

# 全学調 第17号

## はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

平成26年 8月 9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26年度  
全国学校調理師連合会  
第9回 定期総会

日時 平成26年  
5月25日

会場 大阪リバー  
サイドホテル

### 会長挨拶

全国学校調理師連合会の総会も第9回を迎えました。現在全国で160名近くの会員がそれぞれ各自の調理技術向上を図り、意欲高揚を目指しています。また、当会の志に賛同して頂いた法人様よ

り賛助会員様としてもご協力も得ております。

昨年は、12月4日にユネスコ無形文化遺産保護条約の第8回政府間委員会において、我が国から提案された「和食」日本人の伝統的な食文化」について「記載（登録）」の決定がなされました。食に関わる皆さんにとって追い風となる朗報となりました。当会では、重要性が再確認された「食」に関わる知的財産職業にたずさわるプロフェッショナルな集団として、「食」の重要性を子どもからお年寄りまで、引き続き広めて行かなければならない責任を重く受け止めております。

本来「食をすること」は生きる為には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あることは、改めて申すまでもございません。子どもの成長発達上においても食生活の影響は無視できないもので、それは大人の日常生活とも深く関係しています。私たちは、直接的には学校・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。

「食」を担当する調理師がどのような形で社会的責任を担えば良いか、しっかり認識し、この会を発展しなければなりません。現在、青森から長崎まで全国範囲に会員を要し、横のつながりと縦のつながりを密にして、組織の強化を図っております。

また、技術顧問の先生方をお願いする事により、研究部主催の「夏季・冬季研究会」の更なる充実化、会報誌「はぐくみ」の発行部数及び発行回数増刷、IT部のスキルアップを望む事により、インターネットを駆使した「ホームページ」の更なる活用などで、情報力の強化に力を入れております。

その為には、会員ひとりひとりの大切な力が、重要です。昨今の厳しい社会情勢に負けない組織として、会員皆様の志をひとつに取り組みなければならぬ時期になってきた事を改めて認識して、新しい期に向かって行きましよう。



☆資格審査

出席者 36名 委任状出席者 77名  
計113名 会員構成 155名  
規約第16条の1第4により、総会が  
成立したことを認めます。

☆平成25年度 経過報告・会計決算報告  
告・ 会計監査報告

平成26年度活動方針案・会計予算案  
規約修正及び追記事項・役員構成案  
全て賛成多数で承認されました。

☆詳しい内容は第9回定期総会議案書  
をお読みください。



平成26年度 第9回定期総会より、本会開設より会長を務められた、山中弓子会長から谷本厚美会長へと交代されることになりました。引き続き、山中弓子氏には本会の名誉会長としてお世話になることとなりました。交代にあたり山中名誉会長より「本来は退職と同時に会長の交代を考えていました。私は、以前から会長は現役で働いているものがやるべきだと思っていました。」とのべられました。

新会長の谷本厚美会長より「この度、会長に就任致しました谷本です。前会長の山中さんは、多方面にわたり活動され、人とのつながりを大切にされてきました。調理講習会や講演、所有する山を使って毎年春に山野草、竹の子掘り等を行い、また調理師の資質向上の為に専門調理師・技能師の試験官や副主席をされてきました。私などまだまだ未熟で、私ひとりで行えることは限られています。色々な方に教えていただきながら、皆さん一人一人の力を合わせ一緒に会のスローガンである『喫食弱者を守り、調理師の地位向上』を目的とし、努めてまいりたいと思います。どうぞ宜しくお願い致します。」と挨拶がありました。



谷本厚美 新会長

●研究部長退任挨拶

研究部長をされていた立花かほ子氏が、新たに顧問に就任されました。「今までの研修会も人が集まらなくて困った事は一度もありませんでした。皆さんのおかげでやってこれました、ありがとうございます。」とのことでした。

本年度から役員が大幅に変わり、本会も更なる進化が求められることとなります。

平成25年度調理技術審査・技能検定合格者

敬称略・6名

土井陽子（石川）・谷ゆかり（大阪）  
藤江芳江（大阪）・新出美智子（大阪）  
市川恵子（兵庫）・高田真知衣（岐阜）

おめでとうございます。



賛助会員紹介・挨拶

◆株式会社ピアット 横田真太郎社長

この度は第9回定期総会が無事に開催されました事、誠にありがとうございます。また、本日はお招きいただきまして、ありがとうございます。申し遅れましたが、私、株式会社ピアットの横田真太郎と申します。

学校給食の食材を北海道から九州まで提供させて戴いております。会社のビジョンは「学校給食に最高を届ける」事としております。これは、子供たちが「今日の給食美味しかったよ、ありがとう」と言ってもらえることと考えております。

6月からは大阪の学校給食問屋の会社の社長に就任します。今後とも全学調の発展の為に微力ながらお力添え出来るよう頑張りますので、何卒ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。結びに、今後ますます全学調様がご発展していくことを心よりお祈り申し上げます。本日は誠にありがとうございました。



横田真太郎社長

◆築野食品工業(株) 中前晴年氏

築野食品工業(株)の中前です。いつもお世話になっております。昨年の夏季研修から参加させていただいております。

おかげさまで『こめ油』も学校給食の分野で年々広がってきております。先日大阪で開催された外食の展示会で学校給食で使用されていることをPRポイントとして紹介させていただきました。少しでも勉強させていただければと思いますので今後ともよろしくお願い致します。



中前晴年氏



山中元会長手作り！  
美味しくいただきました♡

講演 食品流通研究所所長

田井 扶婆 夫氏

ご紹介いただきました田井と申します。

今日は調理のプロのみなさんを前にして、役立つお話は絶対にできないという自信だけあります。本当に何も知らないのです。ましてや調理ということになると、結構私も年をとってしまいました。昔は「台所に男が入るなどけしからん」という時代に育ってきた年代なものでして、それを今でも真面目に守っています(笑)

それではどうして調理師さんごとのような関係になってきたのかというところからお話させていただきます。ちょうど今から10年ちょっと前に東京の日本学校調理師会の集まりがありまして、私もそこへ同席させていただきました。その時に、関西の方から10名ほどお見えになっておられ、関西にも調理師さんのグループがあるのだなとびっくりしました。その時に名刺を配らせていただきました。それからしばらく経って、同じ当ホテルで『日本学校調理師会の関西支部を設立』ということでお招きいただき、その時にあの時に名刺を配らせていただいた山中さんと再会しました。その時は関西支部があるのだなとしか考えておりませんでした。この10年で素晴らしい発展をしてこられ、今や『全国学校調理師連合会』

という形で独立されました。そこから、この全学調との出会いがありました。この会は実際に凄いいことをされていることを、総会の事業報告を見させてもらいわかりました。みなさんが本当に情熱と、自分の職業に対するプライドと責任感を持ってやっつけていらつしやることの証だと思えます。

そんなこんなで、私は調理師さんとのつながりが非常に長いのです。また、私は何十年前も前から学校給食で一番大事なのは最後の仕上げをしている『調理』だと思っています。いくら良い献立があっても、調理師さんが手をかけて良い調理をしていかない限り駄目なのではないか。最後の仕上げは調理師さんです。食べる子どもたちに顔を見せて日々接しているのは皆さんです。その皆さんの意見を大事にしなければ良い給食はできないんじゃないかということ、ずっと言い続けてきました。その考え方が、元山中会長と一致し十数年のお付き合いになっていきます。

60年頃に学校給食の合理化という案が出て、63年くらいには文部省の学校給食課というのが無くなり、急激に民間委託が進むようになりました。のちに食育を学校給食で取り組むこととなり、栄養教諭制度により栄養士さんの数は増えている一方で調理師さんは減っている。制度化、それはそれで文科省の管轄になり良いのだけれど、本当の学校給食の本質、子どもたちが喜ぶ安心・安全な調理をどう提供するかとなると、やっぱり最後の仕上げを請け負っている調理師さんの力しかないのです。自分たちが本当に子どものため

に安心・安全でおいしいものを作るために努力していることは事実です。それなのに評価はついてきていないような気がします。以前、冷凍食品会社にいた関係で学校などに行かせてもらった時、調理師さんたちに色々教わっているうちに、将来の子どもたちの為にこんな情熱を持ってやれる人達がたくさんに多い、すごい職場だと感じ以来、今日までずっと学校給食とは無縁になれませんでした。

学校給食というのは子どもたちのためにどうあるべきかという問題をもう一度考えると、理屈は理屈でいいのだけれども、現実論からすると日本の食事の内容は、または食育というものは、ある意味地に着いているかというところ、上の頭の理論だけでは上手く行っているけれども、現実にはなっていないのです。食育というのは学問ではなく、食生活の習慣で養われる人間としての躰でなくてはならないのだと思います。

現場の仕事というのはやはり一番見なくてはいけないのが子どもたちです。給食の食器を返してくる子どもたちの顔を見て接すれば、満足だったか肌で分かります。それを、感じ取れるのは皆さんで、それだけ大事な仕事をされています。これはすごい現場の力です。その割には、社会的評価が低いように感じます。食育の問題、食の安心・安全を国が言うのであれば、基本的な学校給食をされている皆さんの社会評価が高くなってはいけません。皆さんはそれを理解されているから、このような勉強会をされているのですけれども、中に

はそんなに無理をしなくても、勤めて定年まで行ければ：と、人間というのは割と楽をすると肝心なことを忘れてしまう。だからこそ、食育をやらなくてはいけないのです。

無形文化遺産として『和食』が登録されました。日本人としては嬉しいことです。ましてや食に携わる私たちとしても誇りです。しかし、主役の米が大事に思われていない流れがあることが事実で、そういうことをもう一度、特に子どもたちのための学校給食に従事している調理師の皆さんが、今『和食』というテーマを頭に置いていただきたい。和食というのは世界からも認められた素晴らしい食文化だということを、きちんと押えておいて頂いて学校給食を食べて大人になって行く子どもたちに、自分たちの国の食事は世界からも認められている事を誇りに思う心を少しでも良いから、皆さんが日々の動きの中で機会を得て子どもたちの意識を盛りたてていただければと思います。日本で一番世界に威張れるシステムは、何をにおいても学校給食システムです。このことを学校給食に携わっている自分たちが一番認識しておかなければいけないことです。

和食というのは自分たちが長年先輩も含めて培ってきた食文化です。新しいものではないのです。世の中が変わっているからそういうことへの関心が薄れている。それを戻さないといけない。和食は日本の心です。それだけ調理師の皆さんに対する期待が大きいのですが、まず小さいことでも出来ることからやっていただきたい。自分の持

っている技術とか、理念はどこへ行っても発揮できるということでやっていかなければいけません。

本当に子どもたちに食文化を継続していくための意識絵を持つてもらおうという時に、調理師はどうしたらいいでしょう。私も分かりませんが、少なくとも今の職場以外で皆さんの持つ技能を活かせる場、そういう環境作りをしていかなければいけません。それは、非常に難しいことです。いずれ社会は老人が増え、高齢化社会、単身者や高齢者同士の住まいが多くなってくると、スーパーに弁当すら買いにいけなくなり、外部(業者)から食をお願ひするしか無くなってきました。自分のエリアの中で少人数でもいい、本当に血の通った形でお弁当なり、食事を提供していく、少しでも言葉を交わし地域でコミュニケーションを図りながら食を介していくことが大事になってきます。皆さんが持っているスキルを大切に、そういうことに答えて行って頂くことも大事なというように思えます。そういう事を皆さんひとりひとり出来る範囲でやっていただくことが、自分の持つ能力・技能を社会が必要としていることが、一番嬉しいことではないですか。学校給食で一番大事に、一番真面目に安全性において全てやってきた調理師さんの出番がそこまで来ていると私は思います。

全学調、感心するのは学校給食の調理師だけではないですよ。それは、すごく素晴らしいことです。学校給食だけで考えてきたことが広がるのです。現実に学校調理師会で具体的に活動しているのはここしかないですね。

山中元会長は色んなことをよく振られますよね

(笑)それって、絶対組織には必要なんです。お互いが力を出し合って、皆が参加して良くなってきている。その点ではすごく感性がある人だなと思います。そういうことで、今後も今まで以上に充実して発展し、それぞれ皆さんの職場のある地域や地域の高齢者に何か役に立つことを思いつくなど、一歩でも半歩でも踏み出していくことが出来れば素晴らしいし、皆さんの知恵を出し合える全学調になってほしいと思います、今日もそれをお願いしたくて参りました。気持ちだけは、皆さんが本当にこの会を充実させて、発展させてほしい。その一念です。ご静聴ありがとうございました。



## 活動報告

チームおば給(京都)

大人の料理講座「先人から学ぶ知恵と伝統」

\*7月1日 園部公民館

「夏バテ対策。かんたん薬膳料理」

\*9月27日 美山保健福祉

「秋に備えて」  
センター

\*11月8日 遊YOUひよし

「冬の寒さを乗り切る」

皆さんの活動報告をお待ちしております。



## 活動報告(大阪)

☆6月21日(土) 観光大学にて

「熊取交流イベント」～大人の社会見学～

昼食作り

【メニュー】犬鳴きハンバーグ・野菜ソテーとブチト  
マト・がちょ唐揚げ・野菜サラダ・甘夏ドレッシング  
グ・ピシソワーズ・甘夏ゼリー・ケーキ

【参加者】山中・浜岡・花田・谷本

☆6月28日(土) 貝塚市 浜手地区公民館

午前 デモンストレーション

午後 実技講習

☆7月6日(日) 貝塚市 中央公民館

午前 デモンストレーション

午後 実技講習

☆7月13日(日) 貝塚市 中央公民館

「シングルマザーのほほえみタイム」

親子でお弁当を作ろう「旬の食材でお弁当」

当

【メニュー】鶏肉のパン粉焼き・人参の型めき・

南瓜の茶巾・きゅうりとナスの中華炒め・

ラップでおにぎり

【参加者】浜岡・花田・藤井・中村・谷本

※公民館の担当者から

今日も、美味しいレシピを有難うございました

た。子ども達も大変喜んでいました。茄子とき  
ゆうりが苦手だというママさんが、これなら食  
べられると言い美味しそうに頼張る姿、おにぎ  
りをたくさん食べている子ども達。日頃は親子  
でゆつくりと接する機会が少ないので、楽しく  
て良かったという感想や、包丁や火を使わせて  
いないのでひやひやしたが、自分からやりたい  
と言いだし、こんな体験をさせる事が出来て良  
かったという声も頂きました。



観光大学・昼食づくり

旬の食材でお弁当



今後の予定

◇ 8月19日(火) ～ 21日(木)

調理師熟練者講習会 エル大阪

◇ 8月24日(日)

夏季研修会 兵庫勤労市民センター  
受付10時 研修10時30分～15時

◇ 10月26日(日)

「シングルマザーのほほえみタイム」  
おやつ作り

貝塚市中央公民館

※問い合わせ先 谷本 厚美会長

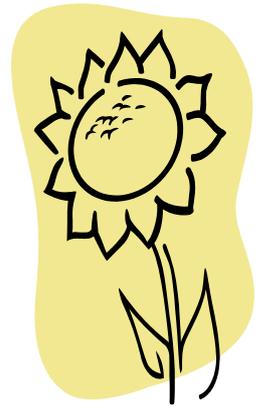
◇ 12月6日(土)

熊取町農業祭 前夜祭

◇ 12月7日(日)

熊取町農業祭

※問い合わせ先 谷本 厚美会長



●立花元研究部長より「給食調理員のうた」のCDの紹介をしていただきました。

岐阜市は皆さんもご存じのように、平成8年に悲しい食中毒事故がありました。当時、保健所勤めから教育委員会の学校保健課に移られた方が退職後、今まで関わってきたことで、何か形に残せないかと衛生管理マニュアルを歌の歌詞に入れて、現場の調理員さん達が少しでも早くマニュアルを理解してくれるように作られたそうです。18年前に作られたのを、改めて今年2月にCDにされ、それを教育委員会へ寄贈され岐阜市の小・中学校に配られました。ある小学校では、給食の時間にこのCDの歌が流れているそうです。これは調理員さんがいかに一生懸命に給食を作っているかということを知っていただき、また今まで厳しい中で、それに答え頑張ってくれている現場の人たちへの応援歌でもあります。



「給食調理員のうた」  
保健所・各保健センター  
の歌です。

CDに関する問い合わせは、  
立花かほ子氏 090-8337-6650 まで

地元産物ふれあい交流会

日時 4月20日(日)

場所 竹藪（山中名誉会長所有）

御来賓 \*近畿農政局 大阪地域センター  
黒岩 俊彦氏

\*貝塚市教育委員会・栄養教諭  
中央小学校 松尾 敦代氏

東山小学校 田代 千尋氏

\*府会議員 今井 豊氏

\*元辻学園技術部長 為後 喜光氏

\*大阪府泉州農と緑の総合事務所  
植田 正浩氏

\*大阪泉州農業協同組合  
こーたり〜な店長 田宮 功氏

\*熊取町役場 原田 哲哉課長

参加者 129名（会員18名）

内こども 24名

### 食材提供

◆ 築野食品工業(株)：こめ油・山椒香味油

◆ (株)SN食品研究所：各種ゼリー・グミ詰め合わせ

◆ 丸進食品(株)：削り節

◆ (有)関紀産業：犬鳴ポーク（焼き肉用）

◆ (株)むか新：和菓子

◆ (株)マツモト：旬のお漬物・数整理

◆ 大阪泉州農業協同組合・こーたり〜な：泉州ふき

◆ 浜岡 明美：いかなごのくぎ煮

### 講演

◆ 道口・小原・山中：たけのこ

◆ 竹田 寛子：やまぶき

◆ 蓮池 栄子：ゆきのした

◆ 貝塚市教育委員会 栄養教諭 田代千尋氏

〃 栄養教諭 松尾敦代氏

◆ 近畿農政局 大阪地域センター 黒岩俊彦氏

◆ 大阪府泉州農と緑の総合事務所 植田正浩氏

◆ 大阪府泉州農業協同組合・こーたり〜な店長 田宮 功氏

◆ 元辻学園技術部長 為後喜光氏



#### お弁当メニュー～たけのこづくし～

- \*たけのこごはん
- \*揚げ物(たけのこ・ちくわ・ゆきのした)
- \*煮物(たけのこの土佐煮・ふき・えんどうの卵とじ)
- \*佃煮 他(木の芽和・たけのこの佃煮・かた豆・いかなごのくぎ煮)

この日は、小雨の降る少し肌寒い中ではありましたが、たくさんみなさんが参加してくださいました。栄養教諭の方による、地産地消を取り入れた安心安全の食事についてのお話や、為後先生による糠

なしでも茹でることが出来る筍の調理方法などやポイントなどのお話を聞くことができました。各講演の後は、お待ちかねの昼食タイム。皆さんの笑顔を見ながらお弁当をいただきました。たけのこ掘りを体験して、またその場でたけのこを頂く、こども達にとっても大人にとっても良い食育だと感じました。また、(有)関紀産業さんの犬鳴ポークをその場で炭火焼きでいただきました。いろんなたけのこ料理を食べるのも楽しみなのですが、犬鳴ポークを食べるのも秘かに楽しみみのひとつです♪



夏みかンドレッシング  
築野食品さんの山椒香味油入

## 作り方

材料 (約20個分)

①オーブンを170度に予熱する

手作りウィンナーパン(発酵のいらぬパンです)

材料(約20個)

強力粉…500g ・ 三温糖…80g ・ 塩…4g

ベーキングパウダー…20g ・ サラダ油…50g

プレーンヨーグルト…300g

ウィンナーソーセージ…20本

ケチャップ…適量

②ソーセージとケチャップ以外の材料を全部まぜる

③手につかないようになるまで両手でこねる

(パンの生地ができる)

④生地を20個に分けて棒状にのばす(好きな形でよい)

⑤ソーセージに生地をまきつける

⑥鉄板にオーブンペーパーをしいて⑤をならべる(パンが膨れるのですきまをあける)

⑦オーブンにいれて15分焼く(きつね色になればよい)

### 編集後記

第9回定期総会より全国学校調理師連合会も会長の交代にあたり新たなスタートとなりました。それに伴い、今まで「はぐくみ」を作成して下さっていた谷本新会長のあとを引き継がせていただくことになりました。不慣れなところが多々ありますが、各ブロックや個別の活動など皆さんと共有し、更なるスキルアップを目指して行けたらと思います。皆さんのいろんな情報があれば、よろしくお願いします。この夏前に京都では、各施設・住宅などで「キノコバエ」というものが大発生しました(T-T)皆さんのところは大丈夫でしたか?

広報 西田 里美



以前、京都ブロックで行われた『こどもほんまもん料理教室』で行われたレシピを紹介します♪

子どもたちが作った時の写真です!発酵いらずで簡単に作れます。保育所でおやつに出るそうです♪