

【小樽市学校給食センター】

優秀賞

献立名	①ごはん ②ポークチャップ ③ヴィネグレットサラダ ④しりべしこトリアード ⑤牛乳			
応募した献立を教材として活用した食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題	<p>小樽市はたらやにしん、ほつけ、ほたてなどの「海の幸」が豊富です。また、小松菜やきゅうりといった「野菜類」や、後志産のいちごやさくらんぼ、ぶどうなどの「果物」も多く獲れ、これらの豊かな食材を使用した、給食を日々提供しています。</p> <p>小樽市の給食の取組のひとつとして令和4年度から小樽市の「ご当地料理」を取り入れており、食を通して地元の豊かさや、食に関わる方々の努力や思いを知る機会として昨年度は「しりべしこトリアード」を提供しました。「しりべしこトリアード」は後志のシェフが中心となり、味覚とともに「北海道・後志」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思ってほしいという願いから誕生した新ご当地グルメです。フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに具材のルールとして後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物や北海道産乳製品などの地元食材を豊富に使う「食べるスープ」となっています。</p> <p>小樽グルメといえば「寿司」や「あんかけ焼きそば」が挙げられますが市内の飲食店のシェフが「洋食の小樽グルメを作りたい！」という思いから「しりべしこトリアード」が考案されました。港町の小樽市は、昔から貿易港として外国との繋がりがあったため早くから洋食文化も根付いたとされています。「しりべしこトリアード」には、小樽産のたら、ほたて、にしんのすり身、小樽ワイン、後志産のじゃがいもを使用します。</p> <p>給食で提供するにあたって、昨年度の夏休みから試作を行い、「しりべしこトリアード協議会」の方々（小樽市のシェフ）に食べてもらいました。アドバイスをいただき、食材や味を調整し改良を重ねました。そして、提供日には協議会のシェフが学校へ訪問し、「しりべしこトリアード」誕生の話を聞いていただきました。また、「しりべしこトリアード」には欠かせない「ヴィネグレットソース」があります。今回はサラダのドレッシングとしてアレンジしました。「しりべしこトリアード」と「ヴィネグレットサラダ」と一緒に食べることで口の中で調味され、「しりべしこトリアード」をより風味豊かに食べることができます。「しりべしこトリアード」は後志のシェフの地元への思いによって生まれた料理です。そして給食も、子どもたちへの沢山の方々の思いが重なりひとつの献立が作られます。食を通して人や地域との繋がりを感じてもらい感謝の気持ち「ありがとう」や「もったいない」という食べ物を大切にする気持ちを大事にしてもらいたいと思います。この献立から小樽や後志の食材を知ってもらい、食べたら「ふるさと小樽」の味を愛おしめるような心温まるスープを提供します。</p>			
児童生徒が道産食材に対する興味・関心を高め、食を愛おしむ献立内容になるよう工夫している取組	<p>児童生徒が道産食材や郷土の食文化に关心を持ち、食を愛おしむ心を育てられるよう、様々な工夫を行っています。</p> <p>給食アンケート（嗜好調査）を通して子どもたちの「食べたい」という声を献立に反映し、食への主体的な関心を高めています。</p> <p>北海道や道外の郷土料理、更には海外の料理も給食に取り入れることで、食文化の多様さや楽しさを感じてもらえるようにしています。また、「ご当地グルメ」を紹介する際には、その料理の考案者の思いや背景を栄養教諭が取材し「給食メモ」や「給食だより」などで発信することで、食に込められた思いを身边に感じられるよう努めています。</p> <p>旬の食材を取り入れることで季節の移ろいを感じ、行事食を通して日本の伝統や食文化の大切さを伝えています。そして、小樽や後志地域をはじめ、北海道産の食材を積極的に使用し、その食材の魅力や産地の情報を「給食だより」や給食時間に児童生徒へ「給食メモ」で紹介することで、地場産物への理解と愛着を深める取組を行っています。</p>			
クリーン農産物・有機農産物を含む道産食材の使用推進のための工夫や地域や行政と連携している取組	小樽市で生産している農産物で給食に使用できるだけの量が生産されているのは「小松菜、キャベツ、きゅうり、ミニトマト」とわずかなため、昨年度は12月の「有機農業の日」に合わせて有機農産物の「北海道産じゃがいも」を使用したみそ汁を提供しました。今年度も同様に活用する予定です。使用にあたっては給食の納品業者と連携し協力を得て、クリーン農産物・有機農産物が量や単価などの面から給食で使用できるかを定期的にヒアリングし、小樽市の実状に合わせて給食での使用を検討しています。			
献 立	材料名	1人分分量(g)	切り方等	作 り 方
①ごはん	精白米 強化米	75 0.23		※炊飯
②ポークチャップ	豚肩ロース肉 玉ねぎ ケチャップ ウスターーソース しょうゆ 料理酒 三温糖	55 20 10 2 0.5 5 0.5	スライス 薄切り タレ タレ タレ タレ タレ	<p>①玉ねぎを洗浄し、薄切りにする。 ②豚肉を炒める。 ③玉ねぎを入れて炒める。 ④調味料と炒める。</p>
③ヴィネグレットサラダ	キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン オリーブ油 サラダ油 酢 三温糖 おろしにんにく こしょう 食塩 乾燥バセリ	20 20 8 5 4 4 3 0.3 0.2 0.01 0.2 0.02	1cmカット 輪切り 千切り ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング	<p>①キャベツ、きゅうり、にんじんを洗浄する。 ②キャベツを1cmカット、きゅうりを輪切り、にんじんを千切りに ③キャベツ、きゅうり、にんじん、ホールコーンを茹でて冷却す ④調味料と和える。</p>
④しりべしこトリアード	真たら角切り（皮付き） ベビーほたて むきえび にしんのつみれ じゃがいも 玉ねぎ 白ワイン（小樽ワイン） こんぶだし かつおだし 牛乳 生クリーム バター 貝だしつゆ 食塩 こしょう 乾燥バセリ	20 15 8 30 25 30 4.5 5 3 50 5 0.5 0.8 0.1 0.02 0.01	2cm角切り ダイスカット 薄切り	<p>①じゃがいも、玉ねぎを洗浄する。 ②じゃがいもをダイスカット、玉ねぎを薄切りにする。 ③玉ねぎを入れて炒める。 ④たら、ほたてを入れ、水を入れる。 ⑤こんぶだし、かつおだし、貝だし、白ワイン、おろしにんにく、塩、こしょうを入れる。 ⑥えび、じゃがいも、牛乳、生クリーム、バター、にしんのつみれを入れる。 ⑦バセリを入れる。</p>
⑤牛乳	牛乳	206		