いわき市のプロの料理人が考える「和食給食

食給食について

かんが きゅうしょく ▶和食のプロが考える給食

にほんかくち わしょく りょうりにん 日本各地の和 食 の料理人さんたちが、『児童生徒の にほん でんとうてき しょくぶんか わしょく みなさんに、日本の伝統的な食文化である「和食」の ^{みりょく し} おこな おも おこな **魅力を知ってほしい!!』という思いのもと、 行 われる** ことし ぜんこく えら がっこう

ようになりました。今年は、全国から選ばれた25の学校 きゅうしょく と く わしょく きゅうしょく や給食センターで取り組んでいる「和食」の給食です。



しょく きゅう しょく おう えん こん だて食 給食 応援 献立

わしょくきゅうしょく

こんかい し わしょくりょうりにん わたなべたつや 今回は、いわき市の和食料理人である渡邉達也さんに きょうりょく きゅうしょく えいようきょうゆ 協力していただき、給食センターの栄養教諭

がっこうえいようしょくいん いっしょ わしょく きゅうしょく 学校栄養職員と一緒に、「和食」の給食を

開発しました。



和食の基本は「だし」です。素材の味 を引き立てる「だし」がしっかり出て いれば、味付けは薄味で十分です。



そ、汁ものの沢煮椀は薄口さわらのみそだれには白み 調味料にもこだわりました 音の魚と書きますが、主菜の「さわら(鰆) ょうゆで味をつけるなど



わしょくりょうりてん てんしゅ 和食料理店 店主 たつや 達也さん(右) 担認を 北川智洋さん(左)

本の食文化「和食」 のよさ

せかい みと にほん でんとうてき しょくぶんか 世界が認める日本の伝統的な 食 文化!

しゅしょく しゅさい ふくさい しる わしょく へいせい ねん がつ むけいぶんかいさん とうろく 主 食・主菜・副菜・汁ものがそろう「和食」は、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

ちいき しんせん しょくざい つか

・地域にある新鮮な食材をたくさん使っている。

…栄養バランスのよい、健康的な食生活を送ることができる。

しきおりおり しぜん うつく きせつ ひょうげん ・四季折々の自然の 美 しさや季節を 表 現している。

ねんじゅうぎょう じ かか つよ かぞく ちいき きずな ふか ◇行事・・・・・・正月などの年中行事との関わりが強く、家族や地域の絆を深める。

などがあります。



常磐学校給食共同調理場

1月29日(木)【小学校】

ふくしまけんりついわ き のうぎょうこうとうがっこう 福島県立磐城農業高等学校 オリジナル食材使用献立

きょう きゅうしょく いわきのうぎょう 今日の給食は磐城農業 こうとうがっこう 高等学校の生徒の、お兄さん・ お姉さんが作ってくれたトマト ジュースと製ジャムを使った

献立です。

セゼ 麦ごはん・牛乳・ビーンズシチュー・ミニウインナーとキャベツのソテー・ヨーグルト・梨ジャム

いわきのうぎょうこうとうがっこう 磐城農業高等学校ってどんな学校?

きゅうしょく とうじょう きょう きゅうしょく しょくひんりゅうっうか みな っく が給食に登場しましたね。今日の給食は食品流通科の皆さんが作ったトマトジュースと なし つか しょくひんりゅうつうか しょくひんりゅうつう きそてき ちしき しょくひん 型ジャムを使っています。食品流通科では、食品流通の基礎的な知識から食品の 加工・製造・家畜の飼育などを学びます。また、自分たちで作ったジュースやジャム、 ^{かし} 菓子、にわとりの卵などを、自分たちで販売します。

梨ジャム」作りの様子

食品流通科ではジャムも手作りしています。 今回は、常磐給食センター受配校の小学校と、 まなはまきゅうしょく じゅはいこう しょうがっこう あ 小名浜給食センター受配校の小学校、合わせ て約9,500人分の給食に梨ジャムが登場しま す。梨の食感を生かしたジャムです。







トマトを大きな鍋の中で砕きます。 このとき はまだ、種も皮もついたままの状態です。



鍋を火にかけて、どろどろになるまでトマトを とかします。



トマトジュースに、トマトの種や皮が入らない ように、谿の中身を専用の機械に入れます。



トマトジュースの出来上がりです。このあと ペットボトルごと中身を殺菌してから出荷され



ҩ҇҉ 鍋の中身をペットボトルに入れて…。

大きな鍋で野菜と 緒に煮込んで…



種や皮を取りのぞいた状態のトマトジュース です。これに塩を入れて味付けします。



できあがり!

磐城農業高校の みなさん、いただきます!!