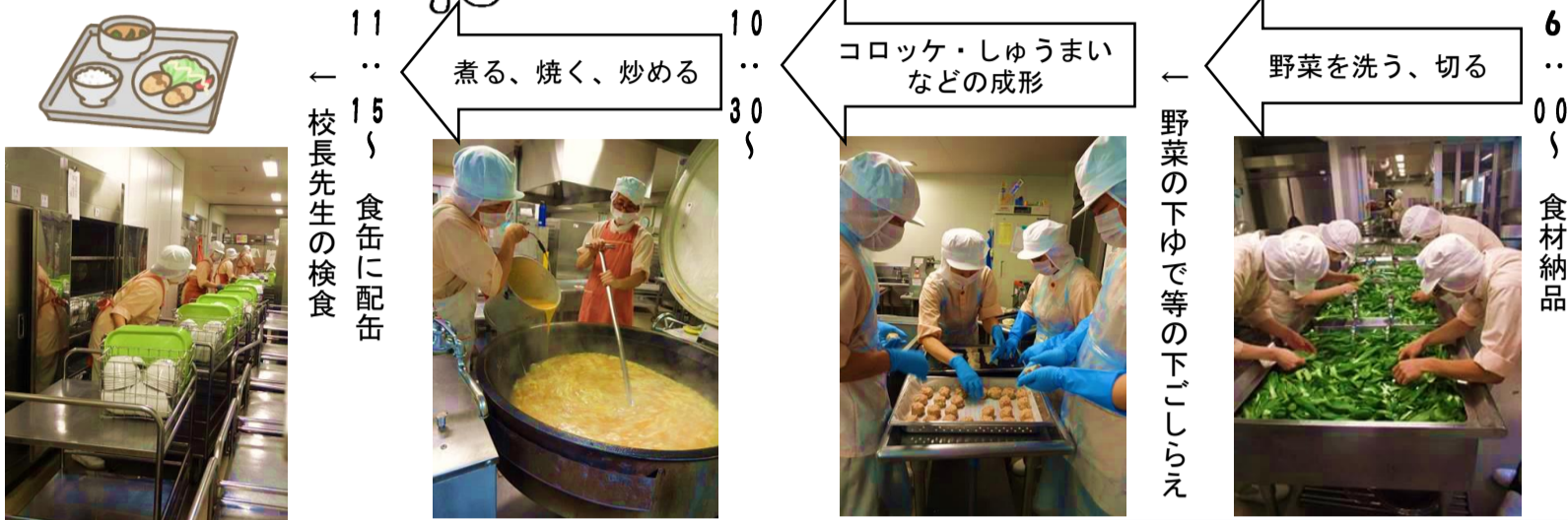


スクランブル

編集・発行：大井第二地区スクランブル編集委員会
品川区大井2-27-20 大井第二地域センター内
TEL(3772)2000 FAX(5709)7627

URL:<http://www.city.shinagawa.tokyo.jp/hp/menu000007700/hpg000007613.html>

学校給食はどのように作られているの？



一日の作業工程を見てみよう

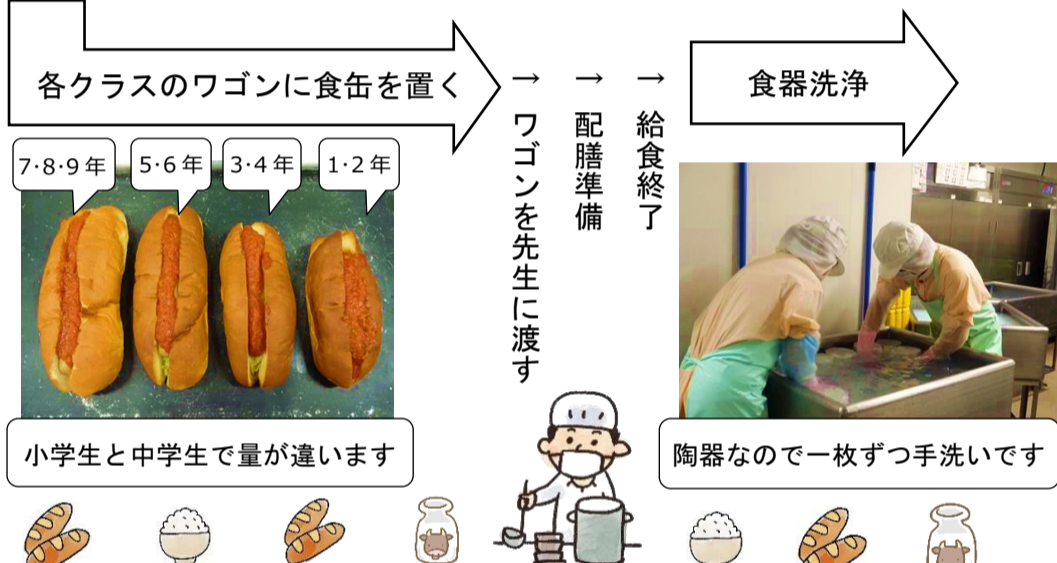
日本の給食は、明治22年に山形県のある私立小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのため、その小学校を建てたお坊さんが、おにぎりや焼き魚、つけものを出した事が始まりなのだそうです。

そして現代では和洋中バラエティに富んだメニューと徹底した衛生管理で、安心して安全な美味しい給食を品川区でも提供していただいています。

私たちの地域の学校ではどのように給食が提供されているのか、栄養士と担当の先生方（伊藤学園 松浦先生、大井第一小学校 井上先生、山中小学校 小林先生）にお話を伺いました。

〈品川の給食3つの特徴〉

- ① **手作り給食**：料理は素材を吟味して手作りし、原則として調理加工品類は使用しません。ハンバーグ、ぎょうざ、デザート類も手作りで。スープは豚骨、鶏ガラから、だし汁は削り節や昆布でとっています。
- ② **季節感を大切に**：学校行事や季節の行事に合わせ、旬の食材を使い、献立を組み合わせています。
- ③ **安全な学校給食**：食中毒を起こさないために衛生・安全管理を徹底し、できる限り国産の食材を使用しています。



- 伊藤学園の人気メニュー**
BEST3
第1位 ジャージャー麺
第2位 カレーライス
第3位 ビビンバ
- 大井第一小学校の人気メニュー**
炒合菜（チャーホーサイ）・ナンカレー
パンPKントースト・ガーリックトースト
お好みポテト・じゃが芋もち・ホワイトシチュー
ポタージュ・ゼリー・スイートポテト
- 山中小学校の人気メニュー**
洋風タマゴスープ
揚げパン
冷凍みかん

人気メニューから 炒合菜（チャーホーサイ）のレシピ

〈材料 約4人分〉
炒め油：小さじ1、ニンニク：1かけ（みじん切り）、豚こま肉：40g は酒：小さじ1、おろししょうが：少々、醤油：小さじ1で下味を漬けておく。
人参：小1/2本（60g）、もやし：1/2袋（120g）、キャベツ：小1/4（80g）、春雨：40g、にら：1/3束（20g）、塩：小さじ1/2、醤油：小さじ1と1/2、ごま油：小さじ1/2

〈作り方〉
①人参・キャベツは短冊切り、ニンニクはみじん切り、ニラは3cmに切る。
②もやしは水から茹でておく。春雨はかために戻して3cmの長さに切る。
③油でニンニク・下味をつけた豚肉をよく炒める。
④人参・もやし・キャベツを入れ、しんなりしたら、塩を入れる。
⑤ニラ・春雨を入れ、醤油・ごま油を入れて仕上げる。

『給食クイズ』

- ① 野菜は何回洗ってから使うでしょうか？
a.: 1回 b.: 3回 c.: 5回
- ② 毎日のように使われる野菜はどれでしょうか？
a.: にんじん b.: たまねぎ c.: じゃがいも
- ③ 真夏の調理室の温度は何度くらいに上がるでしょうか？（冷房あり）
a.: 20℃ b.: 30℃ c.: 40℃

いまどきメニュー 「ジュリエンスープ」をご紹介します

ジュリエンはフランス語で「せん切り」という意味。すべての野菜をせん切りにしたスープです。

すべての野菜をせん切りに セロリ・にんじんが入ります 炒めてからガラスープを入れて 味つけて出来上がり

他にも季節や行事にちなんだメニューを取り入れて味も見た目も工夫しています。
ビスキュイパン☆ パンの上にビスケット生地をのせて焼いた菓子パン
キムタクごはん☆ 長野県発祥。豚肉、長ねぎ、キムチ、つぼ漬けたくわんをご飯と混ぜたもの
おかしなおかしな目玉焼き☆ 黄桃と牛乳かんやカルピスゼリーで作る目玉焼きみたいなデザート

今回の取材で、毎日当たり前のように配られる給食が、想像以上にたくさんの方々のご苦労と気遣いと工夫によって支えられていると知りました。

子どもたちに、栄養満点の給食を残さず食べて、健やかに育ってほしいという思いが伝わってきます。

生産者の方、納入業者の方、栄養士の先生、現場で調理をしてくださる方、皆さんに感謝の気持ち忘れずにいたいものですね。

【飯田・大貫・小原・高木・土屋・千秋・中原・名取・三木】

①b:3回(1)目回(1)を落とす
②a:2回(1)目回(1)を落とす
③c:40℃(1)目回(1)を落とす