

全学調 第8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23年 7月15日 発行

東日本大震災により被災された皆様、その家族の方々に對しまして謹んでお見舞い申し上げます。一日も早い復旧復興を、心よりお祈り申し上げます。

平成二十三年度 第6回定期総会開催

日時 平成二十三年

五月十五日(日)

午前十一時～

場所 弁天町市民学習

センター

※ 総会開催にあたり、まず東日本大震災の哀悼の意を表し、黙とうから始めました。

御来賓

・(社) 奈良調理師連合会

会長

柳原 卓男氏

会長挨拶

皆さんこんにちは。全国学校調理師連合会の第6回定期総会にこの様にたくさん出席して頂きありがとうございます。

この会の名称は「全国学校調理師連合会」となっていますが、市町村の学校調理師だけではなく、保育所や施設で働く調理師も加入しており、それぞれ各自の調理技術・技能の研鑽を図ることで調理師としての意欲の高揚を目指そうと、各地で自発的に出来たグループの集まりです。

毎年各地で実技研修会や講演会を開催し交流を図っており、又、参加出来なかった仲間には、報告書を送って情報の発信もしています。今年度は大阪府貝塚市で実技研修会を予定し取り組みます。

食育基本法が施行されて以来、各自治体でも「食」についての取り組みがされ5年が経過しました。本年は第2次食育推進基本計画(2011年～2015年)の初年度にあてています。

本来「食」は生きる為の不可欠なものであります。人間社会では文化までも影響を及ぼす行為です。

こどもの成長発達途上においても食生活の影響は無視出来ないもので、それは私たち大人の日常生活とも深く関係している事はいままでもありません。

私たちは、直接的には学校や保育所あるいは施設で調理作業を通して健康的な食生活の一端を担っています。地域社会とも繋がっています。「食」を担当する調理師がどの様な形で社会的責任を担えばよいのかしっかりと認識し、この会が発展しなければなりません。

昨今の社会情勢で、給食調理現場では臨時職員や嘱託職員が増え、自己研鑽の為に資格取得をしなくても、その経済的な余裕がないのも事実です。私たちが情報を発信し、こうした仲間の気迫を高める努力も必要となってきております。今年度も全国学校調理師連合会の仲間がともに研修活動を通して自己研鑽出来る取り組みを続けなければなりません。会員一人一人のご協力が会の発展の力となります。今後ともどうぞ宜しくお願いします。

第6回定期総会



☆ 平成二十二年度 経過報告・会計決算報告・
会計監査報告

平成二十三年度活動方針案・会計予算案
全て賛成多数で可決されました。
新役員も承認されました。

☆ 詳しい内容は第6回定期総会議案書を

お読み下さい。

総会記念講演

「学校給食の衛生管理・調理師としての役割」

講師 金田 雅代氏

女子栄養短期大学大学部教授

元・文部科学省学校給食調査官

食育基本法が平成十七年六月に出来、栄養教諭制度・食育推進基本計画が出来、国を挙げて食育に取り組む方向性が明確になり、今回食育推進基本計画の新たな第二次の基本計画になりました。調理員は学校における食育の中でどのような役割を果たしていかなくてはいけないか理解しておく必要があります。

食育基本法は、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付け、子ども達自身が豊かな

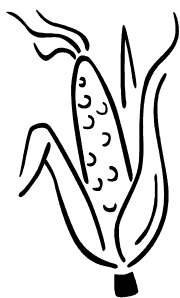
人間性・健全な心と体を討ち取っていく事が書かれています。第二次食育推進基本計画では重点課題として三つあげられています。①生涯にわたるライフステージに応じた間断のない食育の推進 ②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進 ③家庭における共食を通じた子ども達への食育の推進。次に2015年までの5年間の推進目標です。朝食を欠食する小学生の割合 4%を0%に、学校給食に地場農産物を使用する割合を21%から30%に。とあります。

学校の教育として学習指導要領があり、基本的に日本共通です。総則(規定全体の根本となる規則。全体に共通する規則。)に食育が位置付けられ、子ども達の生活や学習の基盤として食に関する指導の充実を図るとあり、調理員が学校における食育のどこに関わっているのか理解しておく事が大事です。子どもの側に立って、これをおいしくする為にはどういう調理をすればいいのか、心と体を育てる食事作りを自分はやってるんだと常に技術を磨いて頂きたいと思っています。

平成二十年に学校給食法が改定されました。食育の観点から学校給食の目的を見直し、学校給食の水準確保の為、接種基準の法的位置付

け・学校給食衛生管理の基準の法的位置付け・栄養教諭の職務の法的位置付けがあります。

また、学校給食衛生管理基準が平成二十一年に施行され、学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。校長又は共同調理場の長は基準に照らして衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、直ちに所要の措置を講ずること。校長等に対応出来ない措置が必要な場合には学校等の設置者に申し出る。とあります。食中毒を起こした調理場の主な問題は、衛生管理体制が整備されていない。汚染・非汚染作業区域が不明確である。ドライ運用が行われていない。手洗いがきちんと出来ていない。等が上げられています。手洗いに関して衛生管理基準の変更点で、手洗い設備については石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオルの使用、手洗いの給水は温水対応を明記しています。子ども達は栄養教諭も調理員も選べません。子ども達がこの調理員さんで良かったと思える様に日々衛生管理に気を付け、調理技術を磨いてください。



ふれあい交流会・「山野草の会」

日時 平成二十三年四月二十四日(日)

午前十一時～午後三時

場所 山中会長所有の竹藪

御来賓

近畿農政局大阪農政事務所

消費経済係長

森本 素子氏

近畿農政局大阪農政事務所

中尾 卓嗣氏

料理研究家 為後 喜光氏

大阪観光大学 佐藤課長

(社)奈良調理師連合会会長

柳原 卓男氏

貝塚市食生活改善推進協議会会長

白井 ヤス子氏

講演

地産地消で「日本型食生活」について

大阪農政事務所 中尾 卓嗣氏

参加者

大人 六十一名(当会員含む)

子ども 十二名

献立

※今回はバイキング方式にしました。

- ・竹の子ご飯
- ・竹昆布の佃煮
- ・木の芽和え
- ・若ゴボウのきんぴら
- ・せりの辛子和え
- ・のびるの酢の物
- ・若竹煮・竹の子の煮物
- ・露の煮物
- ・わらびのマヨネーズ和え
- ・みそ汁
- ・焼き竹の子
- ・揚げ物(雪の下・のびる・竹の子
- ・ごごみ・なすの田楽)
- ・漬け物(水なすのぬか漬け・他)
- ・桜餅(こしあん・粒あん)・マドレーヌ
- ・ゼリー(みかん・パイン)



☆レシピ紹介☆

手作り桜餅

作り方

- ①耐熱容器に、水200cc・砂糖40g・色紅を少々入れて混ぜ合わせる
- ②洗った道明寺粉を①の中に入れラップをして約一時間浸しておく。
- ③桜の葉の塩漬けをざっと洗って塩抜きし、ボールのふちに一枚ずつ掛け並べ水切りをします。
- ④こしあんを十四個(一個に十五gが適量)丸めておく。
- ⑤②の材料をレンジ強で4分加熱してから軽くかき混ぜ、もう一度レンジ強で3分加熱する。のち、そのままの状態で5分蒸らす。
- ⑥手水を付け⑤で蒸らした道明寺を取り、あんをくるみ俵形にまとめ、桜の葉に包んで出来上がり。
- ⑦2時間程おくと、お餅全体に桜の葉の香りがほど良くなじみ食べ頃になります。

◎翌日にプレゼントされる場合は、水を100cc位増やすと柔らかさを保ちます。

◎沢山の桜餅を必要とされる場合は、材料を2倍にしても簡単に作れます。

材料	
道明寺粉	150g
砂糖	40g
こしあん	210g
水	200cc
色紅	少々
桜の葉	14枚



連絡事項

◎調理技術指導員講習会

◇対象者（受講資格）

①調理業務従事年数二十五年以上の調理師であること。

②所定のレポートを提出した者に限る。但し、甲・乙に掲げる免除者は除く

③受講資格の満年齢 受講開始の前日（八月二十四日）に次の満年齢になる者

- 大学卒業の方・四十八才
- 短大卒業の方・四十六才
- 高校卒業の方・四十四才
- 中学卒業の方・四十一才

◇実施期日

甲・免除のある者・講習の一部免除

調理技術技能評価試験の試験委員として社団法人調理技術日農センター理事長より委嘱を受けた者

日時 平成二十三年八月二十五日（木）

受付 午後十二時半
講習・午後一時より

乙・免除のある者・講習の一部免除

調理技術技能評価試験に合格し、専門調理師として認定を受けた者

日時 平成二十三年八月二十五日（木）

受付 午前九時
講習 午前九時半より

・免除のない者

平成二十三年八月二十五日（木）

受付 午前九時
講習 午前九時半より

※免除のない者の優良施設見学研修・健康作り役立つ調理法の日程日時は受講者に葉書で通知します。

◇実施会場

講習会場 猿沢荘（会議室）

奈良市池内町3番地
（猿沢池畔徒歩3分）

TEL 0742(22)0116

優良施設見学研修会場

会場・医療法人岡谷会 岡谷病院
健康作りに役立つ調理法
会場・なら土連会館4階大会議室

◇提出書類等

- ①調理技術指導員申込書
 - ②免除のある者は調理技術技能試験員の委嘱証の写し・専門調理師認定書の写し(A4に縮小する事)又は調理技術技能評価試験合格表の写し。
 - ③写真(縦4センチ・横3センチ)1枚
※出願前6ヶ月以内に撮影した正面上半身、脱帽像で裏面に撮影年月日及び氏名を記載した物
 - ④提出書類は受付期間中に社団法人奈良県調理師連合会まで送付する事。
 - ⑤レポートの提出(免除のない者)
設題から一問を選び、800字程度にまとめて八月十日(水)までに提出してください。
- ※提出先
〒630・8301
奈良市高畑町1116番地6
なら土連会館3階
社団法人奈良県調理師連合会
- ⑥レポートの設題
(1)調理技術の向上と食生活について
(2)調理業務と食品衛生について

◇申し込み期日

平成二十三年七月十一日～八月十日(水)
消印まで

受講者の審査及び名簿作成のため必ず期間中に申し込み下さい。

※講習内容及び講習時間等は申込書の審査の上、本人宛に通知致します。

◇受講料

①免除のある者

調理技術技能評価試験委員

10,000円

専門調理師取得者

15,000円

②免除のない者 20,000円

(領収書は最終講習日に発行します。)

※受講料の振込先

南都銀行 本店 010

普通口座 063816

社団法人奈良県調理師連合会

代表理事 柳原 卓男

(やなぎはら たくお)

◇定員

二十名(定員になり次第締め切ります)

◇申込書などの注意事項

①申込書はかい書で丁寧に書いて下さい。

②本籍・氏名・生年月日は戸籍の通り、正確に記入して下さい。

③住所が会社の中やマンション・アパート・他人と同居の場合は必ず「棟番号、室番号」「～内」「～方」まで書いて下さい。

◇講習当日の注意事項

①受講会場への車の乗り入れは出来ません。

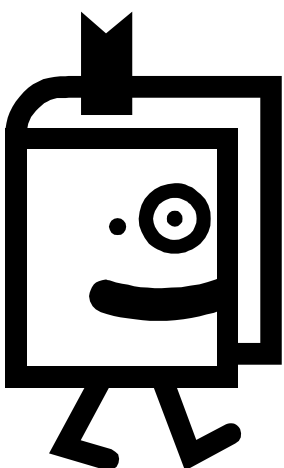
②受講中及び指定以外での喫煙は禁止します。

③携帯電話の持ち込みは禁止します。

◇問い合わせ先

全国学校調理師連合会 山中 弓子

Tel 072(446)1667





◎平成二十三年度専門調理師・調理技能士のための
の食育推進員認定講座

大阪会場 実施要綱

日時 平成二十三年八月二十三日（火）
午前10時半～午後四時半

会場 大阪国際会議場（グランキューブ大阪）
十階会議室 10001・10002
（募集人数200名）

〒530・0005

大阪市北区中之島5丁目3番51号

TEL 06（4803）5555

◇参加対象者

専門調理師・調理技能士の資格取得者

◇食育推進員認定料

（講座受講料・テキスト・資料代含む）

6,000円

◇申し込み方法

全国学校調理師連合会 事務局長
堀 政一まで

◎夏期研修

日時 平成二十三年 八月二十一日（日）

午前10時受付・10時半開始

（役員の方は九時に集合）

場所 貝塚市中央公民館

内容 築野食品工業株式会社
「TUNOお料理サロン」

米油についてのお話・調理実習・試食

講師 足立 敦子氏

持ってくる物

エプロン・三角巾・布巾一枚

編集後記

三月に東日本大震災が起こり、各方面で色々な問題が起きています。子ども達の心と体の健康を願います。

広 報

☆レシピ紹介☆

胃がよみがえる健康ジュース

大根	40g	1. ミキサーに材料を入れ、 ジュースにする。
キャベツ	1枚	
オレンジジュース	200cc	
豆乳又は牛乳	100cc	

※豆乳・牛乳は油脂で体に吸収しやすくするため。
これから暑くなり、弱る胃腸にどうですか（^o^）