

全 学 調 第 4 号

は ぐ く み

発行者 全国学校調理師連合会

会長 山中 弓子

大阪府貝塚市三ヶ山662-1

TEL・fax 072-446-1667

平成21年11月26日発行

第4回 全国学校調理師連合会 定期総会

平成21年5月10日

全国学校調理師連合会・定期総会がマイドーム大阪で行われました。

会長挨拶

みなさん今日は、ご苦勞様です。

今年度4月に学校給食が29年始まって以来大きな改正がありました。今日の総会議案書にも詳しく載っていますので後で皆さん読んで下さい。私達が学校で調理の仕事、それは勿論の事なのですけれども、それ以外に私達専門調理師を取った皆さん、そしてこれから取ろうとされている方もそうなのですけれど、それに携わって何を伝えていかないといけないのか。食育基本法が改正されて「食育」とい

うことが入り「食育白書」にも載っている様に専門調理師が食育を担う事が記載されておりますので、私達がこれから学校でどのような形で食育と関わっていくのか、皆さんそれぞれの職場で考えて是非取り組んでいってもらえればと思います。

今年、全国学校調理師連合会として「農林水産省 平成21年度 につぼん食育推進事業(食育先進地モデル実証事業)」補助金約600万出ます。農林水産省より決定して頂いて私達の調理師会が、この推進事業に関わっていく事が出来る様になりました。これは市町村タイプ域IIの、学校タイプ区分を取っております。という事は30万都市下の市の中で、学校タイプですから学校の子ども達・及びその保護者に対して食育を広めていく。そして食事バランスガイドを認知していただく為に様々な取り組みをしていきます。そして学校タイプというのは、唯一料理講習が認められています。それにもどんどん取り組んでいき、全国の学校調理員が色んな所で頑張っているという事を全国発信出来る大きな機会となるかと思えます。こういった大きな事業に私達が一緒に入っていきけるという事はなかなか無いですが、今回は幸せな事に事業への参加をさせて頂ける事となりました。

学校調理師会としては、夏に「地場農産物のレ

シピコンクール」を企画しています。市内の小学校にレシピを募集して、応募して頂いた中からどれがいいかを選び、実際にその料理を並べて、順位を決めます。その時には高名な先生にも来て頂こうと思っています。冊子も作ります。

今日の議案書ですけれど忙しい中、殆ど岐阜の高橋副会長をはじめ、岐阜支部で作って頂きました。内容的にもっとも皆さんの方から「こんな事をやっているよ」と小さな事でもいいですから情報を入れて頂ければ、この総会の議案書も深み・重みのあるものができると思います。各関係団体にもお送りしますので、皆さんの活躍がこの議案書を見ただけで「ああ、こんなにも頑張ってくれているのだな」と、手に取ってわかる様な議案書にしていきたいと思えます。

事務局は堀になっていますが、それ以外にも本が広報の部長をしていますのでどんな事でもいいです、どんな小さな事でもいいのでお知らせ頂ければ『はぐくみ』にも紹介させて頂きたいと思えますのでよろしく願います。



※ 議事は全て承認されました。詳しい事は総会
議案書をお読み下さい。



報告事項

「食事バランスガイド活用勉強会」

『ピカピカの食事バランス』で健康食生活！

日時 平成20年10月5日

会場 ひと・まち交流館 京都

主催 農林水産省近畿農政局

後援 京都府・京都府教育委員会・社団法人

京都府栄養士会・京都市・京都市教育

委員会

内容

◇基調講演

伏木 亨氏 「健康な食生活と食嗜好」

東 あかね氏

「食事バランスガイドを用いた

健康教育の実践」

◇実践報告

南 ゆう子氏

「こななふーに使ってます！」

◇意見交換

「バランスの取れた食ライフ」

※当会より山中他5名参加しました。

☆参加者報告

基調講演

兵庫・香川 美智子

伏木先生のご飯はふりかけ・味付きなどではなく、和食のご飯をしっかりと食べる、「鰹・昆布・コンソメ」など「出汁」の味・香り・うまみの利いた副菜を子どもたちに覚えてもらい、伝統的な日本型食生活は、白米とおかずを交互に食べることで、副菜の持ち味を知り、「出汁」の効果がでて生活習慣予防味覚伝達の大切さを話されていきました。

東先生は、良い食事の提案で「食事（収入）・運動（支出）」「料理」・「栄養素」等のバランスを考えて摂取しましょう。「食事バランスガイ

ド」を上手に活用する方法など、楽しく・おいしくを基本の食事をすすめていきました。

南先生は、ご飯に合うおかずを子どもたちに問いかけ、一緒に調理し三色栄養素や食材と食事の見極めなどで白紙のガイドの中に料理を当てはめて活用しているようでした。

意見交換

子どもには、4つの味をしっかりと経験・理解してもらおう。弁当のご飯・おかずの配分など母親から食教育をする必要性など意見交換ができました。

親子料理教室

日時 平成20年11月15日（土）

場所 奈良市男女共同参画センター

「あすなら」調理実習室において

（ホテル日航奈良2F）

講習内容

主に地元で取れる旬の食材を使用した

献立例と実習

☆ 大和地鶏の照り焼き

- ☆ 大和柿を使ったデザート二種
- ☆ 旬の野菜サラダ
- ☆ 目張り寿司
- ☆ 奈良のっぺ

奈良の食材を使った食育と地産地消を普及させようと「来て見て作って味わいませんか、親子料理教室」が行われ親子13組・26名が参加しました。奈良県調理師連合会・平田会長が「食材の命を感じて感謝していただいでください」と挨拶し調理が始まり、参加した子どもの声として、楽しかった。おいしかった。野菜を切るのが大変だったけど頑張ったよ。お母さんと一緒に作れて楽しかった。と、全国学校調理師連合会・山中会長は「食材の産地で料理教室をするなど、もっと活動していきたい。また家庭では団らんをもってほしい」と話していました。



魚庭（なにわ）の海づくり大会
親子料理教室
OSAKANAで作る簡単料理

日時 平成20年11月22日（土）
10:30～14:00

会場 浪切ホール4F 食の交流室
(岸和田市)

講師 為後 喜光氏（辻学園教授）

献立 ☆サカナちゃん達の丼

☆ ウボゼの南蛮漬け

☆ しじみとえのき茸の吸い物

☆ イワシのかば焼き

報告 谷本 厚美

親子・24名の参加者で実習前に、「日本おさかなマイスター協会」の方から魚の説明を（骨の作り・食べられる骨もある）参加者は受け、「中央シーフードセンター」の方から食事パランスガイドの説明の後、為後先生のデモンストラクションが行われ、子ども達は蛸のさばき方・魚のさばき方を見、気持ち悪そうな顔を見ながらも黙って目を見張りながら聞いていました。

た。実習が始まりヌルヌルする蛸の内臓を取り、湯がき、うおぜの隠し包丁やイワシを手で開いたり、親の手を借りながらも一生懸命料理していました。
早く出来るグループ、時間のかかるグループもありましたが、自分達で作った料理をおいしそうに食べていました。

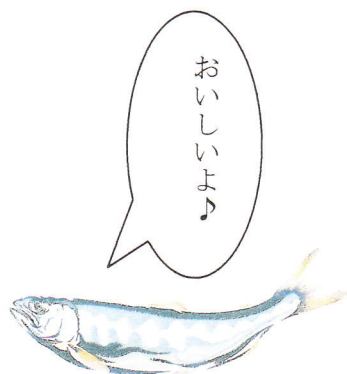
専門調理師調理技能士の為の
食育推進講座

日時 11月26日（水）

会場 福岡会場

特別講演 服部 幸應氏

当会より参加者12名でした



実技実習・新年会

日時 平成21年1月25日
10時～16時

場所 辻学園調理技術専門学校中之島校

内容 午前中 実習
午後 新年会・合格者紹介

実習

☆ブラウンルー作り
マーガリンとバター+サラダ油の二種類のブラウンルーを実習
どういのがブラウンルーなのか、多くの市で作られているが、火加減・時間・色を統一する意味で良かったと思う。

☆手作りおやつ
・マシユマロおこし
・ちんすこう
実習終了後、全員で昼食を兼ねた試食会
カレーライスとポイルサラダ
マシユマロおこし・ちんすこう

作業工程表・動線表の勉強会

「昼の学校給食と夕方の学校給食の相違点について」

愛知県立刈谷東高等学校 安藤 貴代

相違項目	昼の給食	夜定の給食
調理時間 (出勤～提供まで)	3時間半位	5～6時間半位
食事の提供の方法	クラス毎の食管に分けて台車で運ぶ	カフェテリア方式 (食堂で一人一皿盛り)
配置人数	複数	常勤2人(8時間) (正規1人+期限付き1人)

夜定の給食

◇調理時間

テストや行事の時は給食時間が早くなり変化があるので、工程表作成時間も前後に変化する。

◇カフェテリア方式

食事が出来上がってからの競争の様に忙しい。ご飯と汁物は生徒の顔を見てから盛りつける。

◇配置人数

下処理に1人と本処理に1人。よってご飯+主菜+副菜+汁物と煮炊きは全て1人です。

大きな違いは上記の3点かと思えます。しかしその3点の事で人の動きや分担する仕事、盛りつけ時間も必要な作業なので時間配分など影響する事が多々あり、昼の給食と夕飯の給食とはかなり違いがあります。作業工程表が同じ様式では書きにくい、書けない!と思いました。書けない理由として、上記の表のことではないかと気付いたのは最近です。



「作業工程表とタイムスケジュール表に分けて使用」

岐阜ブロック 長屋 恵利子

◇作業工程表

当日使用する野菜を細菌数の少ない順に取り扱う様、衛生的な基準が記載されています。記載通り下処理・裁断を行います。献立毎の調理内容（切り方・手順）が記載され、汚染物の中心温度を記載します。

◇タイムスケジュール

各担当者の作業内容や汚染者と非汚染者との役割を明確にしています。また、動線図が記載されています。各担当者の役割には、作業内容と共に消毒・手洗い・手袋・前掛けの交換など衛生管理のポイントを記入しています。動線図では汚染物の経路を示し、二次汚染のない様に注意をしています。

熟練者講習会

日時 平成21年2月21日・22日

場所 奈良県猿沢荘

4名参加

地場産物ふれあい交流会

日時 平成21年4月19日

場所 貝塚市木積の山中家竹藪及び周辺

主催 全国学校調理師連合会

(社) 奈良県調理師連合会

来賓 近畿農政局大阪農政事務所

消費生活課消費経済係長

藤澤 義彦氏

中尾 卓嗣氏

辻学園顧問 料理研究家

為後 喜光氏

藤原 龍男氏

貝塚市副市長

貝塚市教育委員長 鈴木氏

貝塚市教育委員会

学校人材教育課長

学校人材教育主管 中村氏

貝塚市教育委員会

学校栄養士

大蔵洋子氏

参加者 大人74名 小人12名

内容 地元の食材を使った郷土料理と「食事バランスガイド」を通じ地元食材への興味を持ってもらい、貝塚特産の竹の子掘りや料理。

食事(弁当)

◇ 竹の子ご飯(付け合わせ・新生姜の甘酢漬)

◇ 竹の子煮物

◇ わらびの煮物

◇ 泉州玉葱と人参・山三つ葉のかき揚げ

◇ 竹の子と昆布と椎茸の佃煮(山椒入り)

◇ 露の辛子マヨネーズ和え

◇ ナスの田楽

◇ ワケギのぬた和え

◇ 玉葱とじゃこのサラダ

食事バランスガイド集い

竹の子ご飯・露の辛子マヨネーズ和え

ナスの田楽・玉葱とじゃこのサラダ

山野草の料理（蕨で調理）

- ◇ 竹の子の蒸し焼き
- ◇ 竹の子の天ぷら
- ◇ タラの芽の天ぷら
- ◇ 山ウツの天ぷら
- ◇ ふきのとうの天ぷら

☆竹の子掘りや地場産物のお弁当・山野草料理で舌鼓をうち、「食事バランスガイド」の案内や交流会で楽しく学びました。

21年度調理技術技能検定試験
デモンストレーション

日時 平成21年7月4日
場所 貝塚市立山手地区公民館

国家試験合格者お祝い

日時 平成21年9月30日
中野・竹下・村田・竹内・永野・永西
中庄司（敬称略）
以上7名でした。おめでとうございます。

プロに学ぶ料理講習会

日時 平成21年8月9日
場所 ニチエイ調理専門学校（名古屋）
内容 料理講習会・デモ&実習
講師 ニチエイ調理専門学校
イタリア料理専任教授

篠田 真理氏

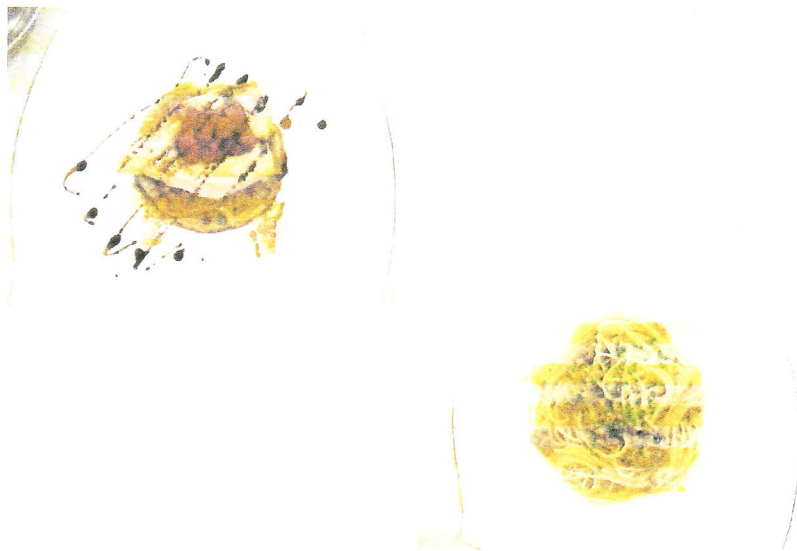
☆篠田氏は、9年間のイタリア修行でイタリア地方料理、ドルチェ、食文化を学ぶ。イタリアのマンマの味を感じさせる様なレシピが得意。西洋料理専門調理師、栄養士、フードコーディネーター2級などの資格を持つ。料理講習会、雑誌の料理ページなど多方面で活躍中。

献立

- ◇ スパゲッティ・サルサボロネーゼ
- ◇ カジキまぐろのシチリア風ソテー
- ◇ トルティーノカカオ

※ レシピは当日の資料に載っています。

実習後、講師の篠田氏も交えてイタリア料理の質問や、食に関する意見交換を行いました。



料理講習会の様子



早寝早起朝ご飯

日時 平成21年9月27日
場所 大阪市立総合生涯学習センター
参加者 (当会より) 北野・堀・石割
内容 基調講演
講師・平松 昌弥氏

パネリスト

- ・大阪府教育委員会事務局 松元 利男氏
- ・近畿農政局大阪農政事務所 消費安全部消費生活課 消費経済係 係長 藤沢 義彦氏
- ・当会・会長 山中 弓子氏

「早寝早起朝ご飯」の国民運動や、子どもの生活習慣と学力・体力・気力の相互関係からみえてくる食育のありかた等

今後の予定

※奈良あすなら調理講習会
日時 平成21年12月12日
場所 奈良県 親子料理教室

※新年会
日時 平成22年1月24日
場所 滋賀県・守山市
内容 新年会及び研究部の研修会

※熟練者講習会

日時 平成22年2月15日～17日
場所 奈良県・猿沢荘

◇受験希望者は会長・山中までファックスで申し込みして下さい。

FAX・072-446-1667

編集後記

初冬の候、風が冷たくなり冬の到来を感じるこの頃ですが、皆様お元気ですか。まず、今回の会報発行が遅れました事をお詫び致します。色々な取り組みを行う時、準備や当日の段取り等、その場所リで会員の方々が力を合わせその成果を身に付けようと頑張っている姿をこの会報で伝えられたらと思っています。

新型インフルエンザの影響が職場にも出ていると思いますが、皆様もお体に気をつけて下さい。

また、各職場で取り組んでいる事や、こんな事が載ってるよ。という記事があれば広報担当の谷本までお知らせ下さい。

Tel・FAX 072-424-8843