

すまいる smile 笑

筒賀学校給食共同調理場
食育通信 No.22
平成 28 年 12 月 22 日
文責 亀川 吉美

筒賀学校給食共同調理場 もう還暦です！！

筒賀学校給食共同調理場の前身は、旧筒賀小学校の校舎の一部を昭和32年1月10日改造して建設した調理場からです。週6日制で筒賀小学校と筒賀中学校の学校給食を作り初めて、はや61年目を迎えようとしています。10月19日の“ひろしま給食”の日に、井仁の大江 真さんに書いていただいた調理場の看板を設置しました。今年1年をかけ調理場の中や外の改修工事を行い、来年の新学期の始業式からは、新たな調理場の歴史がスタートします。1月24日からの全国学校給食週間では、戸河内や筒賀のこれまでの様々な給食エピソードを発掘したいと思います。



安芸太田町の おいしい物 み~つけた！

下殿賀内の手作りソーセージ、ハムの店「グリュックスシュバイン」を営んでおられるのが、右の写真の山崎ご夫婦です。食品添加物は肉本来のうま味を引き出すだけの最小限に抑え、保存料・着色料・増粘剤などの無用な添加物は使用しないドイツ製法のお店を開いてから約3年、本場ドイツでも認められ、たくさんの金賞を受賞されました。

給食でも本物の味・おいしさを知って欲しくて『ホットドック』『スパゲッティナポリタン』『ポトフスープ』などに入れて使わせていただいています。以前お話しした時に「自分が食べたくなるものを作りたい。」と言われていました。その思いはしっかり味に生きているようで…給食に使った時には、いつも以上の食べっぷりを見せてくれます！！



かぼちゃは冬至に食べるもの…？

年々ハロウィンのイベントが盛大に行われるようになり“かぼちゃ”と言えばランタンのかぼちゃのイメージが強くなっているのですが…日本では昔から夏野菜であるかぼちゃを冬まで大切に保存して、冬至の日(今年は12月21日)に食べる風習があります。かぼちゃは鼻やのどなどの粘膜を健康に保つビタミンAが豊富で、風邪を予防してくれます。給食では22日に地元の“雪化粧”という品種の物をスープに入れて食べました！



「広島女学院大学」×「カゴメ」×「安芸太田町」 コラボメニュー登場です！！

今年の6月から広島女学院大学の学生さんが、(株)カゴメの協力を得ながら、安芸太田町の食材を活用し、子供たちのために“安芸太田町オリジナルメニュー”を考案してくれました。

その第1弾として、11月24日の給食は、町内の食文化を子供たちに伝えるためイノシシ肉を使用しました。どの部位でもおいしく食感が楽しめるように、大き目のミンチ肉に加工していただきました。ちょうどイノシシ肉が手に入りにくい時期で、地域づくり課の方に奔走していただき、調理員さんが悩みながら味つけし、たくさんの方々の思いのこもった愛情たっぷりの麻婆丼になりました。

さすが町内の子供はイノシシ肉と豚肉の味の違いがわかるようで、たくさん入っている肉を味わいながらおいしそうに食べていました。



コラボメニュー第1弾(11/24)

トマみそ麻婆丼

ナムル

大学芋

12月20日の第2弾は、ホンモロコの登場です！

以前から南蛮漬けにしたり、唐揚げにしたりして給食に登場していたので、子供たちは「ホンモロコだ〜！」と言って喜んで食べていました。スパゲッティは、魚の味を生かすために少し控えめで、ドライトマト、きのこと広島菜のうま味で味付けしています。

当初は“安芸”と“秋”をかけた献立だったのですが実施するのが冬になってしまったので、今旬でおいしい地元野菜をたっぷり使った『ゆずサラダ』を作りました。そして、クローバータウンさんに『セサミ(ごま)パン』を焼いていただき、全てが“安芸太田町”のスペシャル給食となりました。第3弾をお楽しみに！！



コラボメニュー第2弾(12/20)

セサミ米粉パン

“安芸”たっぷりスパゲッティ

ゆずサラダ

お知らせ

安芸太田町 Facebook に筒賀・加計調理場の給食の様子を時々掲載しています。機会がありましたら、ぜひご覧ください！

“ホンモロコ”は3年前から町内の田んぼで養殖されるようになりました。肉質が甘く、骨がやわらかいのが特徴です。滋賀や京都では平安時代から淡水魚の王様として珍重されていたそうです。頭からまるごと食べることができるので、カルシウムなどのミネラルもたっぷり摂ることができます。

