

さいたま市立大宮東中学校 令和6年1月24日（水）地元シェフによる学校給食



【献立】

ツイストパン、牛乳、白身魚のヴァプール県産野菜を使ったソース

さいたま市産小松菜とロマネスコのサラダ、県産野菜のポタージュ、和梨のゼリー

【地場産の食材】

白菜、小松菜、ロマネスコ、にんじん、牛乳、和梨

【献立紹介】

岩槻のヨーロッパ野菜の「ロマネスコ」、緑区若谷農園さんの「小松菜」など、地元の食材を豊富に取り入れたメニューを考えてくださいました。新鮮で美味しい野菜を味わうことができました。特にロマネスコは初めて食べる生徒も多く、楽しんで食べている様子でした。

県産野菜のポタージュは、にんじんだけとは思えないほど、にんじんの甘みとうまみを最大限生かしたポタージュに仕上げてくださいました。シェフと相談をし、ポタージュに使用する野菜は当日までのお楽しみとし、五感で味わい考えながら食べることを意図した献立名にしました。

赤・黄・緑の野菜を使用し、味だけでなく、見た目も美しい本格的なフランス料理を堪能することができました。



【調理作業】

「白身魚のヴァプール県産野菜を使ったソース」では、ソースに使う野菜の切り方を細かくご指導いただきました。旬の白菜を使い、食感も楽しむことができました。ソースのベースには、フュメドポアソンという白身魚の出汁を使い、味付けをしました。当日は、「ホキ」をスチームコンベクションオーブンで蒸して調理をしました。蒸す時間や温度管理を工夫することで、魚の身の柔らかさや縮みにくさに影響すると教えていただきました。

「さいたま市産小松菜とロマネスコのサラダ」は、緑区の若谷農園さんの新鮮な小松菜と、岩槻区のヨーロッパ野菜のロマネスコを使いました。ゆで湯の塩の量を調整したり、野菜の茹で具合を30秒ごとに確認したりと様々な工夫を施し、ロマネスコのほくほくとした食感が美味しい仕上がりとなりました。シェフ自らホイッパーを握り、ドレッシングの乳化の仕方を教えていただきました。シェフの手さばきに調理員さんも注視していました。ドレッシングは、ぼん酢とからしがアクセントになり、本格的なホテルの味に仕上がりました。

「県産野菜のポターージュ」では、にんじんを3時間弱火で炒めました。途中で塩を加えて、にんじんから出た水分で蒸すことで、にんじんの甘さを最大限引き出してくださいました。にんじんだけとは思えないほど、コクがあり、風味豊かなポターージュに仕上がりました。ポターージュが美味しく仕上がるコツとして、ホテルではバターと小麦粉を練って作る「ブルーマニエ」や、お米をつなぎとして使うことがある、ということも教えていただきました。

「和梨のゼリー」では、シェフ自らゼリーの分注をしてくださいました。ゼリー液の表面にできる気泡の消し方を教えていただき、本格的な美しい仕上がりになりました。ゼリーを美味しく作るコツとして、「アガー」を使うことがおすすめだと教えていただきました。季節の果物を使って、ぜひ給食でも挑戦してみてください、とお話いただきました。



【シェフとの会食】

2年生のクラスで会食をしました。感染対策は緩和されつつありますが、生徒は全員前向き、シェフは生徒と向かい合う形で給食を食べました。

いただきますのあいさつをした途端、「おいしい！」という生徒の声がたくさん聞こえてきました。

特にポタージュは食べた瞬間、本格的な味に驚いている生徒が多く見られました。シェフから「ポタージュに入っている野菜はなんだと思う？」という質問があり、生徒たちは一生懸命使われている野菜を考えながら食べていました。見た目の色や甘い味から、かぼちゃやさつまいも、にんじん、トマトなど、様々な意見が出てきました。シェフから、答えを教えていただき、生徒たちは驚きながらも、よく味わって食べていました。にんじんが苦手な生徒もいましたが、にんじんだとは気が付かず、美味しく食べていました。おかわりをする生徒がたくさんいて、完食をすることができました。

給食が食べ終わった後は、シェフへの質問がたくさん挙がりました。中には、シェフのコック帽を被らせていただいた生徒もいて、楽しい給食時間を過ごすことができました。



【感謝の会】

給食終了後、給食委員の生徒が企画をして感謝の会を行いました。感謝の会では、全校生徒を代表し、会食をしたクラスの給食委員の生徒が感謝の気持ちを伝えました。その後、感謝の気持ちを込めて、花束のプレゼントをしました。

シェフからは、「アレルギーのある生徒も、好き嫌いがある生徒も、全員が同じ料理を食べること」を大切にしているとお話をいただきました。給食の時間がみなさんにとって楽しく、思い出の時間になってくれればうれしいとお話いただき、生徒たちも頷きながらシェフのお話を聞いていました。最後に記念撮影をしました。