

給食甲子園 新座名乗り

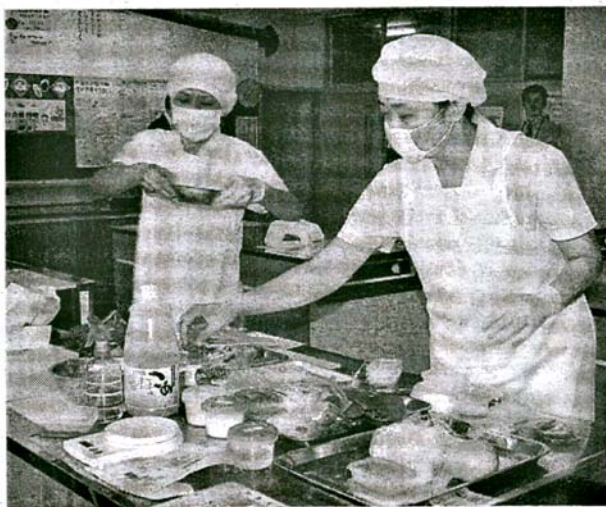
新名物「にんじんうどん」全国に

東京都豊島区の子栄養大学で8日から開かれる「全国学校給食甲子園」に、関東ブロック代表として、新座市立西堀小学校の給食を手がける栄養士・猪瀬里美さん(49)と調理員・大島和子さん(45)が出場する。地域の食材を生かした自慢の給食作りが競われる大会で、新座市が新たな特産物と位置づける「にんじんうどん」を披露する。

大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げている。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

味はもちろん食材の加熱処理や殺菌消毒などの衛生面も審査の対象となる。普段は約5時間かけて児童・教職員約390人分の給食を作っているだけに、猪瀬さんは「食材の量も時間配分も勝手が違い大変です」と汗をぬぐう。給食甲子園出場のきっかけは、新座市の新特産品として昨夏、考案された「にんじんうどん」だった。いち早く給食に取り入れた西堀小に、新座市観光都市づくり推進室が「さらさら」知名度を上げる場がある」と出場を打診した。

大会で作る献立の柱は、当然にんじんうどん。他のメニューをどうするか、8月の夏休みに井口常子校長も交え、試食を繰り返した。「所要栄養量が文部科学省学校給食実施基準に準じていること」という大会ルールをクリアするため、味だけでなく、全体の栄養価のバランスも重要だった。いろいろ食べ比べた結果、メインは児童にも人気の高い、市内で採れるゴボウを使ったゴマだれ丼に決まった。にんじんうどんのすまし汁と、デザートは地元トウガンなどを混ぜ込んだフルーツポ



本番さながらの調理練習に臨む猪瀬さん(右)と大島さん(6日夕、西堀小学校)

全国学校給食甲子園 食育推進を提言するNPO法人「21世紀構想研究会」が主催し、文部科学省と農林水産省などが後援。3回目の今大会は、全国の小・中学校、給食センターから1329団体が応募し、書類審査で選ばれた12チームが決勝大会に臨む。8日は食材の搬入、9日に調理と審査が行われる。

ンを添え、「郷土野菜たっぷりランチ」が完成した。今月2日、「お父さんのための給食会」で実際に児童や保護者に試食してもらったところ、評判は上々だったという。本番を控え、2人は使い慣れた調理器具のチェックに余念がない。ゴボウなどの地元野菜は当日、農家から仕入れ、新鮮食材をアピールする予定だ。大島さんは「児童や学校の仲間も応援してくれているので持てる力を発揮して頑張りたい」と語る。猪瀬さんも「児童たちが郷土料理に誇りを感じ、自ら調理してみるきっかけとなってくればうれし」と意欲を燃やしている。