



給食会だより

第169号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命川崎ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

給食物資が届くまで

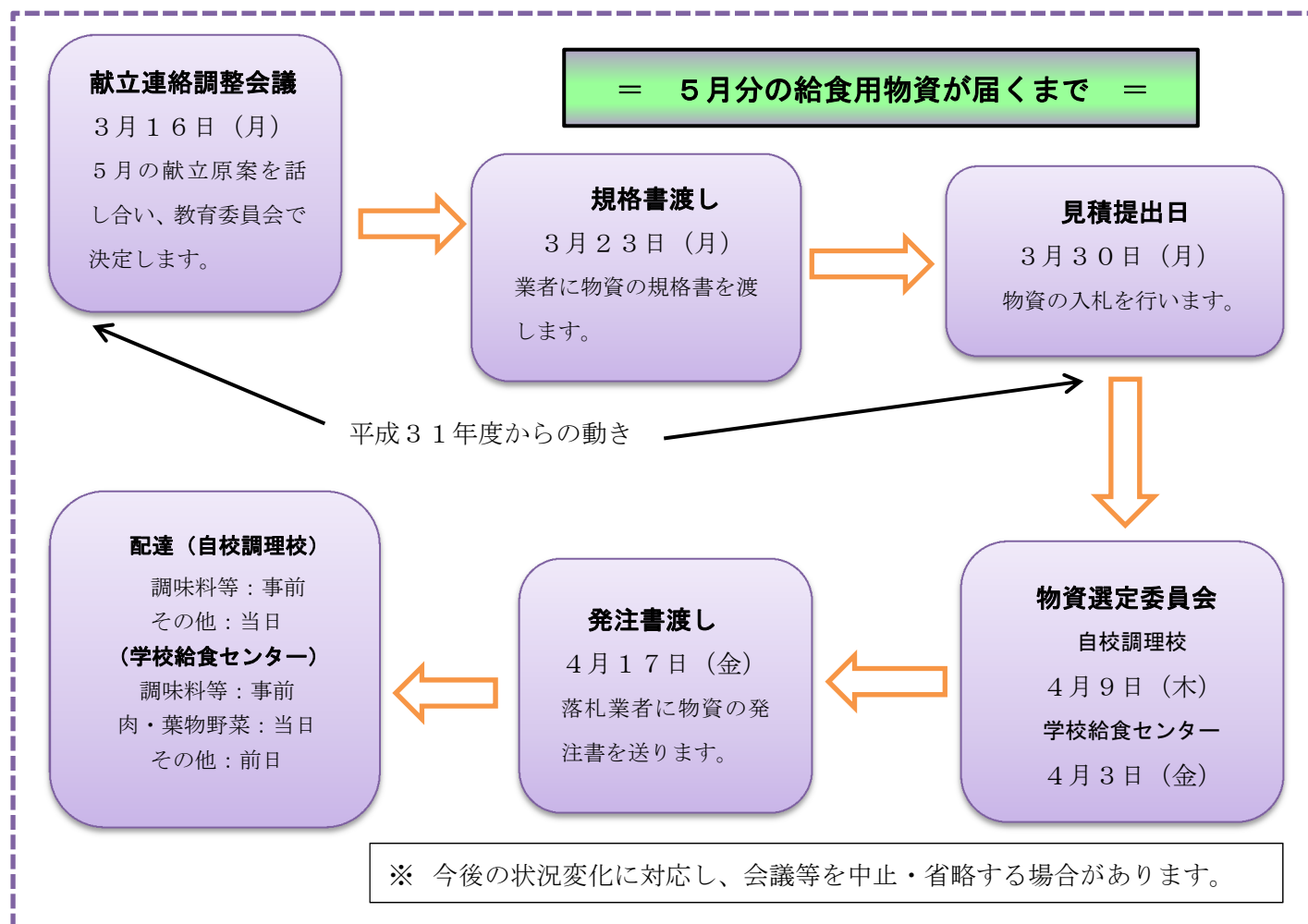
新型コロナウイルス感染拡大を防止すべく、各学校は休校した状態で令和2年度がスタートしました。勿論学校給食も止まった状態です。各学校におきましてはかつて経験したことの無い対応を懸命に行っていることと思います。新型コロナウイルス感染が1日も早く終息し、平常が戻ることを祈るばかりです。

今回は、給食物資が学校へ届くまでの流れを紹介します。

下の表のように給食実施月の2か月前に献立連絡調整会議が、1か月前に物資選定委員会がそれぞれ開催されます。3月に開催した献立連絡調整会議(3/16)において内容が決まってから物資が学校や学校給食センターに届くまでの給食会の動きを、5月分を例に、日程に沿って紹介します。

例えば見積提出日(3/30)の入札では、生クリーム、調理用牛乳、片栗粉、米白絞油、砂糖などが決まりました。また、物資選定委員会(4/9・4/3)ではとり肉や豚肉、いか、あじ、塩づけ、大豆、マッシュルーム、ひじき、みかん缶詰などの自校調理校用の物資と学校給食センター用物資を合わせて50品目以上が選ばれました。

自校調理校には、調味料等を配達日指定で事前に配送し、他の肉や野菜など生鮮食材等を、当日朝に届くように手配しています。また、学校給食センターには、調味料等を事前に配送し、肉や葉物野菜は当日朝に届け、他の物は前日に届けるように手配しています。



桜餅と柏餅

桜餅は、桜にちなんだ和菓子であり、桜の葉で餅菓子を包んだもの。雛菓子の一つでもあり、春の季語である。

古文書に表れる「桜餅」

○桔梗屋菓子目録

南方熊楠によれば、桜餅の知られている出現は天和三年（1683年）である。大田南畝の著「一話一言」に登場する京菓子司、桔梗屋の河内大掾が菓子目録に載せたという。天和三年には桔梗屋菓子目録が出版され、また京菓子司・桔梗屋の河内大掾が江戸に店舗を構えた。これは蒸菓子であり、後の世の桜餅とは別物のようである。

○男重宝記

男重宝記（元禄六年、1693年）に「桜」とあるところに桜の五弁の花びらを模した桜餅の図が載っていて、その傍らに「中へあん入れる」と記されている。



関東風桜餅

関東で作られている桜餅は、関東以外では「長命寺餅」と呼ばれることもある。しかし、関東では関東風の桜餅のことを「長命寺餅」と呼ぶことは少なく、「長命寺の桜餅」と称した場合、向島の「長命寺桜もち」製の桜餅を意味する。関東風桜餅は、塩漬けの桜の葉を用いた、江戸で発祥した桜餅。東京隅田川の向島にある長命寺という寺院の門前にこの桜餅を作り始めた店舗がある。

関西風桜餅

名古屋以西で作られている桜餅は、「道明寺餅」ともいう。道明寺粉を用い、桜の葉で包んだ桜餅。大阪府藤井寺市に材料の道明寺粉の由来にもなったという道明寺がある。



柏餅

柏餅は、平たく丸めた上新粉の餅を二つに折り、間に餡をはさんでカシワ又はサルトリイバラの葉などで包んだ和菓子である。5月5日の端午の節句の供物として用いられる。カシワの葉を用いた柏餅は徳川九代将軍家重から十代将軍家治の頃、江戸で生まれた。カシワの葉は新芽が育つまでは古い葉が落ちないことから、「子孫繁栄（家系が途切れぬ）」という縁起をかついだものとされる。江戸で生まれた端午の節句に柏餅を供えるという文化は、参勤交代で日本全国に行き渡ったと考えられているが、1930年代ごろまではカシワの葉を用いた柏餅は関東が中心であった。カシワの葉でくるむものが生まれるより前にサルトリイバラなどの葉で包む餅が存在し、カシワの自生が少ない地域ではこれが柏餅として普及していた。その後韓国や中国からカシワの葉が輸入されるようになったこともあり、カシワの葉でくるむ柏餅が全国的に主流となっている。

なお、「柏」の字は本来ヒノキ科の針葉樹コノテガシワを指す漢字で、コノテガシワは柏餅に使う葉とは全く異なる。柏餅に用いるブナ科のカシワには、厳密には「榲」の字を使うのが正しい。餡の種類は、つぶあん、こしあんがポピュラーであるがそのほか「みそあん」も用いられる。京都では、白味噌餡を用いているところもある。また亜種として餅が蓬餅で作られたものも近年存在している。カシワの葉を用いた場合は「かしわもち」と呼ばれることが多く、他の植物を用いた場合に「しばもち」など地方により異なる名称を持つ。

