

(1)

続日本一おいしい給食プロジェクト

昨年度、大きな反響を呼んだ「日本一おいしい給食プロジェクト」の第2弾が今年も実施されました。昨年は各学校でイタリア給食、フランス給食、中華給食が提供されましたが、今年はさらに「和食」の給食が増えました。また、「日本一おいしい給食レシピコンテスト」も新たに行われ、プロジェクト自体が昨年よりも広がりを見せています。

昨年度は、3人のシェフと給食現場の栄養士のインタビューを掲載しましたが、今年度は「和給食」の秋山料理長にインタビューを行い、記事に加えさせていただきました。



秋山料理長 インタビュー

和食の鉄人 秋山 博 料理長
(魚彩燦吟 あき山)

メニュー 炊き込みごはん 鯛のあられ揚げ
れんこん饅頭 おひたし



輝くひとみ

第34号

令和5年3月15日 発行
今治市PTA連合会
ホームページアドレス
<http://www.imabarity-pta.jp>

Q 今回の話を聞いてどう思いましたか？

プライベートの旅行中に、電話で「日本一おいしい給食のシェフを引き受けてもらえないか」と話をいただきました。しかし、初めはプロジェクト自体を知らず、よく理解できませんでした。しかし、詳しい内容を知り、自分の父親が作ったメニューが給食に出ることは、自分の子どもたちにとっても(料理長のお子様は小学生お二人)思い出になるかと思い、引き受けました。また、実際に食べた感想を自分の子どもたちから聞きたかったというもあります。ただ、実際に感想を聞くと、「れんこん饅頭がおいしくなかった!」とダメだしされて凹みました。「でも鯛は美味しかった!」と言われて救われました。中学生の皆さんの感想も聞いてみたいと思いました。

Q 今回のメニューに込めた思いを教えてください。

「家庭向け和食」として知られる肉じゃがなどは、いつも給食のメニューになっています。そこで、和食の料理人として、家庭ではなかなか味わえない「お店の和食」ならではの給食メニューを提供したいという思いから、この料理を作りました。また、和食であるため、「だし」をテーマにし、合わせ調味料や化学調味料を使った味付けではなく、和食本来のしっかり取っただしの味を給食で皆さんに味わってほしいと思いました。

Q 給食で提供するにあたって苦労された点はなんでしょう？

育ち盛りの子ども向けなので、ボリューム、見た目、味付けは調整しました。そもそも、「お店の和食」は大人向けのものなので、子どもたちが食べる給食として出すために調整することに苦労しました。例えば、炊き込みご飯は鶏そぼろを使って子どもたちが好きなお肉と脂分、ボリュームを足しました。鯛のあられ揚げは、普通の天ぷらよりも見た目が楽しいかなと思って、あられ揚げにしました。もう一つ苦労したのは、給食を作るには時間的制約があるため、前日からの仕込みができないことでした。つまり、お店のようにゆっくりと「だし」を取る時間が取れなかった点です。だし昆布の素材を変えたり、切れ込みを入れたり、出来る限りの工夫で対応しましたが、その出来には少々不満が残りました。

Q 料理長ご自身の給食の思い出はありますか？

(料理長は牛乳が苦手) 毎回牛乳が出されるのはつらかった思い出が多く、特に牛乳と白ごはんの組み合わせは苦手でした。しかし、そんな経験から、鶏そぼろの炊き込みご飯なら牛乳にも合うかもしれないと考え、新しい料理を考案しました。

Q 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。

気軽に引き受けたものの、打ち合わせやレシピの審査員など、思ったより時間的な制約が多く大変でした。Youtubeの動画(市役所HPにある和給食紹介動画に料理長も出演)も、あとから見るとちょっと恥ずかしかったです。ただ、数あるお店の中から選んでいただいて、「日本一おいしい給食プロジェクト」に関わることができたのは、大変名誉で思い出深いものとなりました。ありがとうございました。



第2弾を企画してくれた学校給食課・丹下さんに感想をききました

令和4年度の『日本一おいしい給食』は、中華・フレンチ・イタリアンに和食を加え、今治市で活躍する4人のプロのシェフによってメニューが考案されました。シェフたちは給食を食べる子どもたちのために、本当に熱心に取り組んでくれました。

中華給食は、酢豚を「焼き鳥のまち今治」ならではの鶏肉にアレンジした「鶏肉の甘酢煮」をメインとする給食を提供し、同時に中華料理の語源などを紹介しました。

フランス給食は、「家庭で作ろうフランス料理」をテーマとする献立で提供し、フランス語の料理名やテーブルマナーも学んでいただきました。イタリア給食は、イノシシ肉を使ったラザーニャをメインとする献立で提供し、有害鳥獣をジビエ料理として有効活用し、命を大切にすることも学んでいただきました。

和給食は、「だし」をテーマにして献立が考えられ、素材の「うま味」を生かした給食を提供し、和食の魅力などについて紹介しました。

今回の『日本一おいしい給食』も子どもたちに大変喜ばれています。

みんなが将来まで思い出に残るような、そして今治を大好きになり誇りを持てるような給食を食べてもらいたい、そういう思いを込めて、今後もこの『日本一おいしい給食』を提供してまいります。

※今回紹介した給食については、学校給食課HP(URL：<https://www.city.imabari.ehime.jp/kyushoku/project/chef/>)にて調理方法も含めてご紹介しています。こちらもぜひご覧ください。



今治市PTA連合会研修大会



一月二十二日、波方公民館の大ホールにて、今治市PTA連合会研修大会が行われました。

オープニングアクトには今治少年少女合唱団が出演し、子どもたちの歌声がホールいっぱいに響き渡り、初春のような温かな空気に包まれました。

続いて表彰式が行われ、愛媛県PTA連合会の大西会長と今治市教育委員会の田坂教育長から、多数の功勞

者に対して、日頃のPTA活動に対する感謝の意を込めて賞状と記念品が贈られました。功勞者の方々は今後も子どもたちのために尽力することを胸に誓いました。

会の後半では、「キャリアと出産子育てについて」というテーマで、道端カレンさんの講演が行われました。道端カレンさんは、雑誌やテレビでマルチに活躍し、トライアスロンイベントなどで何度も今治を訪れている美しくパワフルな女性です。

そんな彼女も二人の男子のお母さん。子育てに奮闘し、仕事との両立について悩んだり、私たちに親近感を抱かせてくれるとてもチャーミングな女性でした。

カレンさんも自身の子育てやキャリアを通じて、時代の変化を体感してこられた経験を持ちます。ご自身のお子様小さい頃と比べても、子育てとキャリアの両立に

社会的理解が深まってきたと感じておられます。子育てをする人全てが、諦めや後ろめたさを抱くことなく、自分らしく生き生きと活躍できる社会づくりへ、私たちPTAもしっかりと意識して活動していきたいと思えます。

また、子育てを通じて気づいた学びの本質についても語ってくれました。自身の子息には勉強して欲しいと強く思うあまり、激励が空回りしていた時期もあるそうですが、息子本人が目的意識を持つようになってからは自主的に勉強をするようになったといいます。

勉強が苦手だったと語るカレンさんも、現在は子どもと一緒に英検に挑戦したり、多くの資格を取得するなど、常に高い目標を持って学び続けています。

PTAにおいても、私たち大人が社会の中で生き生きと楽しみながら活動し、学び続ける姿を子どもたちに見せていくことが何よりも大切であると、今回の講演会を通じて教えていただきました。

今後も益々多方面でご活躍される道端カレンさんに、またこの今治の地でお会いできる日を楽しみにしていきます。



二月十一日、中央公民館において第十八回広報紙コンクールが行われました。小学校十七校・中学校六校の広報紙が一堂に並び、今治市PTA連合会本部役員・広報公聴部員によって審査が行われました。

今年には審査方法に一部変更があり、各学校が事前に投票する広報紙はPDF形式で送付され、従来の順位付け方式ではなく、総合的に優れていると思われる広報紙を選ぶ方法に変更いたしました。

三名の特別審査員による講評もあり、愛媛新聞社東予支社今治編集部・武田泰和様から、広報紙の紙面を開く方向を意識することや著作権について教えていただきました。

今後の益々多方面でご活躍される道端カレンさんに、またこの今治の地でお会いできる日を楽しみにしていきます。

広報紙コンクール



二月十一日、中央公民館において第十八回広報紙コンクールが行われました。小学校十七校・中学校六校の広報紙が一堂に並び、今治市PTA連合会本部役員・広報公聴部員によって審査が行われました。

今年には審査方法に一部変更があり、各学校が事前に投票する広報紙はPDF形式で送付され、従来の順位付け方式ではなく、総合的に優れていると思われる広報紙を選ぶ方法に変更いたしました。

三名の特別審査員による講評もあり、愛媛新聞社東予支社今治編集部・武田泰和様から、広報紙の紙面を開く方向を意識することや著作権について教えていただきました。



第18回広報紙コンクール 受賞校

- 最優秀賞 富田小学校 日吉中学校
- 優秀賞 吹揚小学校 立花中学校
- 鳥生小学校 桜井中学校
- 市P連会長賞 吉海小学校
- 特別審査員賞 亀岡小学校
- ミニコミ賞 別宮小学校



富田小学校



日吉中学校