



給食会だより

平成23年5月発行 静岡県学校給食会浜松支部

薫風に思う

薫風の季節と言われるように、青葉の香りを吹きおくる初夏の風が感じられるようになってきました。子供たちには様々な自然の香りを感じ取ることができる豊かな心に育ってほしいものです。

先日、給食会に爽やかな香りがする木の根が届きました。これだけですぐに何か分かる方は子供の頃に体験したことがある方でしょう。若い職員に「においを嗅いでごらん」と言うと、鼻を近づけ「あっ、シナモンのおい」。私たちにとってはシナモンではなくニッキだと思いながら、「ちょっと、かじってごらん」と言うと、ほんの少し指で剥いで恐る恐る口に含み「わあ、すごい味、ヒリヒリする」と驚いています。

ここで「昔はね」とおじさん、おばさんの出番になります。近所の子供たちみんな掘って、土が付いたままかじったこと、駄菓子屋や祭りの露天で4、5本を束にして、赤い紙テープで巻いて売っていたことなど、今の若い職員には想像も付かない話をします。キンモクセイの花の香りを「トイレのおい」と言う今の小中学生には信じてもらえないことかもしれません。

食事に関しては、五感のうち舌で感じる事が一番大きな割合を占めるでしょうが、鼻、耳、眼、指等でも感じ取ることができることも豊かな感性、表現力を育てる意味からも大切であるように思われます。

4時間目に給食室から流れてくるにおいから、「今日のおかずは何か、早く食べたいな」、台所から聞こえてくるまな板の音から、「今、切っているのはキャベツかな」、夕方の帰り道のカレーのおいから、「家もカレーだといいな」など食事に対する思いをもってほしいと思います。そして、さらに「給食のおばさんたちは暑くてたいへんだろうな」「お母さんは朝早くから忙しそうだな」など、そこに関わる人々のことにまでも思いを巡らすことができる豊かな心を育みたいものです。

味も香りもないけれど、見た眼から思いを巡らすことができる物が給食会にあります。それは給食用のサンプルです。実によくできていて、本物と間違える方もいるほどです。昭和30年代のコッペパン、クジラの竜田揚げ、脱脂粉乳などがアルミの食器に入ったものから、現在の給食メニューまで8種類があります。昨年の秋の「給食まつり」で展示したときには「ソフト麺・ミートソース」を見て「私、これ大好きだったわ」「もう一度食べてみたい」と大勢の人たちが懐かしそうに語っていました。中にはサンプルと一緒に携帯電話のカメラにおさまる方もいました。眼から味、香り、思い出までも呼び起こさせるサンプルです。



昨年度、この給食用サンプルを多くの学校で、給食記念週間、ふるさと給食月間、給食試食会、参観会、授業などで活用していただきました。子供たちだけでなく、保護者や祖父母、地域の方々にも好評だったと報告もいただきました。浜松市内の小中学校には貸し出しをしていますのでぜひ御活用ください。

薫風に 給食室の 思い乗せ (給食会 児夢局)

東日本大震災の影響による商品の変更について

◇ 6月分献立使用商品は下記のように変更になります

商品名	原材料産地	価格	メーカー	業者
茎わかめ（100g）	韓国・中国	978	ジャパソフーズ	リンク
いか（冷・角）1Kg袋	日本・中国加工	1017	清水冷凍	リンク

◇ 県商品沖縄県産パイン缶詰（チビット・ピーセス）について

沖縄県産パイン缶詰（チビット・ピーセス）が、一時中止と県学校給食会より連絡がありました。6・7月使用予定の沖縄県産パイン缶詰（チビット）は、外国産パイン缶詰（チビット）に変更しました。再開は11月分からを予定。

◇ 生クリーム（200ml・1000ml）

6月分から取り扱いを再開します。

質問コーナー

栄養士・調理員からの質問に対してQ&Aでお答えします

Q たけのこ（缶・水煮）の身が酸っぱい臭いがありますが給食に使用してもよいでしょうかと連絡がありました。

A 内容物の試食、一般生菌数の検査を行った結果、腐敗ではありませんでした。酸味を感じるのは、アク抜きと白濁防止のため、水さらしを行いPH調整し、脱気、加熱殺菌をしているためです。これは異常ではありません。腐敗の場合は、水さらし不足でアク抜きが不十分であり、PHがやや高く（アルカリ側）なったため、殺菌不足となって耐熱性菌が繁殖してピンホールなどによるものと同様、内容物が溶解したり、缶が膨張したりします。

これらと異なり、液が白濁したり白い塊が付着したりするのは、たけのこに含まれるアミノ酸のチロシンにカルシウムなどが結合して結晶化したもので無害です。