



給食会だより

第144号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

～6月4日（月）、第1回理事会を開催～

- | | | |
|-----|------------|------------------------|
| 議案 | 第1号議案 | 平成29年度 事業報告について |
| | 第2号議案 | 平成29年度 会計決算について |
| | 第3号議案 | 評議員候補者の選任について |
| | 第4号議案 | 理事候補者の選任について |
| | 第5号議案 | 定時評議員会の開催について |
| 報告 | 第1号報告 | 平成29年度 会計監査報告 |
| | 第2号報告 | 理事長並びに専務理事の職務の執行状況について |
| その他 | 今後の日程等について | |



6月4日（月）10：00から教育会館において、第1回理事会を開催しました。理事会において、上記の議案が承認されました。



6月13日（水） 小学校給食を試食

各学校で毎日実施されている学校給食が、安全に円滑に行われるよう、物資の調達等を行っている学校給食会です。けれども、学校給食会では給食を食べる機会がなかなかありません。

そこで、学校現場でどのような給食が実施されているのかを知りたいという思いもあり、宮前小学校におじゃまして、給食を試食会させていただきました。6月13日のメニューは、「きびごはん・牛乳・豚の角煮梅風味・青菜ときのこのスープ」でした。「豚の角煮梅風味」は新献立です。




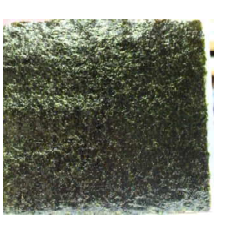

中山栄養士から「きびごはんを既に実施した学校に様子をうかがい、水を普段の1.27倍で炊き込みました。低学年にも食べやすい柔らかさになりました。また、豚の角煮梅風味では、初めに1/3の梅肉を入れて調理し、次に残りの2/3の梅肉を混ぜごみ、梅の香りが豚肉や冬瓜に残るように工夫しました。ほのかな梅の香りが食欲を誘うと思います。」との説明を受けてからいただきました。

栄養士さんのお話の通り、梅干しの香りが心地よく口に中に広がり、美味しくいただくことができました。暑くても食欲が落ちないように工夫されていました。

なお、献立のエネルギーは660kcal たんぱく質は28.6gでした。



海苔（のり）のいろいろ

主な産地	有明海	東京湾	伊勢湾	三陸	瀬戸内海
	佐賀県・福岡県等	千葉県・神奈川県	愛知県・三重県	宮城県	近畿、四国、中国
養殖方法	主に支柱柵養殖		支柱柵養殖と 浮き流し養殖		主に浮き流し養殖
支柱柵養殖	<p>○支柱柵養殖は水深の浅い場所で行われる方法</p> <p>○干潟で昔から伝統的に行われている養殖方法で、海に立てた支柱に海苔網を張り養殖を行う。潮の満ち引きを利用していることに特徴があり、海苔は海中にいる時間と空気に触れる時間ができる。この2つの状態を経ることで、柔らかい海苔に仕上がるとされる。</p>				
浮き流し養殖	<p>○浮き流し養殖は水深の深い場所で行われる養殖方法</p> <p>○代表的な産地は兵庫県、香川県などの瀬戸内海に面した地域。他に宮城県、千葉県、愛知県、三重県などでも浮き流し養殖が行われている。</p>				
各地の特徴	生産量が多いだけでなく、品質も優れた海苔が多く生産されていることから、家庭用だけでなく贈答用でも有明海産の海苔は人気がある。有明海産の 海苔はパリッとした食感とやわらかな口当たり が特徴となっており、食べやすさから広く愛されている。様々な料理にも使いやすいことも好まれる理由の1つ。	東京湾は海苔の産地として有名だったが、東京都での海苔養殖が終了した昭和37年以降は生産量が減り、現在の流通量は多くない。香り高い東京湾の海苔は寿司店でも使用され、根強い人気を誇る。現在では、千葉県や神奈川県の一部地域で養殖されている。 強い磯の香り が特徴的な 美しいツヤ のある海苔である。	特に知多の鬼崎産の海苔は高級寿司店や贈答用として人気がある。 黒々としたツヤのある見た目で香り高く、深みのある味わい が特徴とされている。青のりの混ざった「 青混ぜ 」という希少な海苔がある。愛知県は青混ぜの生産が行われている産地の1つ。	海苔養殖は全国的に10月中旬から始まるが、北限地である宮城では、全国で一番早く養殖に取り掛かることができ、 市場に一番早く流通 する。親潮と黒潮がぶつかる栄養豊かな三陸沖で育まれた宮城県産の海苔は「 寒流海苔 」という名前でブランド化されている。	おにぎりにも使用されており、 硬めの質感とツヤのある美しい海苔 が好きな方におすすめ。しっかりとした質感で時間が経っても 破れにくい ため、巻き寿司や直巻きおにぎりと相性がよい。
画像					
<p>写真を撮ってみました。現物を見ても素人に区別は困難か？ 強く意識して食すと、特徴を感じられます。</p>					

「焼きのり」は入札ですので、国産ですが産地の固定はしていません。○○産？と考えながら食べるのも楽しいかと思います。

※ 各地の海苔専門店のホームページに書かれている言葉を参考に、まとめています。

※ 海苔の写真は給食に使われている海苔とは関係ありません。