

勤労者支援協議会

金子 みどり

勤労者支援協議会から一言

当協議会員は企業(給食会社・食品会社)事業所、矯正施設、自衛隊等を就業先とし、主な業務は栄養管理基準に基づいた食事管理と勤労者を対象とした生活習慣病の予防・食育の推進等を行う、栄養士・管理栄養士で構成されています。現在は会員数が20人にも満たない弱小協議会ですがそれぞれの役割をそれぞれの職場で頑張っています。今年はコロナ禍で感染拡大防止の為、食事提供において苦勞している職場も多くあると聞いています。提供カウンターはビニールシートで覆われ、一人一人に楽しい声掛けも禁止と様変わり。勿論、密を避ける為にテーブルにもビニールシートに椅子の消毒もこまめに行う。余計な仕事が増えたな~と思う反面、作る側も食べる側もお互いに気を付けないとね!とマスクの下で笑顔を作る。そんな環境でも安全・安心栄養満点の美味しい食事提供に頑張っている栄養士達に「エール」を送る日々です。



学校健康教育職域協議会

酒井 良枝

鯉を活用した学校給食提供メニュー試食会に参加して

郡山市では、鯉食文化を通じ地域活性化として「鯉に恋する郡山プロジェクト」を展開しており、8月3日、日本調理技術専門学校において行われた郡山市主催の試食会に参加しました。鈴木眞雄シェフ(郡山市フロンティア大使、元レストランキハチ総料理長)提案の鯉給食メニュー「鯉のスパイシー衣揚げ、鯉のマリネ、鯉のさつま揚げ」の調理工程の説明後、試食しました。「鯉のスパイシー衣揚げ」は、鯉屋さんがきれいに骨切りした切身に、鈴木眞雄シェフが調合したスパイスをまぶして調理されており、サクサクした口当たりで食べやすいメニューでした。



●鯉の試作を給食室で行って

平成22年までは鯉料理を提供していました。骨切りされた切身のひだに粉をまぶし揚げることで、サクサクした食感がありました。今回は溶き衣をまぶして揚げるため、切身が塊になり骨が気になるのではないかと質問したところ、納入業者さんのご厚意により鯉切身、スパイスをいただき、給食室で試作を行いました。調合されたスパイス、米粉、片栗粉、フリッターなど、A~Gの9パターンで試作を行い、全員一致でGに決まりました。本校の子どもたちの中には、スープのコショウ(一人0.01g)でも「辛い」という子たちもあり、心配がありましたが、揚げるとスパイスはマイルドになり、子どもたちにも受け入れられるかと思いました。



骨切りされた鯉切り身

●学校給食で鯉料理を提供して



11月17日「鯉のスパイシー衣揚げ」を提供したところ、おいしいと好評でした。鯉の試食会に参加し勉強になりました。

献立：食パン、県産桃ジャム、牛乳、鯉のスパイス衣揚げ、白菜サラダ、豚肉と椎茸のスープ

栄養価：エネルギー646kcal、たんぱく質26.3g、脂質エネルギー比29.9%
食塩相当量2.2g