平成 27 年度

第2回 富士市学校給食検討委員会の報告

日時：平成 27 年 10 月 14 日（水）
文責：小櫛　和子

参加者（20 名）

給食主任	榎本 佳織（大淵一小）・大村 恭代（田子浦中）
栄養士	中村　薫（吉原小）・小笠原朋美（岩松小）　・加藤真澄（岳陽中）
調理員	栗田菊江（今泉小）・佐野朋美（須津小）・植松直美（丘小） 植木真弓（岩松北小）・山口泰子（岩松中）・佐野充恵（岳陽中） 杉田奈緒子（吉原二中）
PTA 連絡協議会	天野 美江（吉原小）・後藤千賀子（吉永第二小）・渡辺照美（元吉原中）
市民代表	小櫛和子・片岡律子
事務局	尾澤　聡（学校教育課長） 伊藤典子（保健担当主幹）・小倉美登江（保健担当嘱託栄養士）　・

視察

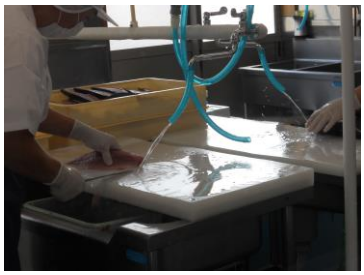
①田子の浦漁港でシラスの釜あげを見学

・約 5%の塩だけでゆでる。（150～180 リットルのお湯に何回かに分けて入れる）
・漁は、3 月 21 日から翌年の 1 月 15 日。
・水温が高い時より、低い時の方が身が締まっているので、春と秋が美味しい。
・学校で使用するときには、給食には、釜あげシラスの冷凍を加熱して出すので、学校で使いやすい形態や重量を提案する。

②今村建材の香りしいたけ栽培場所の見学

・菌床の中身も安心できるように、自社で確認してブレンドしている。
・菌床を 100℃で約一日、加熱殺菌して冷ましてから菌を打ち込む。
・定期的に放射能検査を行い、安全を確認している。
・大淵にあるハウスで半年寝かせ、森島のハウスで収穫する。

③イチフジ　魚加工場の見学



・ゴマサバを、手際良くさばいて、切り身にしていくところを見学。
・ヒスタミンなどの食中毒のリスクを考えて、調理場の室温を適正に保っている。

・冷蔵庫、冷凍庫は、肉・魚などの食品の種類によって、分けている。
・切り身を 40g で切っていくと、半端が出る。用途がないのでもったいないが廃棄している。イカもリング揚げ用の注文の時は、耳やゲソが廃棄されている。半端な切り身や、イカのゲソや耳も、すり身にするなどして給食のメニューに使えるようになるといい。

④田子の浦漁港で施設見学と昼食

⑤富士きのこセンターの視察　ひらたけ・エリンギなど
・キノコの種類によって、温度管理が違う。
・放射能検査を行い、安全性を確認しながら栽培している。
・平茸は、美味しいキノコだが日持ちがしないのでスーパーでは敬遠され、全国的にも生産が少なくなっている。学校給食で使ってもらえるので栽培を続けられる。また、ゆとりを 持たせて 栽培しているので、地域の流通にものせることが出来る。
・日本では、まだ一ヶ所でしか栽培していない、珍しいキノコ「タマチョレイ茸」は、まだまだ栽培するのにコントロールが難しい。半分はロマンでやっています。

⑥清水屋食品の視察　豆腐・がんも
・豆腐、油げ、ガンモ、こんにゃく、トコロテンなどの製造工程を視察。

・「清水屋が作りたかった寄せ豆腐」は、本当の豆腐の美味しさにこだわった豆腐で、加熱処理していない甘味と風味を大切にしている。（直売だけだが、リピーターも多い）
・介護食用の「深層水を使った豆腐」は、嚥下障害に対応出来るものとして開発中。
・富士市は、昔からお盆やお彼岸、法事などの料理には、必ず甘くて美味しい「味付けガンモ」を付けていた。富士市の伝統食として、何かの形で学校給食を通じて子ども達に伝えていってほしい。

（感想）
・今回、キノコの栽培現場を 2 ヶ所見て、説明を聞くことで、キノコ栽培についての理解が深まった。
・それぞれの生産者や事業所に、こだわりやロマンがあることがわかった。富士市の学校給食は自校直営方式できめ細かい対応が可能なので、いい連携が出来れば色々な可能性が広がっていくことが期待できる。
・栄養士さん、調理員さんから、前向きな提案があった。
・今回の視察の感想や提案を、10 月中に教育委員会に提出することになった。
・各事業所に、具体的な提案が出て、今回の視察が更に有意義になることを期待する。