

ずっと続けてきた

「日野産農産物を給食に」というこだわり

問 学校課(☎514・8749)

ID 1011130

日野第一小学校
栄養士 瀬川久美子



日野産農産物をふんだんに使った献立。主菜は日野産トマトのソースをかけた「なんちゃってロールキャベツ」。この献立で一小は「全国学校給食甲子園」の決勝大会に臨みました。

日野第一小学校
調理員 金丸健二

市内小・中学校の給食は、平成21年度施行の「みんなですすめる食育条例」のもと、日野産農産物を積極的に使用し、平成30年度は29・8%と過去最高の利用率となっています。昨年開催された「第十三回全国学校給食甲子園」決勝大会には、高倍率を勝ち進んだ日野第一小学校が進出、「優秀賞(三井製糖賞)」特に味のバランスに優れていた」を受賞し、地産地消を含めた取り組みが全国的にも評価されました。今号では、決勝大会で大活躍した一小の瀬川栄養士と金丸調理員が、市の学校給食のこだわりを紹介いたします。

旬の日野産農産物から考えた献立

私が思う地産地消の魅力は、生産者の顔が見え、どのように作っているか分かるところ。そして、新鮮でおいしい旬の農産物を味わえるところです。このように、安全・安心・おいしいと三拍子揃った日野産農産物の子供たちにもたっぷり味わってほしいため、献立をたてる際は何よりも地産地消を一番に考えます。

地産地消は、暑い日も寒い日も、毎日毎日心を込めて農産物を作ってくださっている「生産者の温かさ」があつてはじめて取り組めることです。地産地消を軸に献立を考えられるという幸せに心から感謝しつつ、小・中学校9年間で子供たちに本物の味を伝えていくことが私の役目です。

本物の味を伝える学校給食

ひと手間かけた手作り調理をモットーに、長年の経験と技術に基づき、カレーのルーからサラダのドレッシングまで、コロッケはジャガイモをふかすところから調理

するなど、手作りできるものはずべて手作りをしています。素材の味を最大限に引き出すために、だしの合わせ方を変え、切り方やゆで加減など調理法の工夫もしています。日々、一つ一つの工程を大切に、本物の味を伝える学校給食にこだわりながら、地産地消の推進に励んでいます。

表紙の写真

お正月献立の給食と一小児童

表紙の給食は「松風焼き」と福島県の郷土料理「こづゆ」。日野産大根や卵などを使っています。給食では混ぜて焼いています。松風焼き(写真中央)は表だけにこまをつける。裏がないという縁起の良い料理です。



広報
第1440号

平成31年 2019 2/1

■毎月1日・15日発行 ■発行/日野市 法人番号 1000020132128 ■編集/企画部市長公室
〒191-8686 東京都日野市神明1-12-1 代表 ☎042-585-1111 FAX 042-581-2516
HP http://www.city.hino.lg.jp/ ✉ soudan@city.hino.lg.jp
■配布/日野市新聞組合(☎042-514-8171※10:00~17:00 FAX 042-514-8099)