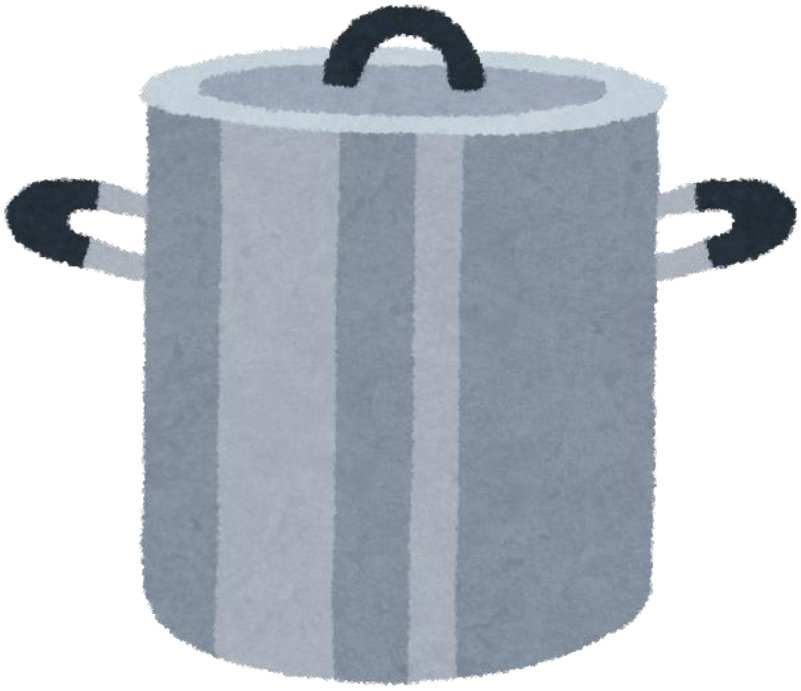
本物工房のこだわりを守ろうプロジェクト

本物工房ひのマニュアル



平成２７年１２月

本物工房のこだわりを守ろうプロジェクト検討委員会

１． 基本理念

ひと手間かけた、素材からの手作り

日野市の学校給食は、この基本理念に基づいて調理方法の選択を行っていきます。
ひと手間かける調理工程を大切にし、手作りができるものは手作りで調理します。

２．目的

日野市の学校給食は、全校自校式というだけでなく、【自分の目で食材を確かめ、だしやルウから手作り調理】・【素材に感謝し、素材の味を引き出す薄味調理】・【旬に応じた職人技の加減ができる調理】など、調理に関する独自のこだわりが数多くあります。小中９年間で成長段階に合わせた食事を提供し、「本物の味」を舌と五感で体得してもらうことのできる給食を実践する中で、ひのっ子に健全な心と体を培えるようにしてきました。

しかしながら、昨今、だしパックや冷凍食品など便利な調理ツールが増え始めたことに加え、栄養士や調理員の世代交代も影響し、長年守り抜いてきた調理へのこだわりが崩れつつあります。

当マニュアルは、今後も普及が予想される便利な調理ツールや学校給食関係者の世代交代にも影響されない、「本物工房のこだわり」を維持・継続、更には安全･安心･おいしい調理方法の先進市である日野市らしく充実・発展すべく、調理に関するこだわりの申し送り事項について検討チームを設けて協議を重ねまとめるものです。

３．教育長より

こだわりは「食の文化」

・食の文化を伝える

・9 年間を通して食の文化を体に伝える、覚えさせる、しみこませる

・保育園と連携して 15 年間をかけてしみこませる

春のコンセプトは　　にがみ
冷たい土の中でがまんにがまんを重ねてきたいのちが
春のよろこびに力をふりしぼって顔を出す
いのちのいとなみの味です
食はいのちをいただくということ
いのちをいただいて自らはよりよく生きる
いのちのバトンリレーです
食の文化はそれぞれの風土の中で脈々とうけつがれてきました
土にいかされ　水にうるおい　緑にひらかれてきました
たいせつなことは　しっかりと伝えていきたいと思います

米田裕治

４．　本物工房ひの　こだわり事項

（１）だし

だしは、献立によって素材を使い分けて調理する。献立に応じて、素材を組み合わせ、合わせだしをとる。市販のだしパック、処理済ガラは使用しない。

（２）米

米は、洗米のうえ調理をすること（無洗米は使用しない）。

（３）冷凍食品

冷凍食品は、原則使用不可とする。例外として、使用可能な冷凍食品は、①旬が短いもの、②彩りを添えるために年間通して使用頻度の高いもの、③作業が現実的でない農産物、④肉、魚介類、とする。半加工品については例外なく使用不可とする。

（４）処理済食材

処理済食材は、原則使用不可とし、調理室内での調理を基本とする。ただし、カボチャのみ、その硬さからカットしたものの納品を可とする。

（1）だし

だしは、献立によって素材[1]を使い分けて調理する。献立に応じて、素材を組み合わせ、合わせだし[2]をとる。市販のだしパック、処理済ガラは使用しない。

◆素材[1]の例

・和風だしの主な素材･･･厚削り(本鰹・宗田鰹・鯖)、煮干し(上煮干し・背黒煮干し)、昆布、しいたけ

・洋風だしの主な素材･･･豚ガラ（生ガラ）[3]

◆合わせだし[2]のとり方の例

糧うどんのつゆの場合　（使用する回転釜　1 基）

厚削りは宗田鰹、煮干しは上煮干し、昆布の 3 種類を使用した。昆布のうま味はゆっくり水に溶け出す性質があるので、30 分ほど水に浸漬しておく。頭と内臓を取った煮干しと宗田鰹を加え、水から火にかける。弱火でゆっくり加熱(1 時間程)して、丁寧にアクを取り、沸騰前に昆布を取り出す。湯が軽く踊る程度の火加減でアクを取り除きながら 1 時間ほど煮出す。琥珀色の澄んだ色でうま味と香りが出たら火を止めて濾す。

(参考 : H27.10.7　豊田小 760 食　宗田鰹 1.6 kg・煮干し 1 kg・昆布 300g 使用　所要時間 2 時間 30 分)

だしへのこだわり：豊田小学校　芹澤栄養士

「合わせだし」は、献立や食材の組み合わせ、また季節によって、その時々で違ってきます。本校では、厚削り（本鰹・宗田鰹・鯖）に、煮干し（上煮干し・背黒煮干し）、昆布の６種類を使用しています。それぞれの個性を活かして、「香り」・「風味」・「うま味」を合わせています。

※厚削り節

・本鰹　　香りがよく上品な味に仕立てあげたい時。（すまし汁・若竹煮・野菜の煮物など）
　　脂肪が少ないので、すっきりとした澄んだだしが取れるのが特徴。

・宗田鰹　　香りもあるがコクがあり、濃厚なだしが取れる。（かきたま汁・豚汁・筑前煮など）
　　本鰹に比べて血合い部分も多く、色もつくのが特徴。

・鯖　　鯖特有の多少クセのある味だが、本鰹に比べて脂の甘みとコクのある強めのだしが取れる。（カレーうどん・金平煮・中華スープ・豚骨との組み合わせなど）

※煮干し

・いわしの稚魚そのものの力（味・香り）が前面に出ているだし。
　いわし特有な香りだが、だしにするとまろやかな甘みとコクが出る。
　頭と内臓を取る下処理が重要。

・背黒煮干しは、少し大ぶりなので、より濃厚なだしがとれる。

和のだしは、先人たちが残してくれた大きな遺産であり、世界に誇れる日本独自の繊細な味わい「うま味」です。日本人の伝統的な食文化です。合わせることで相乗効果が生まれ、味の幅が広がり、薄味でも素材のおいしさを引き立ててくれます。そして、これらの「合わせだし」こそ、日野市の直営調理員から教わり、一緒に研究してきた「日野市のこだわり」です。

日野の子供たちの心と体に「本物の味」を沁み込ませることを大切にしていきたいと思います。本校では本鰹（鹿児島県枕崎産）・宗田鰹（高知県土佐清水産）・鯖（静岡県焼津産）を使用しています。

豊田小学校　畑中チーフ（レパスト）

厳選された素材を使って、沸騰させずにじっくり時間をかけて煮出すことで、うま味の強い濃厚なだしになります。アクをこまめに取ることは、澄んだだしを取るのに欠かせない作業です。手間をかけて取った「合わせだし」は、料理をひと味もふた味も引き立てます。献立に合わせて、給食室に漂うだしの香りが違うことは、調理のやりがいの一つでもあります。

合わせだし　その他　例（提供：三沢中学校　吉田栄養士）

・カレー　豚骨 30ｇ、水 90ｇ、パセリ 0.2ｇ、セロリー0.3ｇ

・みそラーメン（つけ麺）　豚骨 30ｇ、生姜 0.25ｇ、パセリ 0.1ｇ、セロリー0.2ｇ、水 170ｇ

・味噌汁（なめこ）　厚削りかつお 4ｇ、水 190ｇ

・味噌汁（野菜・芋）　煮干し 2.5ｇ、水 170ｇ

・味噌汁（若芽・芋・揚げ）厚削りかつお 4ｇ、水 170ｇ

・すまし汁　厚削りかつお 2.6ｇ、だし昆布 0.13ｇ、水 170ｇ

・卵わかめスープ　豚骨 20ｇ、厚削りさば 2ｇ、水 170ｇ

又は　厚削りかつお 2ｇ、厚削りさば 2ｇ、水 170ｇ

・かきたま汁(具少)　厚削りかつお 5ｇ、水 180ｇ

・チリコンカン　豚骨 14ｇ、セロリー0.3ｇ、パセリ 0.1ｇ、水 80ｇ、ベイリーフ 0.01ｇ

・西湖豆腐　豚骨 20ｇ、生姜 0.7ｇ、水 60ｇ

・呉汁　厚削りかつお 2.5ｇ、厚削りさば 2.5ｇ、水 190ｇ

・スープ類（とろとろ豆スープ）　豚骨 20ｇ、厚削りさば 2ｇ、水 160ｇ

・スープ類（レンズ豆のスープ）　豚骨 35ｇ、生姜 0.6ｇ、パセリ 0.2ｇ、セロリー0.3ｇ、水 170ｇ

・スープ類（ポトフ）　豚骨 20ｇ、厚削りさば、1.5ｇ、水 120ｇ

・スープ類（青梗菜のスープ）　豚骨 15ｇ、パセリ 0.2ｇ、セロリー0.3ｇ、水 170ｇ

◆豚ガラ（生ガラ）[3]でのだしのとり方および注意点

①生ガラ専用エプロンをつけ、沸騰した回転釜に入れる。入れ終わったら生ガラ用エプロンは脱ぐこと。

←汚染の可能性がある調理工程です!!要注意!!

②75℃1 分間を確認したら湯を捨て、ガラをよく水洗いすること。（血抜きのため、加熱によりたんぱく質を凝固させにごりを防ぐため。）ガラを水から入れ、沸騰したら弱火にする。

③ アクを取ったら香味野菜を入れること。（適量）

④　弱火でアクをこまめに取りながら 2 時間～2 時間半加熱すること。この時、強火にするとにごってしまい、また風味やおいしさもなくなるため注意する。

豚骨へのこだわり：三沢中学校　吉田栄養士

豚骨からおいしいスープをとることは決して簡単ではなく、衛生面でも、調理面でも、プロの技術が必要となります。日野市の学校給食では下処理済みのガラパックを使わず、豚骨を素材から吟味し、安全に、本格的にじっくりスープをつくることを選びました。豚骨の部位によってだしの味が変わるため、発注の際に部位まで指定することもあります。これは素材から吟味しているからこそできることであり、本当に素晴らしいことだと思います。信頼できる業者から仕入れた豚骨は、その産地が明らかな食材であり、さらに、それを毎回自分の目で見て確かめてから使うことは、一番シンプルであり、最も信頼できる方法です。

洋食の給食の朝は、まず、一番にとりかかるのが豚骨スープの準備です。丁寧に処理した豚骨に香味野菜を入れてじっくり時間をかけてスープをとっていきます。澄んだおいしいスープをとるポイントは何と言っても火加減です。絶対にぐらぐら煮立ててはいけません。ポチョン、ポチョンと泡がフツフツしているぐらいの火加減でじっくりとると、澄んだおいしいスープになります。このスープに日野で採れた野菜を入れて作った野菜スープは、絶品です。スープがうまくとれればとれるほど、そのおいしさは増していきます。

これからもひのっ子たちに本物の味を伝えていきたいと思います。

三沢中学校　和田チーフ（東洋食品）

中華料理の世界に飛び込んだ若かりし頃、まず、先輩に教え込まれたのは調理の基本である、豚ガラスープの取り方でした。あれから 20 数年、今もなお豚ガラスープで調理のできる環境に感謝と愛情を感じております。

（参考：H27.9.18　三沢中　780 食　豚骨 12kg 使用　所要時間 2 時間）

（参考）H23.3　文科省発行「衛生管理＆調理技術マニュアル」

P29 より抜粋「鶏ガラや豚骨は、水洗いをしたり、水洗い後熱湯処理を行ったりするが、それらの洗浄水が、容器やシンク、床を著しく汚染し、他の食品への二次汚染につながる可能性が高いことから、やむを得ず使用する際は、下処理済み（洗浄済み）を使用すること。また、下処理済みの鶏ガラや豚骨を購入できない場合は、使用しないこと。」

↓

H23.9.27　教育庁地域教育支援部義務教育課健康推進係　森江さんに電話問合せ

・処理済というのは、洗ったり湯でこぼしたりせず、そのまま釜に入れてだしが取れる状態のものをいう。

・豚骨の生の時の処理の仕方（場所、動線の交差、器具等）、湯でこぼすときの飛び散る水、調理員の作業のときの着衣などから感染するので、そういうこともすべてきちんと管理できて、衛生管理が 100%な状態なら使用してもいい（と衛生講習会の講師の先生と言っていた。）

・鶏ガラと豚骨の違いは特にない。豚骨のほうが安全ということもない。

・都内もほとんど鶏ガラ、豚骨でスープを取っている。

↓

H27.7.2　教育庁地域教育支援部義務教育課健康推進係　若山さんに電話問合せ

・H23.9.27 に確認した内容と変更はない。

・汚染度の高いものとして注意すべくマニュアルには記載されているが、国として豚骨の使用を禁止とまでは言っていない。より注意をして扱ってほしいため厳しく記載しているとのこと。

（２）米

米は、洗米のうえ調理をすること（無洗米は使用しない）。

洗米へのこだわり：日野第五小学校　市川栄養士

無洗米はとぎ汁が出ないため水の節水になり、環境負荷も小さいため以前から使用しているとのことで、地域によってはそうしなくてはいけないと思い込み異動してきた当初から、今の学校では無洗米を使っていました。しかし、最近のお米はとぐ回数が少なくても可能になってきてい

ることもあり、とぎ汁が飛びぬけた環境汚染の原因ではないとさえ言われています。

私自身のこだわりにすぎないかもしれませんが、無洗米を使う時でも、1～2 回洗い流してからでないと炊くのはいやな気がして実際そうしていました。また、少し冷めたときのごはんの味も無洗米は少し劣る気がしていました。また、日野市の学校給食は安全な食材で、手作りが基本、だしやスープも学校でとっているはずの現状の中で、予算面でも少し安価な洗米へ今回切り替えることにしました。

いろいろ便利になっている現在、各家庭で工夫しながら使っていくのはもちろん賛成ですが、こだわりのある、学校給食だからこそ、本来のお米の姿や炊き方はずっと引き継いでいってほしいと思います。

小学校 5 年生の家庭科では、ごはんの炊き方で、お米をといで炊いています。料亭などでは、洗米作業における経験の差等による炊飯時の食味の差が出るとさえ、今でも言われています。なんでも機械的に同じになるのではなく、作る側に失敗があってもよいと私自身は思っています。一から手づくりの本当の味やおいしさを子供たちに伝え、いろいろ経験させてあげたいと考えています。

日野第五小学校　栗岩チーフ（日本国民食）

五小では二学期から洗米に切り替えましたが、昔ほど糠もついていないので 3 回洗いで十分です。無洗米の時も必ず 1 回は洗っていたので、2 回増えるだけ、大きな負担は感じません。無洗米だったとしても、児童の口に直接入るものですから一度は洗いたいと思います。以前、他の市で米の中に異物混入があったこともあり、やはり自分の目で確かめながら洗いたいと思います。

（参考：H27.9.18　五小　561 食　40kg

調理員 2 人　3 回洗い+1 回流水　所要時間 15 分間）

レポート：食べ比べ実験（H27.8.17@七ツ塚ファーマーズセンター　参加者計 17 名）

本物工房のこだわりを守ろうプロジェクトと日野市調理員会の共催で、だしパックと鰹厚削り、処理済ガラと生ガラ、精白米と無洗米の食べ比べ実験を行いました。

だしパックと鰹厚削りでは、色の出方に大きな違いがありました。そのため、献立によって使い分けなければならないという意見が多く挙がりました。だしパックは添加物もなく安全なものですが、「ひと手間かけた素材からの手作り」という基本理念をもとに、素材を確実に目で確かめられる調理方法を選択するとともに、だしパックの１種類の味だけでなく、さまざまな素材を献立によって使い分け、味の幅を広げることが日野市の学校給食のこだわりと言えます。また、だしの割合についても、水 140cc に対して一人あたり 2g(1.4%)と 3g(2.1%)とで食べ比べ実験をし、2g(1.4%)で十分という意見にまとまりました。

処理済ガラと生ガラとでは、匂いと透明感に大きな違いがあることがわかりました。生ガラの方が、透明感があり、動物臭さもありませんでした。これまでと同様、衛生面に注意して、生ガラを使用し、市内業者との顔の見える関係も守っていきます。

米については、製法技術の向上から無洗米も以前より大分おいしくなりましたが、それでもまだ香りや味には違いがありました。何より大切なのは「米をとぐ」という食文化を継承していくこだわりです。

（３）冷凍食品

冷凍食品は、原則使用不可とする。例外[4]として、使用可能な冷凍食品は、①旬が短いもの、②彩りを添えるために年間通して使用頻度の高いもの、③作業が現実的でない農産物、④肉、魚介類、とする。半加工品[5]については例外なく使用不可とする。

◆例外[4]

コーン　②、③に該当

ブルーベリー、枝豆、グリーンピース　①に該当

豚肉、鶏肉、エビ、イカ、その他魚全般　④に該当

◆半加工品[5]

半加工品とは下処理、下ごしらえ不要で、火を通すだけで調理が完了するようなものを指す。例：冷凍白玉団子、冷凍うどん、冷凍コロッケ、しゅうまい、春巻き　など

◆手作り給食の例

お月見団子（手作り白玉団子）の場合

お月見団子の材料は、＜白玉粉、豆腐、カボチャ＞です。①カボチャを蒸し、蒸した後皮をむきます。②白玉粉に軽く水分を切った豆腐を混ぜます。軽く混ぜたところにカボチャを混ぜます、全体の様子で水を入れます。

③2cm～2.5cm 位の白玉団子を作ります。

手作り白玉団子へのこだわり：南平小学校　立柄栄養士

今では冷凍の白玉団子も市販されていますが、手作りの白玉団子が一番だと思っています。そのよさの一つは素材がわかることです。素材から作ることで、食品添加物などの心配のない、安全で安心な学校給食が提供できるからです。もう一つは手作りの方が作り手の考えや愛情が伝わるからです。作る量が少ない小学校でも、作る時には調理員だけでなく栄養士も入って一

緒に作ります。みんなで丸めている時、『いつも残しているあのクラス、今日は完食してくれるかなぁ』などと児童が食べている姿を想像しながら愛情たっぷりに作っています。

私自身、学校給食に携わるまでは、給食で冷凍の白玉団子を使用していました。日野市で働く前、都立高校の定時制で学校給食に携わった時、初めて手作りの白玉団子を作りました。その日は中秋の名月で、高校生も手作りの白玉団子が出たことに感動して、よく食べてくれました。

手作りが良い、加工食品が悪いということは一概に言えませんが、手作りの良さや食の文化を伝えられるのが学校給食だと思っています。育ち盛りの時期だからこそ、何から作られているのかを確認し、安全で安心な学校給食を提供していきたいです。1日3食のうちの1食ですが、手作りの白玉団子をみんなで食べたことが思い出になるように、気持ちを込めて一つ一つ丸めていきたいと思います。

南平小学校　深澤調理員

小中学校に限らず、市立保育園でも月1回はおやつに登場する白玉団子。以前、0歳児おやつで米粒大の白玉団子を作ったこともあります。そんな人気の白玉団子を作る時のポイントは、豆腐を加えることです。食感が柔らかな白玉団子になるのはもちろんですが、使う豆腐も国産大豆を使用して作られた市内豆腐店のものを使っているところも大きなこだわりです。何よりも注意するのは水分量、豆腐の水分とカボチャの水分を考えなければなりません。季節によって、またはその日によって、温度や湿度が変わるため職人技の加減が必要な工程です。白玉団子を手作りで作ることは手間がかかりとても大変ですが、ひと手間、ふた手間、手を加える給食を作ることで子供たちが喜んでくれる姿を見ることが幸せです。

（参考：H27.9.25　南平小　586食　調理員5人、栄養士1人　丸め時間1時間）

（４）処理済食材[6]

処理済食材は、原則使用不可とし、調理室内での調理を基本とする。ただし、カボチャのみ、その硬さからカットしたものの納品を可とする。

◆処理済食材[6]の例：むきにんにく、むき玉ねぎ、1/4 カット竹輪　など

手切りへのこだわり（野菜）：日野第一小学校　金丸調理員

日野市の給食調理では、処理済食材を使わないのはもちろんですが、機械も極力使わず原則手切りで調理しています。野菜は同じ切り方でも、繊維に沿って切る場合と繊維に逆らって切る場合では味や食感が違ってくると先輩から教わりました。よく切れる包丁を使い、その日の献立を見て、例えば、にんじん一つでも肉じゃがなら厚めのイチョウ切り、筑前煮なら乱切りとその料理に合った切り方を考えて調理することは、手作り給食の大事なこだわりだと考えます。

給食を食べる子供たちに、野菜の切り方で少しでも喜んでもらおうと、一小では毎月「ラッキーにんじん」を取り入れています。星型のにんじんを入れるほか、紅葉の季節にはもみじ型のにんじんを入れるなど切り方でも季節を感じてもらえるよう工夫しています。

手切りにすることにより、料理の種類によっていろいろな切り方があることを子供たちに見て、食べて、知ってもらうことも大事な食育の一つでもあると思っています。

（参考：H27.9.17　一小　480 食
人参、大根、ほうれん草 15kg　調理員 2 人
所要時間 1 時間）

手切りへのこだわり（果物）：日野第四中学校　篠崎栄養士

20 年ぐらい前に小学校に勤務していた頃は、りんごや梨の皮むきや芯取りなどは、回転させてむく皮むき機とりんご切機を使っていました。果物は均一した形ではないので、皮が少し残っていることや、芯が取り切れていないことがありました。大量調理だからいたしかたないと思ってはいま

したが、寂しい気持ちになったのを覚えています。

15 年ぶりの学校勤務、四中に赴任した時から、調理員がピーラーを使って手作業で皮をむき、カットと芯取りも一つ一つ包丁で、当たり前のようにやっていました。皮も種も残らずにきれいにむけ、消毒のやりにくい機械を使わないので、衛生面でも安心できます。皮むき機を使用していた時は、献立に入れられなかった柿も使っています。

りんごも梨も日野市で収穫され、生産者の方が届けてくれています。大切に育てられた果物を大切に扱いたい気持ちにもなります。

また「大規模でも、小規模の学校と変わらない手をかけ心をこめた給食作り」にこだわっています。果物もそのこだわりのひとつです。今年度は、日野市内では一番生徒数の多い学校で 800 人近くの食数となり、一人分が 1/6 カットだとしても 130 個以上のりんごや梨が納品されます。それらの皮をむき、カットし、芯をとるのは、とても時間のかかる作業ですが、これからも、こだわり続けます。

日野第四中学校　鈴木チーフ　（グリーンハウス）

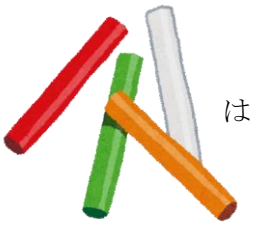
毎年秋になるとおいしい旬の果物が献立に入っています。りんご、梨、柿はピーラーで１個１個皮をむき、包丁で芯をとり、カットしています。

この手切りは初代のチーフから引き継がれ、７年目になります。果物専用のピーラーを２本準備し使っていますが、量が多いため、切れ味が悪くなるのが早いですが、衛生的でもあり、ちょっといびつな果物でも皮がまだらになることもなく、薄くきれいにむけるので、これからも続けていきたいです。

（参考：H27.10.15　四中　780 食　りんご 132 個　調理員 2～5 人　所要時間 1.5 時間）

５．　おわりに

こだわりバトン（第一走者）学校課　栄養士　丸裕子（日野市栄養士 43 年目）



教育の一環であると位置づけされる「学校給食」。日野市の素晴らしいところは、教育委員会が児童・生徒の健康を考え、教育政策の一つとして学校給食を考えてきてくれていたことです。小・中学校全校に給食室設置・栄養士配置がされ、きめ細やかな給食運営がなされてきました。小学校のランチルームも充実しており、東京都でも数少ない冷暖房完備の食堂が全中学校に設置されました。また、カルシウム源としての飲用牛乳に、40 年以上前より市独自の補助金をつけるなど、児童・生徒の「食」の重要性を大切に考えてきた市なのです。

私が、先輩栄養士たちから学んだ学校給食は、「疑わしきは使用せず、学校で作れるものは手作りする」です。保護者や児童・生徒に、自信をもって「日野市の給食は安全・安心・おいしいですよ」と言えるのは、この「こだわり」を基本に、使用する食材を目で確認し、学校で心を込めて手作りしているからなのです。

世の中が便利になり手軽さが幅を占める昨今だからこそ、これまで長い時間をかけて培ってきた調理員の技術や技、栄養士の知識や経験を活かし、児童・生徒が、毎回の給食や食育経験を通して、本物の味や旬の野菜の味を、五感で身につけ、「違いがわかる、本物の味を知る大人」になってほしいと願っています。

日野市の学校給食の「こだわり」を引き継いでいってください。

こだわりバトン（第二走者）潤徳小　栄養士　菅田望（日野市栄養士 2 年目）

昨年度に他市区町村の給食センターから、日野市に異動して来ました。自校式の学校給食自体初めてだったこともあり、日野市の学校給食の素材や手作りへのこだわり、調理員たちの技術、できあがった給食のおいしさに驚き、感動する毎日でした。一方で、これまで自分が経験してきた学校給食とは違う部分が多く、戸惑うこともありました。疑問に思ったことは、調理員や他校の栄養士に相談するようにしていますが、もしかしたら疑問にすら思わずに、これまでの日野市の学校給食とは違うやり方をしているのではないかと、不安に思うこともありました。これらの戸惑いや不安はおそらく、初めて日野市に異動して来た栄養士や、新規採用の栄養士に、共通するものだと思います。このマニュアルが作成されたことで、今後そういった戸惑いや不安は、軽減されるのではないでしょうか。

今回、このプロジェクトのメンバーとして、マニュアルの検討に関わらせていただくなかで、日野市の学校給食のこだわりとして、何を守っていくべきなのかを、自分自身学ぶことができました。今は、日野の子どもたちのために、これまで日野市の学校給食を支えてきた先輩方が育み、守り、受け継いで来た「こだわり」というバトンを、この先も間違いなく引き継いでいくということに、責任と使命感を強く感じています。そしてその実現のために、今後も励んでいきたいと思います。

･･･to be Continued

◎本物工房のこだわりを守ろうプロジェクト検討チーム

豊田小学校	栄養士	芹澤 淳子
日野第五小学校	栄養士	市川 喜代美
潤徳小学校	栄養士	菅田 望
南平小学校	栄養士	立柄 晃
仲田小学校	栄養教諭	小林 久美子
日野第四中学校	栄養士	篠崎 典子
三沢中学校	栄養士	吉田 由身香
日野第一小学校	調理員	金丸 健二
日野第三小学校	調理員	太田 幸伯
南平小学校	調理員	深澤 昭人
学校課	係長	永島 英彦
学校課	栄養士	丸 裕子
学校課		染谷 由紀

（平成 27 年 12 月 1 日現在）

◎本物工房のこだわりを守ろうプロジェクト検討委員会

第１回　平成２７年　６月　８日開催

第２回　平成２７年　６月２５日開催

第３回　平成２７年　７月１７日開催

第４回　平成２７年　９月１１日開催

第５回　平成２７年１１月２４日開催