



aomori school lunch

ASL ニュース

2024年 11月 第315号



公益財団法人青森県学校給食会

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

一雨毎に寒くなり、短い秋からそろそろ雪の気配が感じられる時期になりましたが、皆様にはご清栄のこととお喜び申し上げます。寒暖の差が激しい時期は、体調を崩しやすくなり、また、コロナ以外の感染症も増加傾向が続いています。これからインフルエンザやノロウイルス等の感染症も気になります。アメリカメジャーリーグで活躍中の大谷翔平選手は、体調管理にはとにかく睡眠を大事にしていると話題になりました。バランスの摂れた食事と共に、身体を労わることも大事にしたいですね。

レシピコンテスト受賞メニューが登場

昨年度、中学校の部で最優秀賞を受賞した「ひつつみグラタン」は、大規模の給食センターからの提供になるため、多くの方々の協力のもと、試行錯誤を経て、提供可能となりました。その詳細について、携わった栄養教諭の宮内郁江さんから報告いただきましたのでご紹介します。



八戸市立学校西地区給食センターでは、令和5年度学校給食レシピコンテストに於いて、受配校である三条中学校の生徒が応募し最優秀賞を受賞した「ひつつみグラタン」を10月21日の学校給食で提供しました。

今回のレシピについては、大規模の給食センターでの調理には手順、工程、時間等いくつかの課題があることから、市教育委員会、給食センター、調理委託業者と1月から検討を始めました。検討を重ねた結果、10月の食数が少ない日に三条中学校のみの提供が可能ということになり、試作を3月、6月、8月の3回実施しました。



試作を重ね、えび・鶏肉・アスパラガスをカットほたて・ウインナー・むき枝豆に変更、また長いもひつつみは加工品を使用するなど、実際の給食に提供できるようレシピを見直していきました。

当日に向けて、栄養教諭・学校栄養職員は給食でのレシピと「ひつつみグラタン」ができるまでのスライドを作成し、事前に保護者や生徒に情報提供を行いました。調理委託業者は通常の給食調理もあることから、作業人員や調理手順をシミュレーションし作業動線と作業工程の検討を重ねていきました。

当日は、試作どおりにできるか緊張していましたが、無事完成し一同胸をなで下ろしました。レシピ考案をした生徒の食べている様子を見てうれしく思い、また保護者の方や校長先生も大変喜んでくださり、実施してよかったと感じています。これまで給食センターで1校のみ別メニューの給食提供は初めての試みでしたが、様々な課題を市教育委員会、給食センター、調理委託業者と解決方法を話し合いながら提供できたことはよい経験となりました。

<当日の調理の様子>



大鍋でタネを作り



一人分を計量して



カップに盛り分け



チーズをふりかけ



焼き上がりを配缶

<保護者や生徒へ事前指導として作成したスライド>

ひつまみグラタンが
できるまで



1人分ずつカップに入れる



粉チーズ・パセリ・パン粉をかける



※ご協力ありがとうございました。

県立保健大生が施設見学に

10月31日(木)、青森県立保健大学の栄養教諭免許取得を希望する4年生4名が教職実践演習の授業の一環として、当学校給食会を訪れました。学校給食に関する歴史や給食会の業務や食材の流通等について説明を受けた後、施設内を見学しました。常温倉庫では天井まで届く程に積まれた多くの食材に圧倒され驚いていました。冷凍庫内は霜取り中のため、冷凍機が回っている状態の寒さは経験できませんでしたが、 -20°C 以下の寒さに震えながらも製品の多さを実感されました。食育に関わる貸し出し教材にも興味を示していました。あらかじめ給食会のホームページを閲覧する等下調べをしており、他県の給食施設で実習した際に給食会を知ったが、県毎で違いがあるのか、県内の給食センターで実習に入ったときに、製品の紹介に来ていた人が給食会の職員だったなどと、質問等も多く、学校給食への関心の深さを感じられました。



◆お知らせ◆

【拭取り調査実施施設へお願い】 ◆令和6年度学校給食拭取り調査を行った施設については、給食会からの検査結果報告書が届いた後、改善報告書(第3号様式)を提出していただくこととしています。第3号様式はホームページからダウンロード出来ます。年度内に提出をお願いします。