

【Withコロナ】単位PTAの取組み

感染予防対策として内容を一新し、運

今年も同じ内容では感染予防のうえか

参観授業を終えた運動場にて「親子親睦

同大会は、以前は体育館で行われ、親

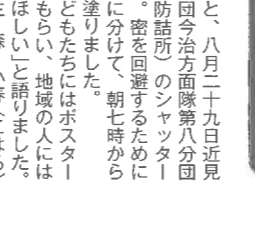
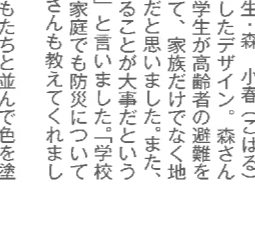
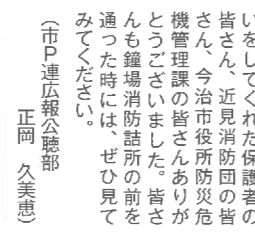
争といった形で行われていましたが、室

内ですべて行うことあり昨年度はや

むなく中止してまりました。



市P連広報公聴部 織田 真希



市P連広報公聴部 正岡 久美恵

輝くひとみ

第31号

令和3年12月15日発行 今治市PTA連合会



笑顔と歓声 PTAの原動力

続くコロナ禍、「延期」や「中止」のお

ウオークラリー大会が開催されました。

防災意識を持ってもらおうと、八月二十九日近見

小学校六年生が、今治市消防団今治方面隊第八分団

に防炎ポスターを描きました。密を回避するために

六年生約六十名を四グループに分けて、朝七時から

昼前まで、下書きをして色を塗りました。

近見消防団の分団長は「子どもたちにはポスター

を描くことで防災意識してもらい、地域の人には

前を歩いて見た時に意識してほしい」と語りまし

た。ポスターは近見小学校六年生、森 小春(こはる)

さんの六六時間かけて作成した。森さんは「森さん

は「東日本大震災の時に、小学生が高齢者の避難を

手伝ったというニュースを見て、家族だけでなく地

域全体で取り組むことが大事だと思いました。また

普段から避難グッズを準備することが大事だとい

うことも伝えたいと思います。」と語りました。学校

で防災教育もあり、日頃から家庭でも防災について

ものづくりひとづくり 親子工作教室



「負けるもんか！レッツ&ゴー！」



がつてきてマシンの形が出来上がってきて

連合会長挨拶



今治市PTA連合会 会長 中川 豊和

日頃は、今治市PTA連合会(以降、市P連)の諸活動にご理解・ご協力を賜り、厚く御礼を申し上げます。

会長を務めさせていただきます中川豊和と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、現在の学校活動、PTA活動に対して、どのような評価や、思いをお持ちでしょうか。

「コロナのおかげ」で見えてきたPTA活動の真の繋がりを、また、行動を起こす理由を再確認し、新しい様式でも対応

できる活動方法を模索し実行する。全体の役員会、本部役員会や、情報交換会などの市P連の事業を通じて、それぞれの答

会長・各部長あいさつ

広報公聴部



部長 徳丸 雄三 (吹揚小学校)

広報公聴部長の徳丸です。広報公聴部では年2回の広報紙「輝くひとみ」の発行と各小学校広報紙がより

PTA活動支援部



部長 長尾 正人 (立花小学校)

PTA活動支援部は、各小学校でのPTA活動の参考としてもらえるように情報交換会を開催したり、こ

家庭教育研修部



部長 越智 和香子 (朝倉中学校)

家庭教育研修部ではPTAカレンダーの編集、発行・球技大会 男女混合レクリエーションバレー運営・三

総務部



部長 佐津間 英樹 (日吉中学校)

総務部は、総会、球技大会、PTA研修大会などの運営を担当しています。

編集後記

遅ればせながら、ようやく今年度1回目の「輝くひとみ」を発行することが出来ました。今年度も年度当初から新型コロナの影響で色々



### イタリアンの鉄人 佐野 大介 シェフ

メニュー ポロネーゼのバスタミスタ、オレンジとキャベツのシチリアーナ、パンナコッタ、鯛の香草焼き



#### 佐野シェフ インタビュー

- 1 学校給食課さんから話が来た時には不安もありましたが、選ばれた光栄とチャンスを感じて話を受けました。
- 2 イタリアの食文化をもっと知ってほしいと思って、イタリアで提供されてる給食も調べて参考にしてメニューを作りました。イタリアの郷土料理を知ってもらいたいと思い、イタリアを旅行するようにイタリアの北から南まで網羅した郷土料理メニューを考えました。北部イタリアの肉料理。南部シチリアのオレンジを使ったサラダ。バスタミスタはナポリのおふくろの味といった感じです。まず自分の子供(中学生)に「何が給食で食べたい?」と聞いたところ「ポロネーゼが食べたい」と言われたのでポロネーゼを決めました。イタリア北部では牧畜が盛んで肉料理が多い。それで、ポロネーゼを採用し、さらには色々な形を子供たちに楽しんでもらえるようバスタミスタにしました。バスタミスタにすると麺のバスタに比べ、汁はねしにくく食べやすい点も考慮しました。
- 3 イタリア料理ということでパンをフォカッチャに出来ないかと提案しましたが、調理上難しいということで結局フォカッチャのような形をしたパンになりました。シチリアーナ(サラダ)はもともとシチリア特産のブラッドオレンジを使った料理なのですが地元伊予柑を使うようアレンジしました。欧米ではフルーツを使ったサラダは一般的なのですが、日本ではなじみがうすく子供たちに受け入れられるか不安がありました。サラダにはレズンも入っていて、学校給食課さん曰く「レズンが嫌いなお子さんも多い」ということで不安もありました。(筆者世代になじみのあるレズンパンは現在給食ではほぼ提供されていないそうです)また、バスタミスタも茹で上がりから提供までどうしても時間が空くため冷めてしまう。さらにはパスタ同士が引っ付いてしまう。ということで、茹で上がり後パスタを水でめめ、オイルを混ぜかけ、まだ温かいポロネーゼソースを食べるときに混ぜ合わせて食べる。という形で少しでも温かくおいしく食べれるよう考えました。
- 4 (シェフの出身は今治ではない)給食は小学校の頃だけでしたが、ソフト麺を使ったカレー種がおいしかった思い出があります。
- 5 プロジェクトはすごくいい考え。1人の力ではなく、今治市長、3人のシェフ、現場の栄養士さんや調理員さん、学校給食課さん、みんなの力で実現できたいプロジェクト。ぜひ毎年続けてほしいです。



### 中華の鉄人 関 英輔 シェフ

メニュー ス克蘭ブル焼豚玉子飯 中華スープ



#### 関シェフ インタビュー

- 1 お話を伺って中華で自分が選ばれたことに大変驚きました。毎日の業務をこなしながら十分な事が出来るのかと悩みましたが、今治発祥である焼豚玉子飯を今治のすべての子供に食べてもらえることが実現できるならば!!とお話を受けることに決めました。
- 2 最初は中華のメニューで考えて欲しいというお話でしたが、私としてはどうしても今治にしかない焼豚玉子飯で進めたかった。しかし、給食には半熟目玉焼きは出せないのではどうしようかということになりました。それならば、昔の裏メニューを使えばいいことに気づき、オムレツ玉子飯(裏メニュー名 焼豚玉子飯パート2)スクランブル玉子飯(パート3)のうちのパート3をメニューとして出すことにしました。
- 3 焼豚については前日の仕込みができないとのことで、豚肉の切り落としで代用することとし、タレも給食時にかける方法は出来ないのだからかじめ豚肉にからめて炒めるよう工夫しました。杏仁豆腐についてはミルク感を強くして、子供さんが食べやすくと考えました。ゼラチンが使えず、凝固剤をどうするかには苦労しました。スクランブルエッグはパラっとした中にふわっと感が残るよう一番考慮しました。長めに炒めてパラっと感を出し、仕上げに味付きのスープを加えてふわっと感を出しました。今回のスクランブル焼豚玉子飯は今後も給食のレギュラーメニューの一つとして提供してほしいと思っています。
- 4 (シェフは地元常盤小、日吉中卒業)自分たちが小学校の時に米飯が初めて出て、うれしかった。さらに米飯を使ったカレーがすごくおいしかった思い出があります。
- 5 市長の「子供たちに美味しい給食を提供し、心に残したい」という気持ちに共感しプロジェクトに参加しました。子供たちの心に「地元の給食は美味しかった」という思いが残り、郷土愛につながればいいと考えています。また、将来、今治市を背負うお子さんたちが勉強やスポーツを頑張るためにも、おいしい給食を食べてすくすく育ててほしい。少しでもその役に立てるように献立に協力して、子供たちに感動を与えるお力になりたい。大人になったときに「あの給食がおいしかった」と言ってもらえたらすごく幸せに感じます。またそれを次世代にも繋げていけたらなおよいと思っています。



### 調理場の鉄人 吹揚小学校 管理栄養士 吉田先生 インタビュー

今回(10月28日)吹揚小学校ではフレンチ給食を提供しました。いよいよ日本一おいしい給食プロジェクトの実際の提供を行うということで調理場を上げて、いつも以上に手間暇かけて頑張りました。試食したシェフのオリジナルの味に少しでも近づけることができるように、不安は大いにありましたが精一杯努力させていただきました。

給食では前日の仕込みは行いません。ですから、当日朝8時調理をスタートし、450食あまりのフレンチをほぼぶっつけ本番で調理したのでかなりバタバタしました。

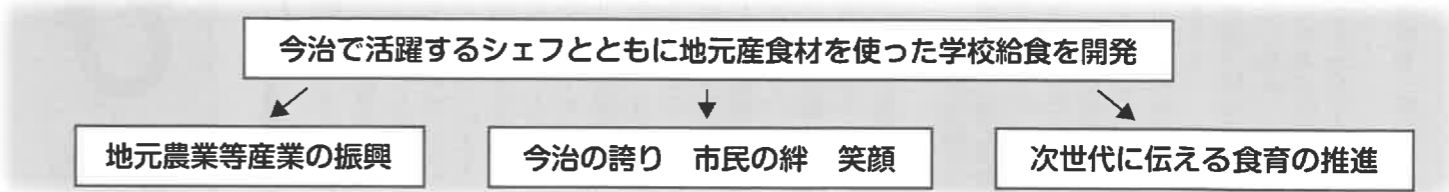
(試作はあったが、試作時は20~30食ほどの調理)ガレットの梅肉マヨネーズソースの花柄も調理場のみみんなで頑張って描きました。イレギュラーがあって慌てたのが、試作時はオープンで焼いたガレットを、吹揚調理場ではよかれと思ってスチームオープンで焼いたんです。するとソースの赤色が上手く出ずせつかつくの花柄が白っぽくあまり目立たず…。だから、途中から慌ててオープンに切り替えました。例えば、今回の鰹のミンチを使うような発想はこれまでの給食では無かったので、そういったシェフの独自の調理方法の知識や技といったものは大いに参考になる部分がありました。今回の給食を通じて、給食が苦手、特定の食材が苦手という児童たちが苦手を克服する一つのきっかけになればいいと思っています。

## 日本一おいしい給食プロジェクトとは!?



令和3年2月7日に今治市長選挙が行われ、徳永繁樹新今治市長が誕生したのも皆さんの記憶に新しいかと思いますが、徳永市長が掲げた公約の中に「郷土愛を育む日本一おいしい給食の提供」という公約がありました。徳永新体制のもと公約を実行すべくプロジェクトチームが立ち上げられ、6月には市議会にて補正予算案を上程し可決。

「日本一おいしい給食プロジェクト」のコンセプトは「少子高齢化、人口減少の進むなかで、子育てしやすい環境の整備及び地域経済の活性化を図る」というもので、事業内容および目的は「今治で活躍するプロの料理人、シェフとともに地元食材を活用した学校給食メニューを開発し、今治らしい学校給食を提供することで、地元の農業等を含めた産業の振興、今治の誇り、市民の絆、みんなの笑顔など多くの市民の幸せを生み出すとともに、次世代に伝え、つなげる食育の振興を図る」というものです。



具体的には市内飲食店で腕を振るう3人のシェフの考えたイタリア料理、フランス料理、中華料理の給食を10月~12月の間に各学校で提供します。提供日に合わせて各校40人定員の保護者を招いての試食会も開かれます。初回提供日だった10月28日には、徳永市長と関シェフ、佐野シェフ、神原シェフの三人が鳥生小学校を訪問するというイベントも行われましたのでニュース等でお見かけになった方も多いかと思います。

今回この原稿を書くにあたり、各シェフと吹揚小学校の管理栄養士吉田先生にインタビューをさせていただきました。お話を聞きますと、プロジェクトの話は7月ごろシェフや現場に話が来たようです。8月に各調理場の栄養士さんを集めた勉強会が開かれ、10月には第一回の給食提供が行われるというタイムスケジュールの中で、シェフも栄養士さんも、プロジェクトの取りまとめを行っていた学校給食課さんも、我々が想像する以上の様々な苦勞に直面しそれを乗り越えて実際の提供に至ったということが分かりました。あるシェフは「今回の給食は関わった皆で作った一つ一つの作品だ」とおっしゃいました。

例えば、学校給食は前日仕込みは出来ません。給食センターでは11時には給食が出来上がってないと配送できません。当然厨房機器も限られますし、一食当たり材料費は200~300円程という限られた予算ですから使える食材も限られますし、一食当たりの量やカロリーも考えて作られます。大量調理するのに向かない料理もあります。子供ならではの味覚と好き嫌いにも対応しないといけません。実に様々な制約の中で、苦勞を重ね、試行錯誤を繰り返して作られたまさに『作品』だということが、この記事で皆様にも少しも伝われば幸いです。

また、どのシェフもこのプロジェクトの「未来」を考えていらしたことに深い感銘を受けました。筆者もぜひ今回の「日本一おいしい給食プロジェクト」が一回だけのもので終わらず、来年以降も続いていくことを願ってやみません。

## シェフにインタビュー

- 問1 今回の話を聞いてどう思いましたか?
- 問2 今回のメニューに込めた思いを教えてください。
- 問3 給食で提供するにあたって苦勞された点はなんでしょう?
- 問4 シェフご自身の給食の思い出はありますか?
- 問5 最後に今回のプロジェクトについての感想を教えてください。



### フレンチの鉄人 神原 佳考 シェフ

メニュー 彩野菜と五穀米のプレゼ 今治産梨とのマリアージュ、今治産蜜柑ジュースのジュレ 蜜柑と共に もしくはムース、今治産鰹のガレット 梅肉マヨネーズのグラチネ、秋薩摩芋とココナッツ香る優しいポタージュ エスニック風



#### 神原シェフ インタビュー

- 1 大変光栄に思いました。忙しい中ではありましたが、大勢のシェフ、料理人の中から選んでいただいたのご提案だったので、子供たちを喜ばせるよう出来る限りの力を尽くして努力しようと思いました。
- 2 地元産の食材を使った親しみやすいフレンチのメニューを開発し、食育も兼ねて、子供たちに家庭的なフランス料理に触れてほしいと思いました。
- 3 実際のメニューが出来るまでに、学校給食課の担当の方とはLINEや電子メールを使って相当数やりとりをしました。メインの鰹のガレットについては、今治は魚がおいしい地域なので地元産の魚を使いたいと思っていたところ、学校給食課さんからの提案もあり、値段が安く抑えられる大き目の鰹をミンチにして提供しようと考えました。ただし鰹は骨が気にならないようミンチを3度引きすることにこだわりました。さらに、「フレンチはソースが命」と言われますが、給食でソースを提供するのは難しい。そこで梅肉マヨネーズのソースを思いついたが、梅肉だけでなく明太子や味噌をマヨネーズと和えたソースも試作しました。自分では味噌のソースでどうかと考えていましたが、学校給食課栄養士さんにも試食してもらって意見をもらい、梅肉ソースに決定しました。さらに発色も考えてソースにピーツも入れました。デザートは、私としてはすべての学校にムースを提供したかったのですが、大量調理が難しく、ムースの提供は限られた調理場でのみ提供となりました。それ以外の調理場では、代わりに学校給食課さんから提案のあった今治産蜜柑ジュースと蜜柑を使ったジュレを提供することにしました。しかし、ジュレも通常のゼラチンを使うジュレではお昼までに固まらないため提供できない。そのためル・カンテン(加工した寒天食材)でジュレを作る方法を考えました。
- 4 (シェフは大西小、大西中卒業)給食はおいしかった思い出があります。地元大西では調理場が近くにあって熱々の給食だったので特によかったです。給食でしか食べられなかった麦ごはんが好きで、また揚げささみのレモン煮、揚げパンなどもお気に入りでした。
- 5 自分がかつて食べていた給食を、今度は作る側の立場になって今治市内の子供に自分の作ったメニューを提供出来るということにすごく幸せを感じます。今後もっとたくさんシェフがこのプロジェクトに参加し、それぞれの分野の色々な知識が給食として共有できれば、相乗効果で今治の給食はどんどん豊かになると思いますし、子供たちの心に残る給食になるでしょう。自分と同世代の、小学生や中学生の子供を持つシェフが市の給食のメニューの開発に協力し、活躍するところを自分のお子さんに見せることが出来れば、きっと子供さん達はプロジェクトに参加したシェフであるお父さんお母さんを誇らしく思うでしょう。これはすごく素晴らしいことだし、是非これをたくさんシェフにも経験してほしいです。だからこのプロジェクトの輪をもっと広げてほしいし、ぜひ続けてほしいと思っています。