

学校給食における「和食」の検討会議

第 2 回 会 議 次 第

- 1 日時 平成26年6月16日（月） 午前11時30分～午後14時
- 2 会場 京都市立竹田小学校
- 3 次第
 - (1) 本日の会議の流れ
 - (2) 給食調理室の見学
 - (3) 京都市立竹田小学校における食育の取組について
 - (4) 児童の配膳風景等の見学
 - (5) 学校給食の試食
 - (6) 意見交換（給食調理室見学や試食の感想，検討課題について 等）
 - (7) 事務連絡
- 4 配布資料
 - ・ 次第
 - ・ 委員名簿・配席図
 - ・ 資料1 6月16日（月）の献立表（給食カレンダー）
 - ・ 資料2 基準献立表
 - ・ 資料3 給食調理室の写真
 - ・ 資料4 「学校給食における和食の検討会議」における検討課題について
 - ・ 資料5 京都市小学校給食について（山下委員提供資料）

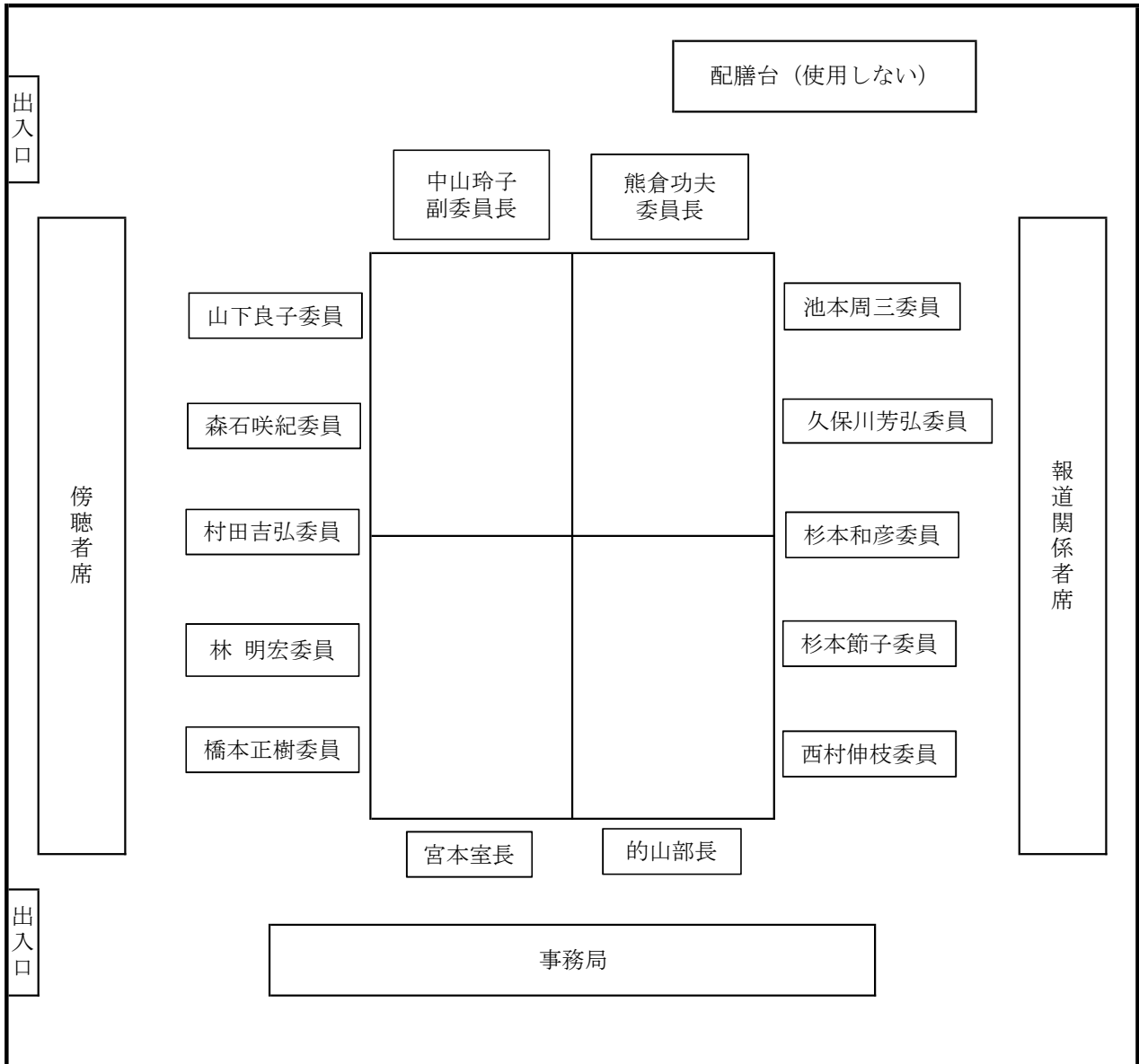
学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

(◎委員長, ○副委員長)

氏 名	所 属
池本 周三	京都市中央卸売市場協会 会長
久保川 芳弘	京都市小学校 P T A 連絡協議会 副会長
◎熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長
杉本 和彦	京都教育大学大学院連合教職実践研究科教授
杉本 節子	奈良屋記念杉本家保存会事務局長
○中山 玲子	京都女子大学家政学部教授
西村 伸枝	市民委員
橋本 正樹	京都市立嵯峨野小学校給食調理員
林 明宏	京都市立醍醐小学校長
村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
森石 咲紀	市民委員
山下 良子	京都市立紫野小学校栄養教諭

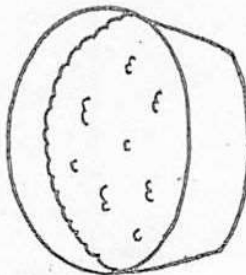
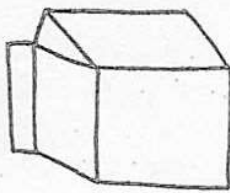
<50 音順, 敬称略>

「学校給食における和食の検討会議」第2回会議 配席図



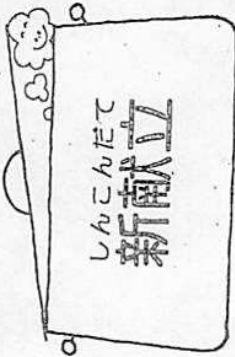
6月5日 (木)

ぎゅうにゆう さばのソースに だいこんばの ごまいため



むぎごはん

キャベツのすまじる



さばのソース煮

煮魚に新しい味つけが加わりました。

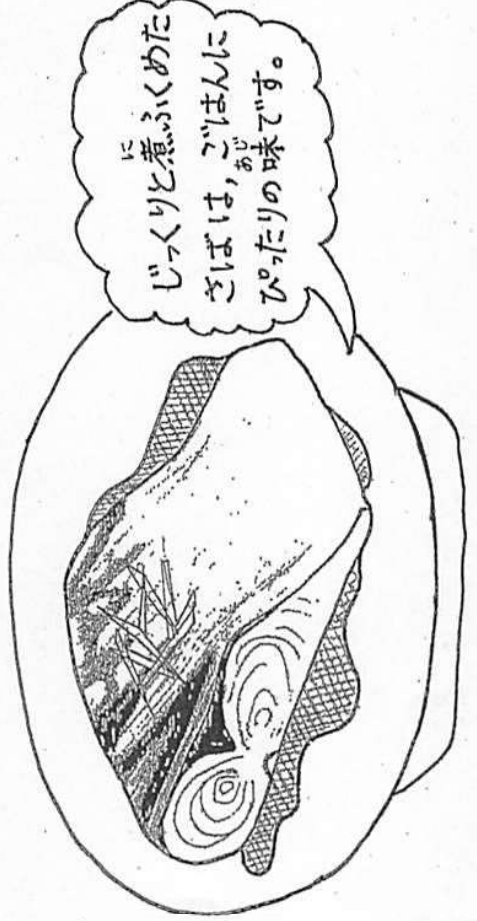
さばをしょうがとウスターソース・三盞とう・料理酒・

みりん・しょうゆで味つけをして、煮ふくめました。

ソースのうま味でさばのくさみがきえて、
おいしいです。

食べ物の三つのはたらき

茶	穀をつくる	黄	緑	体の調子を整える
ぎゅうにめ	さば	むぎごはん	しょうが	だいこんば
はなかつお	とり	すりごま	さんおんとう	にんじん
		オIL	キャベツ	
		サラダあぶら		



(新設立) 検収確認者 ()

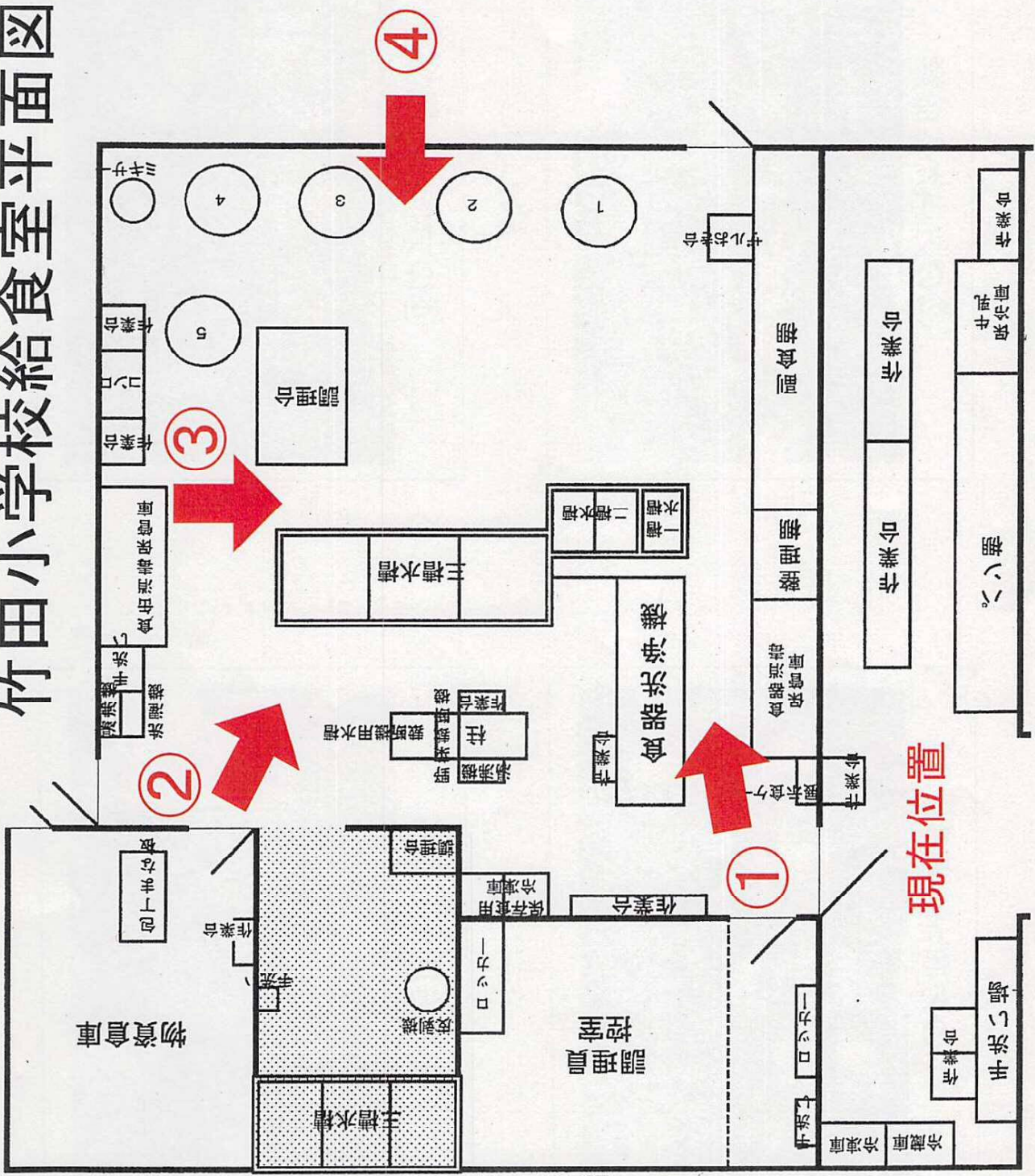
検立名	食品名	使用量	可食量	品質	検収	品質	検収	品質	検収	品質	検収
13	主食 (菜ごはん)	高	198								
		中	176								
		低	154								
牛	乳	1個	208								

検立名	食品名	使用量	可食量	品質	検収	品質	検収	品質	検収	品質	検収
さばのソース煮	(冷) さ	ば	1切	54							
	し	よ	う	が	2	1.6					
	三	温	理	酒	2	1					
	み	り	ん	酒	6	3					
だいこん菜のすまし汁	料	理	酒	6	3						
	ウ	ス	タ	ー	ソ	ー	ス	6	3		
	(温)	し	よ	う	ゆ	4	2				
	(冷)	だ	い	こ	ん	菜	68	65			
キャベツのすまし汁	す	り	か	つ	お	2	2				
	花	ら	ダ	油	0.4	0.4					
	み	り	ん	酒	0.7	0.7					
	(淡)	し	よ	う	ゆ	2	2				
鶏肉(スライス)	鶏	肉	(ス	ラ	イ	ス)	15	15			
	キ	ャ	ベ	ツ	35	30					
	に	ん	じ	ん	11	10					
	(淡)	し	よ	う	ゆ	4	4				
けずりふし	け	ず	り	ふ	し	1.5	1.5				

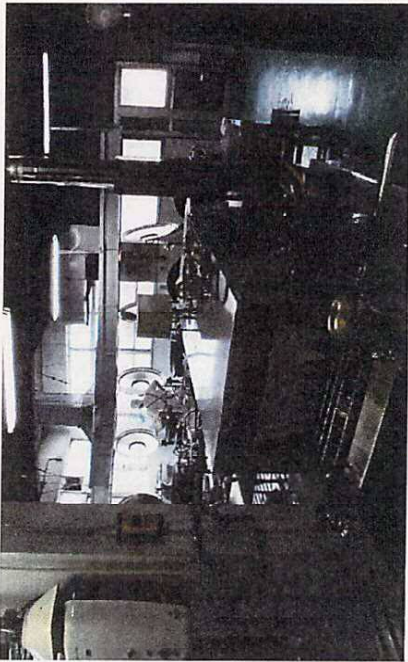
品名	さばのソース煮	だいこん菜のごまいため	キャベツのすまし汁
品名	1切	高40g 中35g 低30g	高170g 中155g 低140g
単位	皿		わん中
検立名	さばのソース煮	だいこん菜のごまいため	キャベツのすまし汁
担当者	AC () B () C ()	B () C ()	C ()
08:30	身支度・手洗い・器具の消毒 下処理(汚染作業) だいこん菜(袋)・キャベツにんじん・しょうが 洗う		
09:00	エプロン・はきもの取りかえ・手洗い さば (非汚染作業) だいこん菜 洗い切る キャベツ・にんじん 切る		
09:30	開始 時 分 C () 煮る さばを入れる 2次汚染	開始 時 分 C () 炒める だいこん菜ゆでる ごま炒る	開始 時 分 B () 煮る 肉入れる 2次汚染
10:00	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分
10:30	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分
11:00	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分
11:30	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分
12:00	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分	中心温度確認 C () 終了 時 分

※使用する物資、主食及び牛乳を検収し、検収簿に良品について記入すること (良○ 否×)

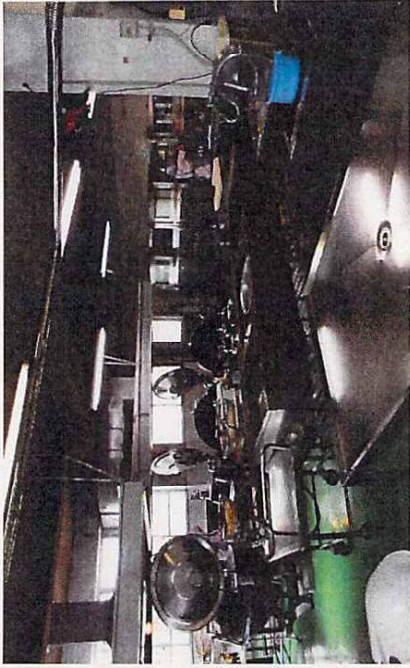
竹田小学校給食室平面図



①の方向から撮影



②の方向から撮影



③の方向から撮影



④の方向から撮影



球根皮むき機(じゃがいもの皮むき)



野菜裁断機(にんじんのせん切り)



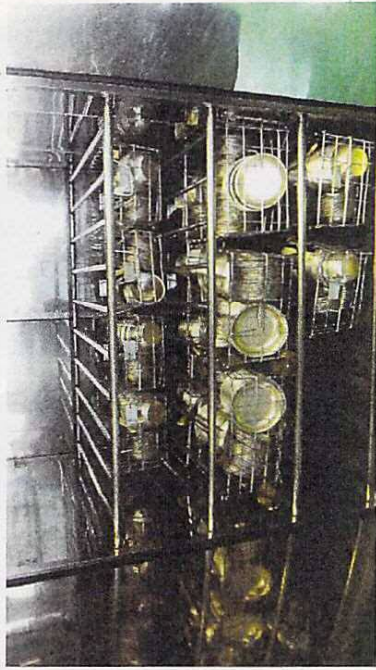
ガス回転釜を
傾けた様子



食器洗浄機



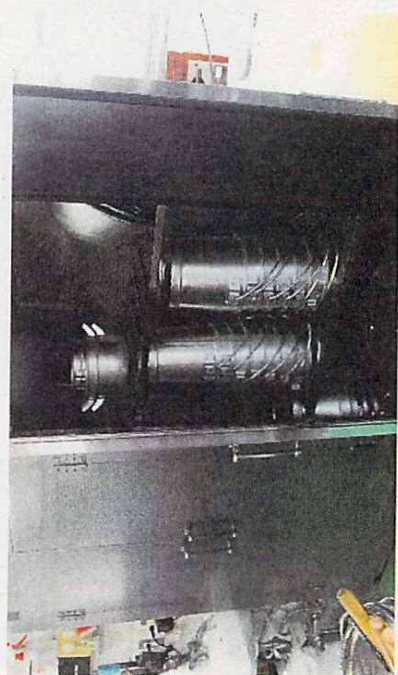
食器消毒保管庫の内部



食器消毒保管庫
(食器の乾燥・消毒)



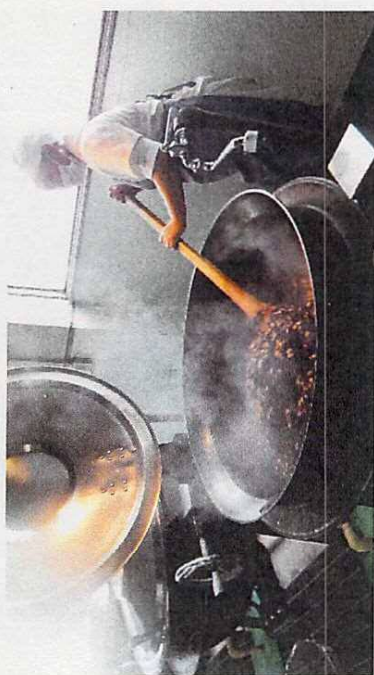
食缶消毒保管庫
(食缶の乾燥・消毒)



攪拌機
(ミキサー)
脱脂粉乳を
とく時に使用



ひじき豆の調理



ひじき豆の調理



鶏肉と野菜の煮つけの調理



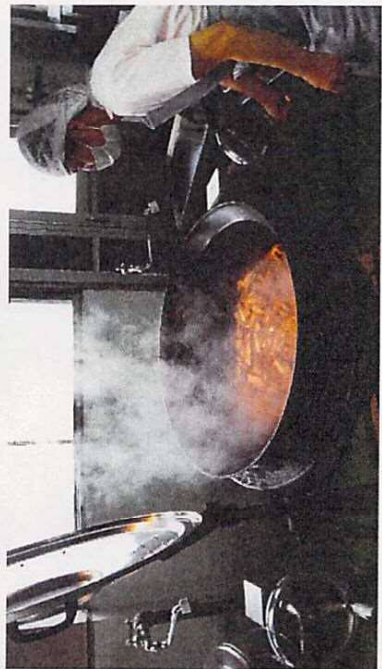
ごはん・牛乳
鶏肉と野菜の煮つけ・ひじき豆



にしんを煮つけている様子



釜を傾けて煮汁を回している様子



にしんの煮つけをクラスごとに配缶



にしんを煮つけた煮汁でなすを炊いている様子



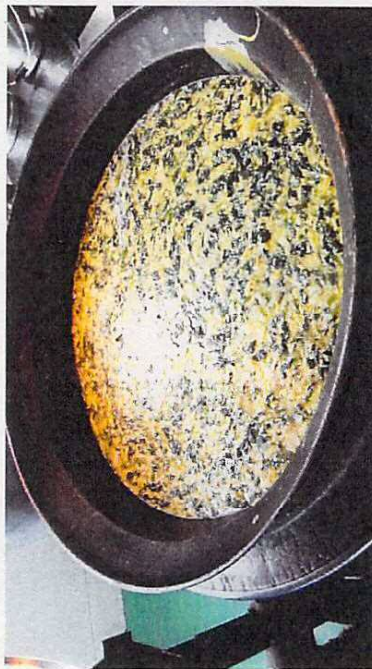
けずりぶしを引き上げている様子



だしをとった後のこんぶ



かきたま汁



こんぶとけずりぶしのだし



トマトだご汁のトマトを切っている様子



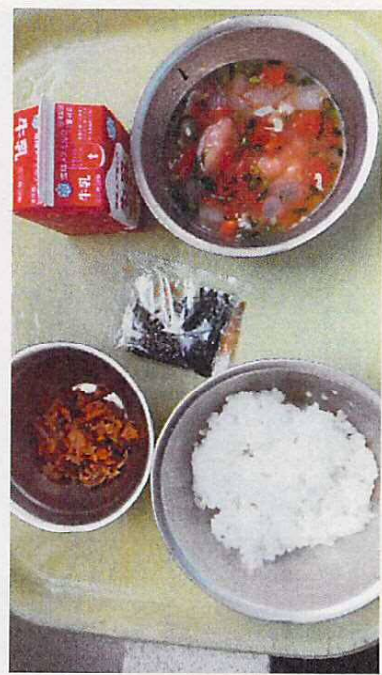
トマトだご汁のだんごの生地を練る作業
(小麦粉・片栗粉・塩・ホールトマト・水)



トマトだご汁の団子の生地を
一つずつ落としている様子



ごはん・牛乳・ツナそぼろ丼(具)
きざみのり・トマトだご汁



「学校給食における和食の検討会議」における検討課題について

1. 学校給食における「和食」を推進する意義

- ・ユネスコの世界無形文化遺産への登録は和食文化を維持・継承していくことを世界に約束したものである。
- ・学校給食法第2条第6号には給食の目的として「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」と掲げられている。
- ・日本の食料自給率は4割程度にとどまっており、食料自給率を上げる観点からも、もっと米を食べていくべきである。

2. 和食の定義

○学校給食で目指すべき「和食」とは。

- ・「和食」は個々の料理で捉えるのではなく、献立や食べ方、食材、しつらえ、器など総合的に考えていくことが必要。
- ・ごはん・汁物・おかず・漬物が和食献立の基本的な構造であり、「三菜」にこだわる必要はないが、「一汁」の汁物があることが基本。

3. 和食文化の継承に向けた取組

○和食文化の継承に向けた学校給食における取組の検討

<献立>

- ・和食献立を提供するための汁物の扱い。
- ・京都の伝統的な発酵食品でもある漬物の提供。
- ・和食に牛乳は合わないので、提供方法の工夫ができないか。

<食べ方>

- ・子どもたちに本物の味を体験させる。
- ・うま味を味わう力を身に付けることを目指した取組。

<器>

- ・京都には器の文化が根ざしており、食器についての対応ができないか。
- ・陶器の食器は割れやすいとのことだが、落としたら割れるということを体験するのも勉強の一つ。

<調理器具>

- ・回転釜だけでできる料理は限られる。

<その他>

- ・給食以外でも栽培体験やマナーを学ぶことも大事。
- ・献立や食材について学んだり，季節に応じた料理など文化を学ばせることも大事。

<現在の主な取組>

- ・米飯給食の週4回実施
- ・京のおばんざい献立
- ・京野菜を使用した献立
- ・伝統行事にちなんだ献立

4. その他

- ・給食を各教科の学習と関連させて，子どもたちの心身の健康と望ましい人間性の育成を図る。
- ・自ら食材や献立を選べるような子どもたちの育成。
- ・今の子どもたちは好き嫌が多く，家族みんなで食事ができないなど，「和食」の推進以前の問題も多い。
- ・親と子どもが一緒になって行えるような取組の工夫。

京都市小学校給食について

1 安心して食べられる安全な給食

- ◆国内産(地産地消の推進)の食材を使用
⇒使用している食材の約90%(年間平均)は国産
- ◆「手作り」にこだわり
⇒やむを得ず加工食品を使用しなければならない場合、食品添加物が使用していないもの、原材料やその配合割合が明確なものとする。
- ◆遺伝子組換え操作がされている食品については使用しない。
- ◆食品の放射能検査の実施
⇒一般食品については、国の基準よりも厳しい基準を適用
- ◆納入業者の自主検査と(公財)京都市給食協会による食品検査
⇒保存料や着色料、残留農薬等の検査
- ◆食中毒予防に万全の取組
 - ・加熱献立の実施(75℃以上1分以上、魚介類は85℃以上90秒以上確保)
 - ・給食室のドライ運用(床を濡らさない調理により温度を抑え、菌の繁殖を抑制)

- ## 2 食事内容の特徴
- ◆味覚形成のために、いろいろな食品や旬の食べものを使用
 - ◆ごはんを中心とした「日本型食生活」の推進
 - ◆昔から食べ継がれてきている京のおばんざいや行事に因んだ食べものや料理等を取り入れた献立
 - ◆京野菜等を取り入れた地産地消の献立
 - ◆食べものの持ち味を生かすように薄味に心がけ、献立によって出汁(削り節・昆布・煮干し)の使い分け。
 - ◆「手作り」を基本に、加工食品はできるだけ使用しない。

3 毎日の活動と成長発育を守る給食の栄養



4 児童と家庭の食生活調査結果

(集計中 一部抜粋)

概要:京都市小学校24校の4年生児童とその保護者対象に食生活に関わるアンケート調査を実施。

実施時期:平成25年11月

(1)4年生児童の栄養摂取状況について

①1日当たりの鉄分の推奨量と摂取量比較

