



給食会だより

第148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

平成30年度 第10回 食育推進コンテスト審査会 （主催：川崎市PTA連絡協議会）

11月12日（月）午後2時～4時 川崎市教育文化会館

栄養バランスやボリューム、食材や産地等に気を配り、子どもたちが意欲的に取り組んだお弁当の審査会が、今年度も開催されました。生活習慣改善事業の一環であるこの「食育推進コンテスト」も10回目を迎えるということですので。応募数は小学校33点、中学校513点、特別支援学校1点、高等学校66点、一般21点、合作6点の合計640点に上りました。昨年度より中学校の出品数が減り、総数で189点少ない応募数でした。

会場にずらりと並んだお弁当（解説と写真）を見ていると、食べる人のことを気遣ったり、栄養バランスを考えたりと、メニューに工夫を凝らし、キッチンに立つ子どもたちの姿が浮かんできます。今年の夏は猛暑だったせいか、「夏野菜たっぷり…」とか「猛暑にまけない…」といったタイトルのお弁当が多かったように思いました。また「神奈川県産の食材で…」「父への感謝の気持ちを込めた…」「走った後食べる…」「私の好きなもので作った…」「苦手を克服する…」と、コンセプトも多岐にわたっていました。「曲げわっぱの弁当箱で…」とかキャラクターをデザインしたものや2年後の東京オリンピックを意識した物など全く別の観点から迫ったお弁当もありました。



審査会の中では「そもそもこの食育推進コンテストが中学校給食導入への第一歩となった。中学校給食が完全スタートした今、このコンテストは親子で食に関する理解を深める場として、新たなステージに立っている。」といった川崎市PTA連絡協議会の方のお話もありました。お弁当に挑戦したお子さんたちは、きっと貴重な体験となり、キッチンに立つことを楽しめる大人に成長していくのだろうと想像しています。

審査が行われた賞は次のとおりです。**川崎市教育委員会賞**（小学校・合作の部1点、中学校の部2点、特別支援・高校・一般の部1点）、**川崎市スポーツ協会会長賞**（同）、**川崎市学校給食会理事長賞**（同）、**JAセレサ川崎賞**（同）、**味の素賞**（小学校・合作の部1点、中学校の部1点、特別支援・高校・一般の部1点）、**川崎市PTA連絡協議会会長賞**（小学校・合作の部2点、中学校の部2点、特別支援・高校・一般の部2点）、の合計25点です。

表彰式は、来年1月13日（日）午後1時30分より、川崎市高津市民館大会議室で行われます。給食会理事長賞の4名には昨年に続いて副賞も贈られます。

表彰式に続き「トップアスリートの食事から学ぶ、負けないカラダづくり！」（仮題）という演題で、味の素株式会社 営業企画部 営業政策グループ シニアマネージャー 永井敦美氏の講演も予定されています。



本当のししゃもには、めったにお目にかかれない

全国で「子持ちからふとししゃも」として販売されている魚の大多数は「カペリン」という代用魚である。カペリンの輸入量は本物のししゃもの漁獲量よりも圧倒的に多く、安価で販売されているが「本ししゃもの風味や食感とは全く違うもの」である。カペリンの魚体は青みかかった銀色で、海で産卵する。今日では単に「ししゃも」と言う場合、カペリンを指すことの方が一般的になった。カペリン(和名:からふとししゃも、学名:Mallotus villosus)は、キュウリウオ目キュウリウオ科カラフトシシャモ属の海水魚である。一方、本ししゃも(和名:ししゃも、柳葉魚、学名:Spirinchus lanceolatus)は、キュウリウオ目キュウリウオ科シシャモ属に属する魚で、食用とされる。世界中でも北海道の太平洋沿岸の一部でしか獲れない大変貴重な固有種である。本ししゃもの魚体は透明感のあるピンク色をしている。回遊魚で、晩秋に産卵のため川を溯上する。この時期の卵を持った雌は子持ちししゃもと呼ばれ珍重されているが、雄の方が高価である。また雄雌共に大きい(太い)ほど味がよいと言われる。その反面、大きくなるほど骨も大きく硬いものになるため食べにくいとも言われる。一夜干しのほか、糠漬け、珍味、漬物、フライ等にもされ、10～11月の漁期には地元で刺身や寿司ネタともなる。しかし、漁獲量が少ないこともあり大変高価である。

Wikipedia等を参照



カペリン容器裏の表示

注:本ししゃも・カペリンの写真は、給食提供物資ではありません。



本ししゃも(上:冷凍 下:焼いたもの)



カペリン(上:冷蔵 下:焼いたもの)



学校給食センターで給食を提供している中学校の6月の献立「ししゃものフライ」、10月17日(水)の自校調理中学校や、11月の小学校「A地区19日(月)B地区5日(月)C地区16日(金)」の献立「ししゃものから揚げ」は、カペリンと呼ばれる魚でした。

← 左の写真は、2018年6月6日(水)川崎市中部学校給食センターで提供したC献立です。

