



給食会だより

第162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

令和元年度 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11日（月）午後2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ながら、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11回目を迎えました。応募数は小学校55点、中学校624点、特別支援学校0点、高等学校80点、一般20点、合作2点の合計781点に上りました。昨年度より総数で141点も多い応募数でした。

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いながらメニューに工夫を凝らし、キッチンに立つ方々の姿が浮かんできます。お弁当を作るコンセプトも多岐にわたっており、「〇〇さんに捧げるお弁当」「視力改善・筋力向上弁当」「地産地消にこだわったお弁当」「全ての栄養区分がバランスよく入った…」といったものもありました。また、「受験が終わるまで太らないお弁当」「わがままを通すお弁当」といった別の観点からネーミングをした弁当もありました。PTAの方の弁当はいわゆるキャラ弁が多かったようですが、キャラ弁でありながら栄養バランスにも配慮したものが増えてきたと感じました。



お子さんが慣れない包丁を握りコンロに火を着けようと奮闘する姿を、保護者の皆さんはハラハラしながら見守っていたのではないかと思います。審査員の面々は「中学校給食が実施されるようになり、お弁当への関心が薄まるのではないかと心配していましたが、お弁当は作る人の思いが注入され、家族等の絆を確認する大切なツールになっているのだろうとの話になりました。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**（小学校の部1点、中学校の部2点、特別支援・高校・一般・合作の部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）、**J A セレサ川崎セレサモス賞**（同）、**味の素賞**（小学校の部1点、中学校の部1点、特別支援・高校・一般・合作の部1点）、**川崎市PTA連絡協議会会長賞**（小学校の部2点、中学校の部2点、特別支援・高校・一般・合作の部2点）、の合計25点です。



表彰式と講演会が、来年1月11日（土）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名には昨年に続き、学校給食会より副賞をお贈りします。

また、「子供の可能性を広げる暮らしの食育」という演題で作田雅子氏（管理栄養士・調理師・公認スポーツ栄養士）の講演が予定されています。

平成30年度の給食に登場したキノコ類

名前	画像	特 徴	献立画像(H30. 11)
ぶ な し め じ		秋にブナをはじめとするトチノキ、シナノキ、カエデ等広葉樹の朽木、倒木および伐根に群生する。傘は高さ4～15 cm、表面は白～赤みがかかった灰色で、中央部に濃色斑状の大理石模様をあらわす（日陰に生えたものには模様が見られない場合もある）。ひだは白色、やや密になっている。柄は長さ3～10 cm程度になる。	 青菜ときのこのスープ
え の き た け		エノキ、カキ、コナラ、クワ、ポプラ、ヤナギなどの広葉樹の枯れ木や切り株に寄生する木材腐朽菌。かさは直径2 - 8 cmで中央が栗色あるいは黄褐色で周辺ほど色が薄くなり、かさのふちは薄い黄色またはクリーム色である。かさの表面はなめらかで強いぬめりと光沢がある。売られているエノキタケのほとんどは光を当てずに栽培したものである。	 ワカメとえのきのスープ
な め こ		秋、ブナやナラなどの枯れ木や切り株などに単独または群生する。湿時はおびただしいゼラチン質の粘性物質のムチンが分泌しており、ナメタケ、ヌメリタケと呼ぶ地域もある。茶褐色の傘と白色又は茶色の茎、ゼラチン質で茶色のひだをもつ。近年は広く人工栽培が行われ、栽培の方法も主に原木栽培と菌床栽培の二通りの方法があり、一般に市場に流通しているのは菌床栽培品である。	 だしを味わうみそ汁
エ リ ン ギ		イタリア、フランスなど地中海性気候地域を中心として、ロシア南部、中央アジアなどのステップ気候地域までを原産地とし、主にセリ科ヒゴタイサイコ属（エリンギウム）の植物エリンギウム・カンペストレの枯死した根部を培地として自生することから命名された。原産地域ではもともと人気のある食用キノコで、フランス料理やイタリア料理などの定番食材のひとつである。	 キノコのストロガノフ
マ ッ シ ュ ル ー ム		マッシュルームはヨーロッパから導入された食用栽培種である担子菌門ハラタケ科のみを指している。国内生産初期の商品名に由来するセイヨウマツタケという名称も用いられる。17世紀頃にフランス等で人工栽培が行われるようになった。収穫期である直径2～4cm程度の幼菌のときは、野生のハラタケよりも分厚い肉質の半球形の傘をもつ。	 ミートパスタ

※キノコの画像は、給食物資とは限りません。

献立の画像は、川崎市中部学校給食センターより。

特徴の解説はWikipedia等より