

# 給食より



10月30日(水)に、地元で活躍されているシェフが地場産物を活用した給食献立を提供する「地元シェフ給食」を実施しました。大宮パレスホテルにある中国料理「瑞麟」副料理長の横田シェフが来校し、シェフ考案の給食が登場しました。当日の様子や献立の紹介をします。



## 【当日の献立】パイコー飯(あんかけ・ご飯・豚肉のカレー風味揚げ)、令和サラダ、牛乳

### 豚肉のカレー風味揚げ

パイコー飯の豚肉は、本来骨付きのばら肉を使用しますが、食べやすいように豚ロース肉を使用し、カレー粉やトマトケチャップ、しょうが、にんにく等で下味をつけ、1枚1枚手作業で、でん粉をつけました。高温の油でカリッと揚げました。食欲をそそる香りがして、子どもたちにも好評でした。

### 令和サラダ

新元号にちなみ、『れ』『い』『わ』が頭文字の食材を使用しました。子どもたちに入気である海藻サラダをヒントに、シェフが考案してくださいました。ねりごま仕立てのドレッシングに、アクセントとしてトウバンジャンを加えました。蓮根のシャキシャキした食感が新鮮でした。



### ご飯

さいたま市産の地場産米を使用しました。ご飯の上に豚肉のカレー風味揚げをのせ、あんかけをかけたものをパイコー飯といいます。

### 野菜のあんかけ

あんかけの野菜には、チンゲン菜の代わりに地場産物の小松菜を活用しました。玉ねぎと白菜のうま味が溶け出し、甘みの強いあんかけに仕上がりました。

当日は、朝早くから来校していただき、早速給食室で調理員さんに野菜の切り方を教えていただきました。シェフはマイ中華包丁をご持参され、「30年近く使っています。もう体の一部です。」とおっしゃっていました。



朝の時間には、給食委員がシェフ歓迎朝会を企画しました。シェフから献立への思いや「好ききらいがあるのは仕方ないけれど、食わずきらいにはならないでほしい。」とお話をいただき、給食への期待感と苦手なものも一口挑戦をしてみよう、という意欲が高まりました。

あんかけは、シェフ自ら大きなヘラを手にとられ、野菜を入れるタイミングや火加減を含めて、一から全て調理してくださいました。しっかりととろみのついた本格的なあんかけに仕上がりました。



その後、5年2組と一緒に給食を食べていただきました。シェフは、「豚肉のカレー風味揚げがあんかけを吸うと、また違ったおいしさがあるので、1枚はそのままで、もう1枚はご飯にのせてあんかけと一緒に食べてみてください。」とおすすめの食べ方を教えてくださいました。

最後は感謝の気持ちを込めて、給食委員による感謝の会を開きました。手作りの感謝状と寄せ書き、花束を贈呈し、お見送りをしました。

横田シェフ、おいしい給食をありがとうございました！



「シェフが作ってくれた給食」ということで、子ども達の食への興味関心がより一層高まりました。普段の給食とは一味も二味もちがひ、思い出深い一日となりました。

さいたま市のインターネット上ポータルサイト「さいたま市食育ナビ」(<http://www.saitamacity-shokuiku.jp>)に、本校のシェフ給食の取り組みを掲載しています。こちらのページもぜひ御覧ください。

\*大宮南小学校 HP の「給食」ページにカラーの写真を掲載しているのでぜひ御覧ください。