



# 給食会だより

第178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2年度の小学校の学校給食は3月23日（火）、中学校（学校給食センター）は24日（水）をもって無事に終了いたしました。今年度も多くの関係者の皆様にご理解とご協力をいただきましたことに心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

**第3回 川崎市学校給食会理事会開催 1月27日（水）10：00～ 於：南部学校給食センター**  
 理事長あいさつの後、次の議案について審議が行われ承認されました。

- 議題：第9号議案 「公益財団法人川崎市学校給食会債権管理規程」に基づく債権放棄について
- 報告：第3号報告 理事長並びに専務理事の業務執行報告について
- 報告：第4号報告 価格調整引当資金の取崩しについて

**第4回 川崎市学校給食会理事会 3月18日（木）10：00～ 於：南部学校給食センター**  
 理事長あいさつの後、次の議案について審議が行われ承認されました。

- 議題：第10号議案 令和3年度事業計画について
- 第11号議案 令和3年度収支予算について
- 第12号議案 令和3年度資金調達及び設備投資の見込みについて
- 第13号議案 「公益財団法人川崎市学校給食会価格調整引当資金取扱規程」の廃止について



令和3年度の小学校・特別支援学校の給食実施予定回数は187回です。（献立予定回数は191回、そのうち小学校等の休止回数は4回）中学校については165回（3学年は155回）。小学校・中学校・特別支援学校の給食予定人員合わせ、約112,700食分の学校給食を提供していく予定です。

事業計画の中の学校給食実施に寄与する講習会、研究会等を開催する事業（定款第4条第3号）や、学校給食の普及奨励に必要な事業（定款第4条第4号）は次の通りです。

- |              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| －調査研究－       | (ア)他都市における給食実施状況調査                     | (イ)食品加工工場の調査 |
|              | (ウ)給食用納入物資の規格衛生検査                      | (エ)給食用物資確認検査 |
| －研究会の開催－     | (ア)第46回川崎市小学校学校給食教育研究協議会（1月予定）         |              |
| －大会・協議会への参加－ | (ア)大都市学校給食連絡協議会（京都市）                   |              |
|              | (イ)第72回全国学校給食研究協議大会（北海道）               |              |
| －給食教育協力事業－   | (ア)各区給食主任及び栄養教諭学校栄養職員会への協力             |              |
|              | (イ)川崎市PTA連絡協議会「食育推進事業」への協力             |              |
| －展示会－        | (ア)給食用物資新製品展示会（自校調理校用6月、学校給食センター用7月予定） |              |
| －情報提供－       | (ア)ホームページ活用による情報提供及び「給食会だより」の発行        |              |

## いろいろな練り製品

魚肉練り製品は、魚のすり身を主原料とし、食塩を加えて練って整形した後、加熱によりゲル化させて製造した食品。特有の歯応えと弾力性が特徴である。東南アジア、中国の沿岸部などで古くから製造されてきたが、明確な歴史は不明。日本では1115年に宮中に出された蒲鉾が文献上最初のものでとされているが、つみれ類はそれよりも前に存在していた可能性が高い。

英語などで「Surimi」と呼ばれて、日本食ブーム、健康ブームの追い風により欧米での消費量が増えているが、この語は必ずしも水産加工品だけに限らずに、畜肉を加えたものなどにも用いられている。

食品工業原料としては、一般に白身魚を用いる。白身でもほとんどの淡水魚は固まりにくいいため用いられない。1960年代に冷凍すり身が発明された。一般的な製法は、スケトウダラの骨や皮を除去して磨砕し、冷凍変性防止剤として数%の糖類を添加した後に冷凍する。現在、コスト上の問題でほとんどの日本の魚肉練り製品メーカーは海外で生産さ

れる輸入冷凍すり身を使用している。BSE の発生によりスケトウダラの需要が増える一方、2006 年より入った漁獲量の規制により、輸入冷凍すり身は高騰している。その為、安価な製品の中には、東南アジアの淡水魚なども使用されることがあるという。この他、材料としてタイ、サメ、ワラヅカ、シログチなどがある。

焼き：ちくわ、笹かまぼこ、伊達巻

蒸し：かまぼこ（カニカマ、すじかまぼこ、簀巻き）、魚肉ソーセージ、はんぺん

茹で：はんぺん、つみれ、鳴門巻き

揚げ：揚げかまぼこ

学校給食でも時々「鳴門巻き」「焼きちくわ」「揚げボール」「さつま揚げ」等が登場する。

品名	画像	説明	献立（2020 年度）
鳴門巻き		魚肉のすり身を主原料とする断面が渦巻模様のかまぼこの一種。略称はなると。鳴門海峡の渦潮にちなんで名付けられたといわれている。 右写真：中華井	
ちくわ (竹輪)		魚肉のすり身を竹など棒に巻きつけて焼いたもの、または蒸した加工食品であり、魚肉練り製品の一つである。串を抜くと筒状になり、竹の切り口に似ているためこの名が付いた。 右写真：おでん	
揚げボール		野菜（人参・玉ねぎ・ごぼう）やイカや肉等練りこんだ、小ぶりのボール状さつま揚げ。野菜ボール・肉ボールなどもある。 右写真：おでん	
さつま揚げ		魚肉のすり身を成型し、油で揚げた日本の料理である。魚肉練り製品であり、「揚げかまぼこ」に分類される。中国由来の料理が琉球に伝わり、薩摩を経由して全国に広がったとされる。 右写真：さつま揚げと野菜の煮物	

食材画像は、学校給食とは関係ありません。 献立写真は中部学校給食センターの「給食献立」より

解説は Wikipedia 等を参照して

### 令和3年度に係る物資選定委員会の日程（予定）

開催月	使用月	小学校・特別支援学校・ 中学校(自校調理給食)	中学校 (センター給食)
3 月	4 月	3月9日(火)	3月8日(月)
4 月	5 月	4月8日(木)	4月2日(金)
5 月	6 月	5月11日(火)	5月12日(水)
6 月	7 月	6月8日(木)	6月7日(月)
7 月	8月9月	開催なし	7月6日(火)
8 月	9 月	8月5日(木)	開催なし
9 月	10月	9月6日(月)	9月7日(火)
10月	11月	10月7日(木)	10月8日(金)
11月	12月	11月8日(月)	11月9日(火)
12月	1 月	12月6日(月)	12月3日(金)
1 月	2 月	1月7日(金)	1月6日(木)
2 月	3 月	2月7日(月)	2月4日(金)
3 月	翌年4月	3月9日(水)	3月7日(月)



◇場所  
小・中・特別支援学校（自校調理）  
南部学校給食センター  
※R2年度と違います  
中学校（学校給食センター）  
南部学校給食センター  
◇時刻：午後2：30～