

全学調 第11号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

会長 山中 弓子

貝塚市三ヶ山 662-1

TEL・fax 072-446-1667

平成 24 年 7 月 20 日発行

東日本大震災により被災された皆様へ、心よりお見舞い申し上げます。

平成24年度 全国学校調理師 連合会 第7回定期総会

日時 平成24年

5月12日(土)

10時30分～

会場 大阪市立弁天町

市民学習

センター

会長挨拶

本日は遠路はるばるたくさんの会員さんに出席して頂きありがとうございます。皆さんにとって実りある総会になればと思っております。

私事ですが、10日前に母が亡くなりました。父の時はそれ程思わなかったのですが、母の事となると何も考えられず皆さんにお話ししたい事が色々あったのですが・・・。

私が母から教えられた事をお伝えする事で、皆さんに何かを得て頂ければ幸いです。今日の髪型（カーリーヘア）は母が生前「よく似合うね」と言ってくれたので、パーマに行ってきました。いつも私の心の何処かで母は生きてくれていきます。母が見てくれている様で私の心も少し落ち着いてきました。

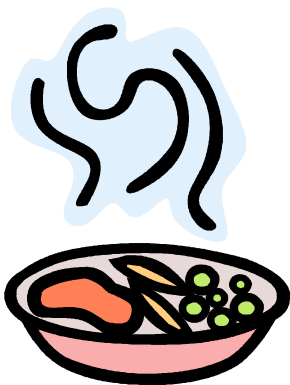
母は料理が得意でした。そしてとても美味しかったです。学生の頃、友達が家に遊びに来た時野菜たっぷりのカレーを作ってくれたものです。ご飯とカレーを自分達で盛って、家の前の田んぼの土手に皆で座ってワイワイ楽しく食べたのを覚えていています。

私の通っていた学校は中学から大学まである私の女子高で、都会のご家庭の子が多かったのです。友達の家に行ったら、高級なお菓子やケーキを出してくれました。でも私の家は農家でしたので特別な御馳走は無く、母がいつも家にある食材で手作りのおやつを作ってくれました。今の季節なら、えんどう、を使ったくるみ餅を作ってくれたものです。正月前は石臼を出してペッタンペッタンと家族皆で餅つきをします。初めて目にする友達は「楽しいね。おいしいね」と、とても喜んでくれとのを思い出します。今でも学生時代の

友達に会うと「あの時のおやつやカレーの味、忘れられへんよ。美味しかったね」と言ってくれます。今、私が母の味を受け継いでいます。

母はいつも「皆さんに必要なとされる人になりなさい」と言っていました。必要とされるとはどういう事なのか、と私なりに考えると「あの人はあの事に関しては何でもよく知っている」と。そういう人になりなさいという意味だと私は理解しています。だから私は給食調理員になって、人一倍努力して信頼される人になる為に一生懸命という志、気持ちで頑張ろうと母の言葉を胸に秘めてやってきました。定年を迎え今は必要とされる事に感謝しながら、充実した毎日を過ごしております。

又、母は人一倍情が深く、どんな方にも優しく接していました。終戦後のある日、青年が田んぼで行き倒れていたそうです。母と父がその青年を連れて帰り、納屋で泊まってもらい食事を用意したと聞いております。2、3日で元気になり「有難う。」と青年は帰っていかれたそうです。



20 数年経ち、姉が市役所に就職しました。その 1 年後私も市役所に就職したのです。姉がコピー室に行くときと混んでいて順番がなかなかでした。他にも急ぐ仕事があり困っていた所、係の男性が「そこに置いておき、やつといてあげるよ」と親切に言ってくれたそうです。それからとてもよくしてくれました。あとで聞けばその男性は、なんと母が助けた青年だったのです。私の実家の名字が「道口」と珍しいので、男性は覚えてくれていて親切にしてもらったのです。私も又そこで出会う事になり「あなたのお母さんに、こういう風にしてもらったのですよ」「縁あって市役所に就職して今こうして元気にやっています。お母さんは命の恩人です。」という事だったのです。困っている人がいれば、それは食べていくことだけでなく、考え方に困っている方、仕事で困っている方

に対して自分が出来る範囲で何か出来る事を見つけて、きちつとしてあげる事がとても大切な事だと思います。

1 月のアレルギーの当会冬季研修会の時、遠方の会員さんでアレルギーに興味があるので熱心に勉強されていると聞き、素晴らしい事だと思いました。又今日は来られていない会員さんですが、薬膳の勉強をしたいので誰か知っている人はいませんか？と相談され、京都の会員さんが詳しいですよとお伝えした所、薬膳の第一段階の資格を取得されたそうです。次はいよいよ薬膳師に挑戦で、今日は講習の為此の会には欠席されています。

会員の皆さんがそれぞれに色んな勉強をされ、一生懸命努力を重ねている様子聞く度に私は嬉しく思い、皆さんを誇りに感じます。

加えて私の場合、母の介護では介護食士・健康管理士・ヘルパーの資格を生かし役立てる事が出来ました。皆さんも調理師の仕事に関係ないと思っても、自分に何か学びたいと思う意欲があればそれに挑戦して実行する。資格を取ってそのままに置いておくのではなく活用する。皆さん専門調理師・調理技能士・調理技術指導員・食育推進認定証等取得されていますが、是非とも活用して下さい。活かす事が大切な事です。取得したものを活かす道が大事です。私も色々な所で私なりに活動してきて、今、公民館・地域・市教育委員会から講師として招いて頂き、講演・料理講習等をさせて頂いています。

まずは、地域や公民館に行つて「私はこの様な資格がありますので、こういう事ならお手伝い出来ます」という風に働きかけたり、又老人会・育成会等に行つて「おやつ作りでもお手伝いしましょうか？」

「料理講習のお手伝いしましょうか？」そういう事から始めたら如何でしょうか？そこから広がっていくと思います。色々な資格を持っているのにそのままにしておくのはとてももったいない事だと思います。実社会で活かされる事を私は強く願っております。皆さんの活躍に期待しています。会員さんの中にも色々な所で活躍されています。

方も沢山おられますので情報交換をしながらお互いに社会貢献が出来れば良いなと思っております。

2 月に貝塚市の小学校で当会員さん 7 名参加し「飾り巻き寿司」2 種類とだしの取り方を実習しました。

小学校のホームページで紹介して頂いております。子ども達が凄く喜んでくれ、本当に嬉しかったです。1 人では出来ない事です。40 人もの子ども達の為に当会員と協力して実施出来ました。

私たちは生きる上で命の基である「食」のプロフェッショナルです。その事を踏まえて子ども達や私達を必要とされている方々に、健やかなる成長を願い、又健康で長生き出来る様そお手伝いを皆さんと一緒に活動を続けていきたいと願っています。

本日は本当に有難う御座います。又これから色々議案がありますが、宜しくお願い致します。



☆資格審査

出席者 37名 委任状出席者 60名

計 97名 会員構成 138名

規約第15条の1第4により、総会が成立した事を認めます。

☆平成23年度 経過報告・会計決算報告・

会計監査報告

平成24年度活動方針案・会計予算案

全て賛成多数で承認されました。

新役員も承認されました。

☆詳しい内容は第7回定期総会議案書をお読み下さい。

平成23年度専門調理師合格者

敬称略

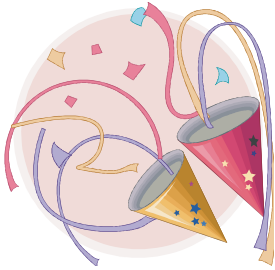
野瀬稔子 西田里美 浅田由紀子 岡前篤史

草野明香 池口恵子 石谷千里 小原千津子

芳野順子 堀本富美子 山崎美佐緒 辻早苗

渡辺美智子 橋本治子 松下晴美

おめでとうございます。



社団法人調理技術センターより
感謝状・授与

松田 迪子氏

私は、皆さん御存知ないと思いますがこの会の最年長なのです。それでとても有難い賞を頂きまして有難うございました。

若い皆さんがた、年代も随分若くなっておられるし、孫とは言いませんけれど娘や息子の年代の方と一緒にこうして勉強させてもらえるのはとても嬉しいのですが、残念ながら勉強をしても発揮する場所がどんどん無くなってきてたのです。私の料理を食べてくれる人が少なくなりました。今はもう「飯はまだか」というのが家に一人おりまして、その人がかろうじて待ちかねて食べてくれるぐらいなのです。そうなりますと、どんどん意欲が減退していきます。これはとても辛い事だしせっかくな勉強しましても発揮する場所が無いというにはとても淋しい事です。皆さんそういう事にやがてなるのですから、その時にどうするかというのも随分先の事では有りますが、考えておくといいはと思うのです。今日も同席した方にお話したのですが、「何事も絶対に自動扉はない」のです。人生に自動扉はございません。「自分の座る座布団は自分で探さない」そう私はいつ

も言っています。人に用意してもらった座布団は座りごちが悪かったり、時々「どいて！」と言われる事もあります。自分が座る座布団は自分で探して、自分のお尻に合った物に座ると一番居心地がいいです。絶対に自分が動かないと人は動きません。自分が考えを変え、思いを変えなければ人は動いてはくれないので、辛い事があってもがっかりとしないで「いやいや、地獄極楽この世にごさる」全部自分の心の中にあります。

料理とは全然違うお話をしましたけれども、人生のちよこつと先輩として、辛い事があってもめげないで自分の足で、まずは一歩踏み出してみて下さい。色んな新しい世界がまた開けてくるかも知れないです。私は今、老人会でなんとか料理教室をやるうかなと行政のほうに働きかけております。こういう第三・第四の人生もあるかなと思えますので、近づいた方はひとつ参考にして下さい。今日は有難うございました。

高橋 幸子氏

松田さんの様に長い間活動された方達が頂ける賞を私まで頂いてしまいました。これも会長のお声掛けや岐阜ブロックの仲間の皆さんのおかげと感謝致します。有難うございました。これを励みにまた頑張ろうと思えます。

今、料理の基本は「さしすせそ」と言われてきた調味料の使い方、素材の下処理の仕方等が常識を外れた方法で超ラクおかずの作り方としたレシピも沢山出ており、「おふくろの味」「おばあちゃん味」も変わってしまうのではと思います。確かにホウレンソウひとつとっても昔程あくも強くありません。下ゆでしなくてもそのまま使用出来る物もあります。素材を良く知る事でおいしく料理する事が出来、美味しく食べてもらえることになると思います。これからも学校給食でも家庭でも日本型食生活を大切に、美味しく食べられる方法を皆さんと共に見つけていく情報を共有していきたいと思っております。



◆総会・午後からは業者の方々の会社説明・商品展示をして頂きました。

(株) S N 食品研究所

私共 S N 食品は主に学校給食の食材を扱っている商社です。北は北海道・南は九州沖縄まで全てを網羅していますので、どこかで弊社のセールスマンとお会いしていることと思います。全国に事業所があり、ご連絡頂ければ対応はさせていただきますので気楽にお声をかけて頂ければと思います。

4月の22日に「地場産ふれあい交流会」に参加させて頂きまして、食育の講座だとか私も勉強させて頂きました。又、試食会では大阪府の産物を使った食材で色々な料理を頂いたのですが、私は大阪に来て3年強ですが、大阪にこれほど素晴らしい食材が有り、それを使いたいへん美味しく調理して頂き非常に感激しました。日頃、お子様方に美味しい食材を研究されている方々が作った料理という事で流石だと非常に感激致しました。その節は色々とお難うございました。

S N の S は school の S。N が ニュートリション「栄養」という意味があります。学校児童の栄養の為に、安心・安全な食材を提供しようという、そう言った意味合いで付いた名前です。調理師の皆さんと同じ様に会社としては「子ども達の心と体の健康の為に」そう言った理念を一貫して堅持しておりますので、今後とも安心・安全な食材を

提供したいと考えておりますので、宜しくお願ひ致します。

(株) ピアット

埼玉にあります株式会社ピアットともうします。宜しくお願ひします。

ピアットというのは非常に変わった名前ですが、由来は、食材を輝かせる存在、食材をお客様に見立てましてお客様を輝かせる存在・サポートする存在になりたいそんな想いを込めてこの会社となりました。是非とも覚えて頂ければと思います。

本日は、4つの商品をお持ちさせて頂きました。



まずひとつがこちらの「乾パン」です。ここ最近、去年も震災があり非常に注目している商品です。東北の震災の時もそうでしたが、他県から支援が届くのが最低でも3日間はかかるのです。そういうのもありますので是非とも備蓄・防災の大切さを知って頂きたい。そういう想いを込めて紹介しました。また、使用して頂いている所ですと例えば「台風で主食のお米が届かない」「パンが製造出来なくて主食がなくなってしまった」そんな時に直ぐ水無しでも食べられる主食として、乾パンを使って頂く学校もございます。他、3品は虫歯予防デーとか『いい歯の日』向けの食材となっております。



築野食品工業株式会社

皆さんこんにちは。築野食品の中井です。去年、私共が懇意にしている足立敦子先生の料理教室から皆さんとお会いするきっかけが出来、2回ぐらい米油の事をお話しさせて頂いたので、もう大分米油の事はご存じ頂いていると思いますが、単にお話しさせて頂きたいと思えます。その前に、たけのこのふれあい交流会の時には山中先生をはじめ、お世話になり有難うございました。

米油はご存じの様に米糠から作っています。昨年の震災以降、放射能の問題で国産の米糠から取る油が大丈夫かという事で、特に新米の出始める頃から沢山の問い合わせを頂いたり、ある地域からだと、納めた物の賞味期限を見て「これに対する証明を直ぐにファックスして下さい」という様な話もありました。我々は原料全て糠でも工場別に測定器を入れたり、公的機関で分析したものをホームページに挙げながらやっていますので、国産という事で従来はプレミアがつくというか、良いものとして見られてきましたが、去年の震災からすこし見方が変わったところもありますが、安全性を確認していますので、特に放射能の事でお気になる様な事があれば証明等も出せますし、対応状況等も説明出来ますので、ご採用頂いている地域の学校等その様なお話があれば、問合せをお願い出来たらと思います。

お蔭様で米油は4割から4割5分位学校関係の給食で使われる様になり、「値段が高く、なか

なか難しい」というお話も有りましたが、一般的な油と比べて特に業務用の商品はそんな大きな差はありませんので、まだお使いになつてない地域があれば是非試して頂ければと思います。一般的にはパーム・大豆・菜種が8割を超えています。米油は国内で流通している植物油のたかだか3%位です。100人のうち3人が食べて頂ける油なので、そういった物だという事もどこの頭の隅に置いて普段使う油も少し考えてもらえたらと思います。よろしくお願ひします。



味の素株式会社

みなさんこんにちは。味の素外食グループの岩井と申します。平素はいつもお世話になり有難う御座います。味の素は皆さんもよくご存じ頂いているかと思いますが、取り扱っている部所により名前が違います。一般スーパーへは家庭用グループ・私共外食グループは業務用の大きい商品、その他加工グループ・広報グループ色々な所で皆様のお世話になっております。今日は外食グループ・業務用の商品の私共がどのような活動をしているかご説明させていただきます。

現在行っている「5年間のマイレージキャンペーン」は、ほんだし・味の素・コンソメ・ブイヨン等のパッケージに付いているシールや箱に印刷されているマークを、150点集めて頂きましたら当社の商品の化粧品やアミノバイタルゼリー、5000点集めて頂きますとデジタル一眼レフカメラ・テレビ・自動掃除機・アイパッド等も当たります。今回、Webサイトが出来ました。味の素ホームページの画面から業務用のサイトに入っ頂くと無料で会員登録出来ます。メニューを見れたり、月替わりの特集・味の素の商品紹介調味料の使い方裏ワザ・ちよつとした使いこなしの方法を紹介させて頂いています。年3回発行の冊子「繁盛店の舞台ウラ」…実際に味の素の商品を使って頂いている全国のお店の話、調味料の使い方載せています。「招客の秘技」…味の素やほんだしを使ってやり方を変えて頂いたら、ちよつとした

使いこなし技で色んな事が出来ますというのを紹介させています。

あと、家庭用商品CM連動で行う外食メニュー提案は非常に効果が良く、事業所給食になりますとその日の定食は完売したという所もございました。またご案内が行くことがあるかもしれませんのでその際はご活用頂ければと思います。

たけのこ交流会

日時 四月二十二日(日)

場所 三ヶ山ふれあいセンター

参加者 大人 85名(会員25名)

子ども 19名(会員2名)

御来賓

元辻学園技術部長

為後 喜光氏

近畿農政局大阪地域センター

勝目 健一主任管理官

貝塚市教育委員会

秦 真人氏

〃 南小学校

高木栄養教授

〃 木島小学校

小沢栄養教授

岸和田市立大宮小学校

平松栄養教授

熊取町役場

田中部長

大阪観光大学

大森 かおり氏

佐藤 智子課長

羽衣国際大学

橋本 佳恵教授

中井 久美子准教授

貝塚市保健センター

生徒 3名

富田主査

貝塚市食生活推進協議会

山本先生・他1名

会長・他7名



築野食品工業

笠原 美香子 顧問

足立 敦子 先生

SN 食品研究所・関西支店長

岡村 真二 氏

福富 博文 主任

久保 幸代 栄養士

熊取町保健センター

山中 朝美 保健師

他 数名

(株) 米穀新聞社

原 幸子 氏

地場農産物と

山野草を使って

バイキングのお献立

☆たけのこご飯

たけのこ・わらび・
うす揚げ・木の芽

☆たまねぎとしらすのおにぎり

バターしょうゆ仕立て

泉州玉ねぎ・しらす・バター
にんにく

☆たけのこと若布の煮物

たけのこ・若布

☆泉州ふきの和え物

泉州ふき(のびすぎでんねん)
豆腐

☆若ごぼうのきんぴら

若ごぼう・いりごま

☆わらびの和え物

わらび

☆木の芽和え

ほうれん草・木の芽・
こんにゃく・たけのこ

☆のびるの酢味噌和え

のびる・白みそ

☆泉州玉ねぎと水菜のサラダ

泉州玉ねぎ・水菜

☆ごより豆

ごより・大豆

☆泉州ふきの佃煮

泉州ふき・かつお

☆泉州水なすの田楽

泉州水なす・味噌
いりごま

☆たけのこと昆布と椎茸の煮物

たけのこ・椎茸・昆布

☆豚汁

たけのこ・里芋・ごぼう・人参
突きこんにゃく・青ネギ・豚肉

☆山菜の天ぷら

たけのこ・こごみ・ゆきのした
きのこ・大根・うす揚げ
米油 (築野食品様提供)

☆たけのこ入り包子 (SN 食品研究所様提供)

泉州みかんゼリー

☆デザート

和菓子【千石】
(SN 食品様提供)

(むか新様提供)

泉州ふきのパイ

たけのこパイ



当日は雨の為、山中会長の竹藪で交流会は行われず、三ヶ山ふれあいセンターになりました。元の悪い中にもかかわらず沢山の方に来て頂き、栄養教諭の方による食育クイズ、貝塚市食生活推進協議会の皆さんによる、タペストリーを使った食育のお話や近畿農政局大阪地域センターからは「日本型食生活」の普及・啓発などのお話をさせて頂きました。

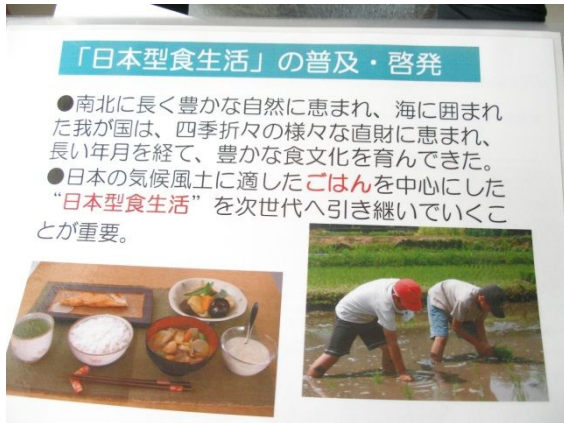
交流会終了後小雨になり、希望者は竹藪でたけのこ掘りを体験しました。



地元農産物交流会が新聞記事で紹介

4月26日発行の米穀新聞・関西欄で地元農産物を使った山野草交流会が紹介されました。

全国学校調理師連合会は、学校・保育所・病院等の給食調理に従事する調理師の資質と調理技術の向上を図り、食を媒体に地域社会に根差した活動、子ども達の健全な成長発達に寄与することが目的。交流会は地元の食材を使用した郷土料理と日本型食生活に関心のある人なら参加可能。と紹介して頂きました。



今後の予定

※目指せ！三ツ星シェフ

(主催：貝塚市立中央公民館)

小学4年生から未成年を対象に、料理の基本からひとりでお弁当やおかずが作れるまで、お米のとき方、味噌汁等ひとつひとつ丁寧に教えます。

日時 7月28日・9月29日・10月27日

11月17日・12月15日

場所 貝塚市立中央公民館

◆当会より山中会長・会員が教えます。

※専門調理師・実技試験日

大阪試験日 7月28～30日

名古屋試験日 8月1日～2日

兵庫試験日 8月1日

※平成24年度食の安全に関する調理員講習会

8月2(土)～3(日)

東京・昭和女子大学 人見記念講堂

※調理師団体連盟会議

8月6日～8日の間の1日

※夏季研修会及び役員会

8月19日(日)

※食育推進認定講座・広島会場

8月30日

編集後記

盛夏の候、如何お過ごしでしょうか。この夏も節電が全国的に呼びかけられ、節電計画が実施された場合、調理場(職場)の対応が行われています。皆さん体調管理に気を付けて食中毒を起こさない、自分にも起きない様、気を付けて下さい。会報の記事を募集しています。広報担当谷本まで送って下さい。宜しく願います。

全国学校調理師連合会

<http://www.zengakutyou.com/>

全国学校調理師連合会

