

全学調第16号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会
会長 山中 弓子
貝塚市三ヶ山 662-1
Tel・fax 072-446-1667
平成 26 年 3 月 28 日発行

東日本大震災により被災された皆様へ、心よりお見舞い申し上げます。

平成 25 年度
冬季研修会 開催

日時 平成 26 年

2 月 2 日(日)

場所 弁天町市民学習

センター

講師 ヘルシー

コミュニティ

デザイナー

平井 由美子氏

参加者

当会員 39 人

賛助会員

築野食品工業(株)

中前氏

(有)関紀産業

川上 竜太氏

会長挨拶

皆さん、おはようございます。今日は寒い中ご参加頂き有難うございます。

今日の講師は食環境プロデューサーとして活躍されている、平井由美子先生に「食の安全と安心」というテーマで講義頂きます。私達は食を提供する立場です。「食」に関し正しい知識を身に付け、職場や日々の生活の中で活かしていける様、勉強して頂きたいと思えます。宜しくお願いします。

『食の安全と安心』

平井 由美子氏

今、消費者が食品に望むもの

おいしさ・品質・安全・安心・価格・便利さであり、重要性、関心度は個々人や状況により異なる。

『消費者基本法』

1968 年昭和 43 年に消費者を保護する為消費者保護基本法が制定された。その後の社会状況の変化に対応する為、2004 年平成 16 年に改正され、消費者基本法となった。

消費者の 8 つの権利

- ・生活の基本的ニーズが保障される権利
- ・健全な環境の中で働き生活する権利
- ・安全である権利
- ・選ぶ権利
- ・知らされる権利
- ・消費者教育を受ける権利
- ・意見を反映される権利
- ・補償を受ける権利

食の安全と食料自給率

現状の食生活の問題のひとつとして、食品廃棄物がある。

- ・重ね買い
- ・ついで買い
- ・とりあえず買い
- ・その結果、食わずに廃棄

消費期限と賞味期限

消費期限

製造日も含めて概ね 5 日以内で

品質が急速に劣化する食品に表示する。

賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

安全・安心は消費者の希望

安全とは検証に基づく客観的な評価であり、現実の状態。

安心とは個々人が感じる主観的な評価であり、心の状態。

※食品安全基本法

2003年 平成15年に施行。

考え方

① フードチェーン全体における安全性の確保

② 食品の安全には「絶対」はなく、リスクの存在を前提としつつ科学的な知見に基づいてこれを制御する。

↳講演を受けて

『食の安全と安心』というテーマで、食環境が大きく変わり、情報も多く流れている中、様々な情報に振り回されずに消費者として正しい知識を学ぶ事、そして基本を大切に、親や子ども達に伝える・教育（食育）が必要で、広い視野と論理的な思考が大切だという事を学びました。

☆講演の詳しい内容は研修会の資料をお読み下さい。



交流会の様子



平井 由美子氏

賛助会員紹介

【(有) 関紀産業 川上 竜太氏】

本日は社長の代行で来させて頂きました。初めての場でどの様な感じか、興味がありました。

私共は大阪で「ブランド豚」という形で犬鳴ポークを販売させて頂いております。大阪の泉佐野市上之郷で養豚農家をやっており、常時豚を千頭飼育し、年間2千頭出荷しています。私自身は生産の養豚部門をやっています。犬鳴ポークを精肉として販売しております。食の安全にも十分関係しているので今日の研修会でそういう事が勉強出来たらと思ひ、参加させて頂きました。

※(有) 関紀産業・犬鳴ポークの販売場所につきましては、会報15号で案内しています。



夏の研修会とで2回目の参加となります。当社のこめ油ですが、おかげさまで学校給食、全国的に揚油として基本的には40%以上お使い頂いております。

去年から食品業界は暗いニュースばかりの中で、当社も色々な取り組みをさせて頂いており、昨年の秋に大手コンビニエンスストアのスイーツ「ピュアロールケーキ」という製品に国産のこめ油として、当社のこめ油が採用になりその裾野は広がっております。

関西でも私が栄養士さんや調理員さん達とお話しをさせて頂き、10件新規で自治体の方に採用頂いております。当社では米糠から食品や化粧品原料等も作っております。



交流会

※3グループに分かれて意見交流し、以降の様な事が話し合われました。

現場の体制が所によって違っている。細かく役割が分かれていて（主任等）業務をそれぞれ果たしている所もあれば、そうでない所もある。又、若い世代の採用が無く、技術の伝承を考えれば若い方の育成が必要。

幼稚園の子どもに里芋を出したが、凄く不評だった。どうすれば子ども達に食べてもらえるか？意見を出し合いました。

特別支援学校では異物発見という事で慎重になりながら仕事をしている。

老人・知的障害施設では、保健所の指導に合う様なマニュアルの徹底を一生懸命勉強して行っ

てきている。
学校給食と保育所・幼稚園では同じ市役所でも管轄の課が違い、指導の差を凄く感じて、これでもいいのか？考えながら仕事をしている。

小学生以上を対象にした料理教室で、「めざせ三ツ星シェフ！」最初はご飯やみそ汁作りから。最後は自分でお弁当を作る様になる。と指導が出来た事。

初めは老人の方を対象にした料理教室「チームおば給」でしたが、今は子どもを対象にした料理教室（子どもほんまもん料理教室）を行っている。

当会も10年を迎えようとしており、専門的な知識を持った調理師学校の先生をはじめ、男性メンバーの方々も増え、学校調理師関係の方達だけでなく、様々なメンバーが増えた事によって色々なアイデアや意見を交換する事が出来ました。

子ども達の食生活・成長期が一番大切な時に関わる仕事をしているので、味の違いがわかる・正しい包丁の使い方の体験や、色々な経験を積み重ねて『食』を教える事が大切であると話し合いました。



毎日放送ラジオ出演しちやいました

副会長兼任事務局長 生駒雅司

平成二十六年一月七日（火）一六時十分～三十分
毎日放送ラジオ（一一七九KHZ）

番組名「ノムラでノムラだ♪EXトラ」

月々木 一六時～十七時五十四分

【パーソナリティ】

野村啓司（元MBSアナウンサー）

谷口キヨコ（ディスクジョッキー・タレント）

「ノムラの二重丸」という十五分のコーナーに
全国学校調理師連合会副会長・事務局長生駒雅司と
して出演させて頂きました。

「今日からできる食育」をテーマに子どもの食の
乱れや定年退職後の男性の食の乱れについて、食育
の観点からお話させて頂きました。

実際に私が経験した回転すしでの親子のお話。

ネタだけしか食べない小学校一年生くらいの男
の子とそれを注意しなくて、ひたすら自分の好きな
ものを無心に食べている親を見てショックを受け、
食の乱れと食事のマナーを教えられない親の実態。
ネタだけ食べた後の寿司飯を平気で残して出て行
く親子を例に出し、食卓での親子のコミュニケーション
の大事さ、食べ残しによる食糧廃棄率の問題を
柔らかくお話させて頂きました。

もうひとつは定年退職後の男性の食事のお話

定年退職後の男性は、奥様はパートやお友達たち
との約束で大忙しの中、ひとり取り残されて食事を
する事が多くあります。そしてスーパーなどで惣菜
等を買って食事する事が増えてきています。

夕食は奥様の手料理を食べられますが、昼食など
は総菜を利用して、自分の好きな揚げ物などの茶色
い食べものを買う頻度が多くなり、栄養の偏りがひ
どくなる傾向にあります。ビールのツマミばかりで
しょうか（笑）

仕事をしている時は、奥様が栄養を考えて食事も
バランスよく食卓に出していましたが、定年退職後
はそれもままなりません。

総菜が悪いとは言いませんが、せめて野菜サラダ
なども一緒に食卓に乗せ、身体に気を使う食事をし
ましょうとお話させて頂きました。

あと、「まごはやさしい」「にわとり症候群」「お
かあさんやすめ」等の食育標語についてのお話や私
が主催している「女子力UP料理教室」を通して、
若い女性が、料理作りへの関心をひとりでも多く持
って頂けるような活動を紹介しました。

通常は十五分位のコーナーでしたが、野村啓司さ
んも谷口キヨコさんも身近な話として、興味しんし
んで予定時間よりも大幅にオーバーして、二十分も
お話させて頂きました。

プロデューサーからは、再度「食育」をテーマに
した話で出演依頼がありました。

2014年1月7日【火】スペシャルゲスト：
全国学校調理師連合副会長・事務局長
生駒雅司（いこまさし）さん

全国学校調理師連合副会長・事務局長 生駒
雅司（いこまさし）さんがお越し下さいま
した。今日から出来る「食育」というテーマ
で食生活について生駒さんのエピソードを交
えつつ紹介させて頂きました。

（MBS 放送ラジオ HP より）



熊取農業祭り

前日準備

日時 2013年11月30日(土)

人数 6人 大阪・兵庫・奈良ブロック

当日

日時 2013年12月1日(日)

人数 17人

出し物

雑煮・ 1000食分。餅を熊取町農業改良クラブの方達に提供してもらいました。

※天候にも恵まれ、約7500人の来場者がありました。雑煮の他に会として、『オニオンリング』300食を揚げ、泉州ふきPR&試食(大阪泉州農と緑の総合事務所・大阪調理師会当会)を行いました。



食育認定講座・京都

日時 2013年12月12日(木)

10時30～16時30

場所

京都府中小企業会館・大ホール
当会より13名が受講しました。

目指せ！三ツ星シェフ

日時 2013年12月14日(土)

場所 貝塚市中央公民館

大阪ブロック 6人

☆クリスマスメニュー☆

簡単ローストチキン

クラムチャウダー

クリスマスケーキ

※クリスマスケーキは、それぞれの発想で飾り付け♪家を持って帰り、見せるのを楽しみにしている様でした。





こどもほんまもん料理教室・京都ブロック

日時 2013年11月24日(日)
 場所 京都府南丹市園部公民館(以降同じ会場)
 参加者 子ども 14名 スタッフ 6名
 メニュー

豚骨スープのラーメン・おにぎり
 リンゴのコンポート

☆スーパードに行けば便利で味も良い多
 類のラーメンが販売されているが、ラ
 メンスープの基本は豚骨と鶏骨からと
 る事を知ってもらおう。

☆犬鳴ポークで、ラーメンのチャーシューを

作り使用しました。

日時 2013年12月8日(日)
 参加者 子ども 14名 スタッフ 6名
 メニュー

ベークドハワイアン・バナナボード
 ガーリックトースト・コンソメスープ

☆野菜から煮だした本当のスープの味に
 微妙な顔でした。
 個性あふれたバナナボードが出来まし
 た。

日時 2014年1月19日(日)
 参加者 子ども 13名 スタッフ 5名
 メニュー

餃子・ワンタン入りお鍋・杏仁豆腐

☆生肉の取り扱い方・注意点を指導。
 餃子の皮とワンタンの皮の違いを説明。

日時 2014年2月16日(日)
 参加者 子ども 14名 スタッフ 5名
 メニュー

ひし形ケーキ寿司・お花の巻き寿司
 子ども巻き寿司・ハマグリのお吸い物

☆この日は、お家の方と一緒にの教室でした。
 牛乳パックを使って、ひし形のお寿司を
 作ったりと、色んなお寿司の花が咲きま
 した。また家庭で作ってもらえると嬉し
 いです。



お父さんの料理教室・京都ブロック

日時 2013年12月7日(土)
 場所 京都府南丹市美山町公民館
 参加者 7名 スタッフ 5名
 メニュー

鰯の鍋照りとうろかけ・きのこ当座煮
 玉ねぎサラダ・りんごのきんとん
 だまっこ汁

☆普段エプロンもしないお父さん達でしたが、前回よりも手際も良く五品目の料理を作り上げました。試食では、地域(下吉田)のお母さん達も交え、わいわいお話をしながら食事しました。皆で感想を言い合ったり歌を歌ったりと楽しい時間を過ごせました。



研修旅行

日時 平成26年2月8(土)～9(日)
行先 滋賀県 雄琴温泉・京都方面
参加者 12名大阪・奈良・京都・愛知ブロック

四国へ塩作りや、うどん作りの体験を予定していましたが、当日悪天候(雪)の為、急遽行先を変更し、「アサヒビール工場見学」昼食を兼ねて「生八つ橋の手作り体験」宇治市「源氏物語ミュージアム見学」をし、昼食は京都で明治38年創業のお店「湯葉に」で湯葉料理をいただきました。

突然の変更に対応して頂いた旅行会社の方

に感謝しつつ、会員の方々と親睦をはかれた楽しい研修旅行になりました。

今後の予定

※「ふれあい交流会・山野草」
日時 平成26年4月20日(日)
午前11時～午後3時
場所 貝塚市・山中会長の竹藪
(雨天の場合は三ヶ山ふれあいセンター)

◎前日・当日にお手伝いお願いします。来て頂ける方は、山中会長まで連絡下さい。

※平成26年度第9回定期総会

日時 平成26年5月25日(日)



午前10時～午後3時半
場所 大阪リバーサイドホテル

※平成26年度

調理 技術審査・技能検定 試験
実技試験日

平成26年7月26(土)～8月22(金)
(社)調理技術技能センターが指定する日
学科試験
平成26年8月1(金)

◇受験を希望される方は会長 山中まで連絡下さい。

※平成26年度 実技講習

日時 平成26年7月6日(日)

☆☆☆ 編集後記 ☆☆☆

春たけなわのこの頃、新年度になり新しい職場や人を迎え、引き締まった気持ちになるかと思えます。

“各職場、地域でこんな事をしています” “こんな食材でこういう調理法があるよ” 等「食」に関する事で記事があれば、ご連絡下さい。