

全学調 第22号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

平成28年 8月 8日発行

日本各地で被災された方々へ、心よりお見舞い申し上げます。

平成27年度
冬季研修会 開催

【日時】

平成28年2月28日(日)

【場所】

大阪ガス
ハグミュージアム

【研修内容】

最新のガス器具を使った調理実習及び交流会

【参加者】

会員28名

去年の1月、大阪ガスの発祥の地に、食と住まいの情報発信拠点としてオープンした、新しい施設での調理実習・施設見学となりました。

調理実習では、日本最大級の100名同時に調理実習が出来るスタジオで、最新のガスコンロの先進性・便利性を体感しながら、調理しました。最新の家庭用ガス器具はタッチパネル式で、高温感知で火が消え、ロックもかかるというなど安全面に関してはとても良いと感じました。

献立は餃子パーティーをテーマに「ぷりぷりエビニラ餃子」「もちもち水餃子の2種ソース」「春雨スープ」「ご飯」



施設の見学では、住まいとくらしの体験フロア。食の体験フロアでは最新のシステムキッチンやガス厨房機器が豊富に展示してありました。また、「涼厨」を始めとした業務用厨房なども見学することが出来ました。

これからどんどん発展する厨房を見て知ることが、これからの私たちの仕事等に安心安全の取組として役立てるのではないかと思います。

平成28年度 全国学校調理師連合会
第11回 定期総会
創立10周年記念式典

【日時】平成28年5月22日(日)

【場所】大阪リバーサイドホテル

定期総会

会長挨拶

おはようございます。本日は遠路より総会に出席して頂き、有難うございます。皆さんにとって実りのある総会になればと思っております。

全国学校調理師連合会も第11回を迎える事が出来ました。当初各市町村の学校給食調理員の集まりとして38名から発足致しましたが、現在全国で150名近くの会員の方々が、多岐に渡る調理技術・技能向上を図りて集まり、それぞれ各自の調理技術・技能向上を図り意欲の高揚を目指してきました。この会が色々な人との出会い・交流し知識や技術を身に付ける事が出来る場となる様、今後も努めてまいりたいと思えます。

私達の食を取り巻く問題は、絶える事は有りません。昨年度は廃棄食品(産業廃棄物)の横流しが大きく報道されました。また、食品流通の信頼が疑われる事件も有りました。業者の知識・認識不足と調理現場の思い込みによる賞味期限の確認不足から起こった食中毒事件も有りました。

食事を提供する上で私達は色々な事に気を付けなければいけません。食中毒・アレルギー・異物混入・調理方法・納入物資の確認等々、全てが出来てはじめて安全・安心・見た目に美しく喜んで食べてもらえる食事が提供出来るのです。

皆さんは当会に入会され、専門調理師・調理技能士の試験を受け資格を持つておられる方々です。日々の仕事で更に精進されている事と思います。その身に付けた経験を活かして地域に出ていって下さい。どんな事からでも結構です。立ち話からでる食事のアドバイス・料理のコツ等：料理教室やそのお手伝い・地域で行うイベント等：無理はせず、自分で出来る事から始めて下さい。

総会終了後、今年度は10周年記念式典が行われます。皆様と共に頑張ってきたおかげでここまでやって来ることができました。お礼を申し上げます。そして、当会のスローガンでもある「喫食弱者を守り、調理師の地位向上」を基に、今後も会員の皆さんと一緒に活動を続けていきたいと願っております。

●資格審査

出席者 43名 委任状出席者 47名
計 90名 会員構成 114名
本会規約第15条1項4号により、
総会が成立したことを認めます。

●平成27年度 経過報告・会計決算報告・会計監査報告

平成28年度 活動方針案・会計予算案・役員構成案 全て賛成多数で承認されました。

●詳しい内容は第11回定期総会議案集をお読み下さい。

平成27年度 調理技術審査・技能検定合格者

白石妃登美・川上知佐・成合唯
金森雅子・宇都秀子・宮本直樹
神斉子 敬称略 7名

おめでとうございます。



主催者代表挨拶

山中弓子名誉会長

本日は全国学校調理師連合会10周年記念式典に、ご臨席頂き誠にありがとうございます。

設立当初の会員も年を重ね、私を含め60歳代の者も少なくありません。幸いにも後に続く会員が設立時の意思を引き継ぎ、時代に即した活動に繋げてくれ、ありがたく思っております。

振り返ってみますと…と続けたいのですが、昨夜まで色々挨拶を考えておりましたが、10年間を思い起こし色々な事が胸に迫ってきました。今日は、ありのままの自分で、今一番心に思っている事をお話させて頂きます。それは『感謝』の一言です。今日、ご臨席頂いている方々、またその他のたくさんの方々の支えや励まし、そして本当に温かい愛情のこもったやさしい言葉に触れ、どれだけ力を与えて頂いたか分かりません。それらが嬉しくて、また頑張ろうと思え元気が出たものです。母から生前いつも「周りの方々に感謝をして、ご縁を大切にしてくださいよ。」と教えられ守って来た私です。気が付けば、ご縁を頂いている方々に頼って、甘えている自分がありました。多分この性格は治りそうにもありません。頼られている方々、今後ともよろしくお願いいたします。

一方、いつも何をするにも黙々と、それも笑顔で

協力してくれる会員が居たからこそ、ここまでやって来ることが出来ました。このように全国学校調理師連合会は、私にとつてかけがえのない存在となりました。次世代を担う子ども達や、健康で長生きして頂く方々に、食を通じてお手伝いさせて頂く全国学校調理師連合会を、これからもどうぞ、ご支援ご指導よろしくお願い申し上げます。



山中弓子名誉会長



来賓挨拶 宇都宮久俊様

おはようございます。私は山中名誉会長とは以前より大変馬が合うと思っております。と、いいますのも、一つの組織団体において目標に向かって一生懸命に進み、また、やり遂げるという信念をお持ちだからです。

私は「10」という数字は、1を書いてその横に0を足せば簡単に書けますが、10年もの年月の間、団体を存続させ、また、前に進めて行くことは並大抵ではありません。私どもの全日本司厨士協会は今年で57年目を迎えますが、これまでに様々な紆余曲折があり大変だったと思っております。

今年は秋にギリシャで世界の105カ国が加盟しているシェフ連盟の会議があり、私は日本代表として参加します。その中では世界各国のシェフ協会から活動報告の一つとして学校の給食調理等の話も出るかと思えます。また、昨年の秋に開催されましたアジア26カ国のシェフ連盟の会議でも学校給食を含め各国ではどのような取り組みを行っているのか等が話し合われました。

私は皆様のような調理師免許をお持ちの方々にお役に立てたな、という思いでお伝えしたいことがあります。それは農林水産大臣や厚生労働省に掛け合って調理師免許の英文証明書を各都道府県から取得できるようになったことであり、また、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、その流れから農林水産省から依頼を受けて「日本食普及の親善大使」

を親善大使特別顧問として多くの和食調理人の皆様を推薦させていただきました。このようなことから、今後は今までも増して日本料理は世界に招かれ、色々なところで会合をする機会が増えることと思えます。

私どもの協会では、内閣府認定公益社団法人をいただく時の条件の一つとして、各国の大使がいらっしゃる大使公邸で勤務する公邸料理人の育成を公益目的事業の中に含んでおり、私どもの持つ会館を利便して採用試験・面接もされております。そこでは、大使として現地に行かれる方、または奥様もご一緒に公邸料理人の候補者である職人さんの試験をされております。最近では和食の方も多くの方が希望されているようです。

先日、北海道全調理師会の理事長と日本調理師会の専務理事と私の三人で、こちらの窓口でもありません文部科学省に出向き、学校給食と病院給食の在り方について色々なことを追求してきました。そのような中で、学校給食の在り方や教員の方と専門調理師の方との関係、どちらを重点的に国が思っているのか、専門調理師を取得し5年間勤務していただいている方と勤務を10年間していただいている方が調理場に入ってきて色々な指導をされることに対して、何とか平等性が保てないものかというお話もしてきておりますが、法律に基づいてのことなので今すぐにはできないという返事をいただいております。

現在、多くの社団法人が内閣府認定の公益法人を取得しております。これまでは、厚生労働省が所管

しておりましたが、現在では内閣府ですから、これまで以上に突き進んでいって、皆様からのご質問等を聞き流さず、何とか皆様のご意見やご質問をご要望に添う形で話し合っていきたいと考えております。

全日本廚師協会では、防衛省航空幕僚監部とともに航空自衛隊が実施する年4回の食育の日(毎回19日)のことでご相談を受け、あれだけの隊員を預かり、また、VIPの受け入れもある基地では調理場をどのようにしていけば良いのか等、現場レベルだけでなく、中谷防衛大臣とも直接お会いしまして話し合いを進めております。今後は、皆様とともに国を交えての会議をいつか行わなければいけないと森山農林水産大臣とも話しております。このように各省庁の大臣と直接話すことができるのは、やはり、内閣府認定の公益法人を取得しているからであり、各大臣にも、できる限りのことを我々に教えていただかないとここにいる皆様方に様々なことをお伝えすることができなくなる、という話をしております。これからも様々なことで皆様とともに進んでいきたいと思っておりますので、何かございましたら名誉会長、そして、現会長を通してお申し付けいただければ、その担当である各省庁に皆様と一緒に向いてお話をしていきたいと思っております。

本日は10周年記念、本当におめでとうございます。11年を迎えて、15年、20年と続けていかれることを私たちも楽しみにしております。

本日はおめでとうございます！



宇都宮久俊様



来賓祝辞 金田雅代様

本日は10周年の記念式典にお招きいただき、祝賀会に参加させていただきましたことを大変嬉しく思っております。

私は、二十二年前に岐阜県多治見市の管理栄養士から、学校給食調査官として文部科学省(当時は文部省)に入省いたしました。長い現場生活の中で、大切にしていた私の持論は「どの職場でも役割分担があるように、学校給食でも献立作成する学校栄養職員、調理する調理員が、両車輪となって取り組まないとおいしい給食はできない。」でした。

当時、すでに調理師研究会の全国大会が開かれておりましたので、全国大会の場においても学校栄養職員と調理員が一体となって取り組んでいる実践を發表する場にならないかなど、運営の在り方においても様々な提案をさせていただいたことを思い出します。そんな思いが実現するきっかけとなったのが0-157食中毒事件でした。

衛生管理推進モデル事業を委嘱した地域の教育委員会、学校、給食センターでは、調理員さん方から様々な提案が出されて改善が進みました。受け身ではなく自分たちの手で何とかしようという姿勢は素晴らしいものでした。水浸しの調理場をドライ運用に切り替えられた時「施設がドライにするのではなく人間がするもの」という名言も生まれました。

最初は發表することにしり込みしていた調理員さんたちも、学校栄養職員の協力でスライドを作成し、

実践に裏打ちされた自信あふれる発表は説得力のあるものでした。ご承知のように会を重ねるごとに参加者も増加した素晴らしい全国大会となりました。

そんな全国大会の場で、山中名誉会長とも出会う事が出来ました。

お話をさせていただいて感銘したのは、現状に甘んじることなく、常にどうあるべきなのか、自分の役割として何をやればよいのか、今何が課せられているのかということをしつかりと見据えておられる姿でした。

長いお付き合いの中で、会で企画された研修会に何回もうかがうこともいたしました。その姿勢は変わることもなく、幅広く自己研鑽に励んでおられましたし、更に素晴らしいのは、その道のエキスパートの先生方のご指導を受けながら、会員の方たちと共に、技術力の習得など資質向上を目指してこられたことです。一步一步、堅実な歩みがあったから、本日の記念式典が迎えられたと思います。

名誉会長になった今も、学校給食に留まらず、地場産物の開発など、行政と連携した事業に幅広く取り組んでおられるとお聞きしていますので、益々のご活躍を願っております。

ご承知のように、食育は国の重要課題になっております。ライフステージを通じた食育の推進には、学校における食育は欠かすことができないものです。学校給食は長年、教育活動として実施されてきておりますので、子どもたちに望ましい食習慣を身に付けさせるため、家庭食のモデル食である給食を

活用しながら、実践力を育くもうとしています。日々の給食は特別な食事ではありません。家庭で食べてほしい食事です。

献立は栄養教諭が作成しますが、食育指導の意図をきちんと踏まえた調理するのは、調理員さん達です。ここでも両車輪が目標に向かって円滑に動いてこそ、生きた教材として活用する美味しい給食となるのです。

十年ひと区切りとなりますが、日本の和食文化の伝承、地場産物の活用推進にも、皆様の果たす役割は大きいのですから、これまで以上に研鑽に励んでいただきたいと思えます。

益々会が発展していくことを願って、挨拶とさせていただきます。



金田雅代様

乾杯の挨拶

田井 扶婆夫様

10周年おめでとうございます。

私は、日本学校調理師会が設立された時に、お手伝いさせて頂き、それ以来ずっと色んなかたちで、お付き合いさせて頂いています。当初は、山中さんとは関西支部を創るということで2〜3度ほど電話でお話しを承りました。その時は名刺の名前と顔が一致しませんでした。その後、関西支部を設立の時にその席にお招き頂き、その時に山中さんという方を、しっかりと認識しました。そんな事から関西支部、そして平成17年の全国学校調理師連合会の設立から今日まで、山中さんのパワーに押され知らないうちにファンになり、全国学校調理師連合会の大変なファンの1人として自負しております。

今日お集まりの皆さまに目を向けますと、山中さんに出会い、全国学校調理師連合会が一生懸命やっていることに協力しようという気持ちで、私と同じようにファンになっていらっしやった方が、ほとんどだと思います。そういう点から見ると、私も日本の組織を色々見てきましたが、このような組織は初めてです。自分たち以上にこのような立派な方々がファンになって支えて下さっている、本当に未来志向で一生懸命やって来ている組織だということの裏付けだと思えます。その点から見ると日本では珍しい組織だと思います。それらが、全国学校調理師連合会の財産ですし、新時代に向けての内容を持った活動をしているということに他ならないと思いま

す。

10周年を境にさらに発展をして行って頂きたいし、多くのファンの方々に全国学校調理師連合会を支援して頂ければと思います。これからも、益々のご発展と皆さんの健康とご多幸を祈念いたしまして乾杯とさせて頂きます。



田井扶婆夫様

来賓紹介

- 宇都宮久俊 様
内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会会長
世界司厨士協会連盟加盟国 日本代表
- 戸塚雄三 様
内閣府認定公益社団法人日本調理師会専務理事
- 金田雅代 様
元文部科学省 学校給食調査官
女子栄養大学名誉教授
- 田井扶婆夫 様
食品流通研究所所長
- 尾崎 滋 様
内閣府認定公益社団法人
日本調理師連合会会長代行
- 須田勝吉 様
内閣府認定公益社団法人調理技術技能センター
常任理事事務局長
- 横田真太郎 様
株式会社ピアット代表取締役社長
- 佐藤友重 様
内閣府認定公益社団法人日本調理師会理事
大阪調理師会 会長
- 梅崎正利 様
一般社団法人奈良県日本調理技能士会会長
- 名城建伸 様
一般社団法人奈良県日本調理技能士会副会長

● 藤原敏司 様
大阪府熊取町町長

● 文野 豊 様

大阪府会議員議長今井豊後援会会長

● 三原 順 様

大阪府熊取町住民部自治振興課課長

● 細川光弘 様

ホテル日航関西空港業務部マネージャー

● 中井孝治 様

築野食品株式会社執行役員営業本部長

● 早坂拓郎 様

株式会社SN食品研究所関西支部支店長

● 赤井康造 様

有限会社丸三商店代表取締役社長

● 小久保ユミ子 様

一般社団法人日本学校調理師会前理事長

● 清水恵子 様

一般社団法人日本学校調理師会前副会長

● 浅見花恵 様

一般社団法人日本学校調理師会元会員

順不同

〈祝電〉

* 宮田宗廣 様

公益財団法人学校給食研究改善協会常務理事

* 森田富士夫 様

公益財団法人日本調理師連合会会長

会長挨拶

谷本厚美会長

皆様、本日は当会の創立10周年記念式典にお越し頂き有難うございました。ここまでやってこれましたのも会員の方々の、また当会の志に賛同して頂いた法人様・賛助会員の方々の多大なご協力があったからこそだとお礼を申し上げます。

私も創立当初からのメンバーの一人ですが、「10年の歩み」のスクリーンを見て当時の色々な事が思い出されました。会長に就任する前は、広報紙として会報誌「はぐくみ」に携わりましたが、当会が発足する前の日本学校調理師会・関西支部の会報誌を担当するよう、当時の松田迪子さんより言われ、不慣れなパソコン・デジカメ・FAXを買い、指導を受けながら四苦八苦したのを思い出しました。その頃は、まさか私が山中山さんの後任で会長を務める事になるとは思いませんでした。

この10年、当会は多くの方々にご支援を頂いてまいりました。これからも食育の大切さを常に念頭におきながら、活動を進めてまいりたいと思っております。今後とも皆様のご指導・鞭撻・ご支援のほど宜しくお願い致します。本日は10周年記念式典にお越し頂き有難うございました。



経過報告

● 食育推進委員認定講座・静岡会場

平成28年3月14日(月)

● くまとりコロッセ販売

平成28年3月26日(土) 5/27日(日)

こーたりーな阪南店 会員5名参加

※両日3種類のくまとりコロッセを360個揚げて販売

売

(熊取町役場と、こーたりーな阪南店からの依頼)

● 西日本産直協議会展示会

平成28年6月22日(水)

ホテルコンソルト 山中・谷本・生駒

※「自然から学び自然と共に」をテーマに商品の展示・普及・交流を目的

示・調理技術評価試験・デモンストレーション

● 調理技術評価試験・デモンストレーション

平成28年7月3日(日)

貝塚市中央公民館 受講者5名

● シングルママ・子どもおやつ作り

平成28年7月10日(日)

貝塚市中央公民館 子ども7名・会員6名参加

※献立：フルーツ白玉・べっこうあめ・かりかりパン



●調理技術技能評価試験

平成28年7月31日(日)～8月2日(火)
 場所 あべの辻調理師専門学校

今後の予定

●夏季研修会

平成28年8月21日(日)
 内容 日東醸造(株)工場見学・「一燈」にて真空調理、
 低温調理の実習実食【愛知県】

●熟練者講習会

平成28年8月29日(月)～31日(水)
 場所 エル大阪

●食育推進員認定講座・宮城会場

平成28年9月13日(火)
 会場 仙台市福祉プラザ ふれあいホール
 時間 10時～16時30分
 参加対象者 専門調理師・調理技能士の資格取得者
 食育推進員認定料 六千円(認定及び講座テキスト
 等の資料代含む)

※受講希望者は至急谷本まで連絡をお願いします。

●食育推進員認定講座・大阪会場

平成29年3月開催予定 詳細は未定です
 ※受講希望者は谷本まで連絡をお願いします。

●地元産物みかん狩り・ふれあい交流会

平成28年11月20日(日)
 場所未定

※お手伝い頂ける方は谷本まで連絡をお願いします。

●熊取町農業祭

準備 平成28年12月3日(土)
 本番 平成28年12月4日(日)
 場所 熊取町立中央小学校

※お手伝い頂ける方は谷本まで連絡をお願いします。

●シングルママ・親子クッキング

平成28年12月18日(日)
 場所 貝塚市中央公民館
 ※お手伝い頂ける方は谷本まで連絡をお願いします。

専門調理食育推進指導員認定証交付申請のお知らせ

平成23年度までに、食育推進員認定講座(旧:食育推進講座)を終了し、
 専門調理食育推進員として認定後5年を経過された方は、専門調理食育推
 進指導員認定証を交付申請することができます。申請の手続き方法は、指
 定の交付申請書に専門調理食育推進員として行った食育推進活動の報告と
 認定登録の手数料5000円が必要です。交付申請を希望される方は、申請書
 を交付させていただきますので、下記のところへ住所・氏名・電話番号を記入
 のうえ FAX してください。

宛て先 事務局長 藤井慶子

TEL・FAX 06-6695-1637

●『チームおば給』料理教室実施

平成28年8月15日・10月29日・
 11月10日・12月10日
 京都南丹市の各地域で活動予定・詳細未定

☆近畿農政局・農林水産省の取り組み

全国学校調理師連合会は、近畿農政局の「未来に
 つなぐ食育倶楽部ネットつうしん」と農林水産省の
 「食と農林事業体験メールマガジン」の会員です。
 毎月、色々な各地域の取り組み・行事が載っているの
 ですが、なかなか皆さんにお知らせすることが出来て
 いません。そこで、情報を知って頂く為に会員の皆さ
 んが各自ホームページを見て頂きたいと思えます。

『未来につなぐ食育倶楽部ネットつうしん』へは、

近畿農政局 未来につなぐ食育倶楽部 検索

『食と農林事業体験メールマガジン』へは、

農林水産省 メールマガジン 検索



副会長の生駒雅司さんが先日「食育本」を出版されましたので紹介します。



「三歳児が食育の先生?」このような見出しで、食育が如何に身近なものかという事を知って頂く、食育バイブルとして読んで頂ける本です。身近に起きている食に関する教えを27のヒントで、わかりやすくエッセイ風に解説しています。40年間フードビジネスに関わり、食の様々な問題を実際に経験してきた筆者だからこそ書ける必見の一冊! 食育推進指導員をはじめ数々の食育資格を持ちながら、なすびのかぶり物を恥ずかしげもなく披露する姿にギャップを感じながら、ご一読下さい。この一冊で、あなたも今日から食育講師になれる事間違いなしです(Amazon 紹介文より)



この本は、専門調理師が食育について書いたものです。その上、全国学校調理師連合会副会長が書いた本でもありません。今までの難しく考えがちな食育を簡単に、身近皆さんに感じて頂けるように書きました。27のヒントは、それぞれが食育セミナー講師として皆さんが活躍の場を広げた時に役立つように工夫しています。大いにこの本を利用して、全国学校調理師連合会会員の食育現場での活躍ツールとして活用して下さい。

全国学校調理師連合会
副会長 生駒雅司

購入は、インターネット通販Amazon 限定販売。
問い合わせ先は、ギャラクシーブックス加戸様
06-4390-1600



兵庫ブロックの足立幸生さんが、兵庫県豊岡市竹野町で4月23日にオープンした宿泊施設『海の音』
<http://www.t-motherearth.com/canoe.html> で食部門のコンサルタントをされています。そこで施設
オーナーのご厚意で、全国学校調理師連合会 会員に宿泊・カヌー体験の割引(10%値引き)をし
て頂けるそうです。興味のある方は、ぜひ足を運ばれては…(^o^)

※但し電話かメールで直接予約を取る方法になります。旅行会社・予約サイト等を通すのは不可

問い合わせ

海の音 (宿泊) 0796-48-6888 uminone@t-motherearth.com

海の家メリ AdventureTours (カヌー体験) 090-3355-4047 meri@t-motherearth.com

足立幸生 090-4274-4571 startrek@nike.eonet.ne.jp



かつ にち やさい ひ
8月31日は「野菜の日」

「8(や)3(さ)1(い)」の語呂合わせから、食料品流通改善協会や全国青果物商業協同組合連合会など9団体により、昭和58年(1983年)に制定された記念日です。
 夏の日差しをたっぷり浴びた栄養満点の夏野菜を食卓に取り入れましょう。

旬の夏野菜



「みそ汁」で
熱中症
 予防!



熱中症予防には水分補給が大切ですが、スポーツなどで大量に汗をかいた場合は、体内のミネラルも一緒に失われてしまうため、水分だけでなく塩分も一緒にとる必要があります。そんなときにオススメなのが「みそ汁」。

水分と塩分を効率的にとることができます。



野菜や豆腐、わかめなどを加えて具だくさんにすると、栄養もバッチリです!

編集後記

今回は、全国学校調理師連合会の創立10年記念式典を中心に会報をつくらせてもらいました。式典には食のスペシャリストの方々など、たくさんの凄い方々にお越し頂き、とても良い式典になりました。これも会員の一人一人が、同じ思いで頑張ってきたからではないでしょうか。この10年は終わってしまうと、あっと言う間だったような気がします。また、これから10年を考えると長いですが、だからこそ1日1日を大切に頑張っていきたいと思っております。そんな1日1日、食に関わる者として何か思ったこと、行動したこと等あれば、これからどんどん会報やホームページ、フェイスブックなどで共有出来れば良いなと思っています。

今年もまた暑い日が続いています。毎年毎年、去年より暑く感じるのは私だけでしょうか(+_)体調の管理もしっかりして行かないと思う今日この頃です…

広報 羽賀田里美