



包丁の種類や用途について説明する高橋さんのかつらむきは、後ろの黒板が透けて見えるほど薄い。その高度なプロの技を目の当たりにし、児童たちから驚嘆の声が上がった



手を合わせて「いただきます」「ごちそうさま」と声を出す。いつも何気なく発している言葉に、感謝の心がこもる



食欲をかき立てるには見た目も重要だ。バランス良い彩りに心が沸き立ち、にんじんを模った紅葉のあしらいに、季節を感じる



〔左〕苦手な食材であっても、組み合わせや調理の工夫でクリアしてほしいと知恵を絞る
〔右〕丁寧に作られたものはしっかりと伝わる。出汁のうま味と香りを味わい、笑顔を増やす児童たち

旬に感謝する

最近、季節を問わず一年中手に入る食材が増えてきている。それでもやはり、旬のものはおいしくて、力強い。栄養もおいしさもたっぷり詰まった季節を感じる献立を考えた。

苦手意識の高い魚は、好きな味と組み合わせさせて食べやすく

担任の岩田先生が大きなバットの蓋を開けた瞬間、歓声をあげる児童もいれば、じっと見入る児童や小さく手を叩く児童もいる。視線の先に並んでいるのは「秋刀魚のポテトサラダ包み焼き」だった。

献立のテーマは「旬を味わう」こと。岩田先生からは「食べず嫌いの児童が多い魚や野菜を使ってほしい」と希望があった。高橋さんもまた、魚のおいしさを伝えたいと賛同し、秋が旬の秋刀魚を使うことに。とはいえ、児童に受け入れられるためには工夫が必要だ。そこで考えた結果が、ポテトサラダと合わせるということだった。「好きな味と一緒にすれば食べやすくなる」と思ってと高橋さんが話す自信作だったが、試食では岩田先生と伊藤先

生から「骨が気になる」との懸念があった。そのため魚屋さんをお願いし、あらかじめ骨を抜いてある秋刀魚を用意してもらうことにした。そこに秋の味覚のしめじと、彩りにトマトを添え、さらに紅葉型にくり抜いたにんじんをあしらった。副菜は「きんぴら胡麻和え」。汁物は、野菜たっぷりの「沢煮椀」。当初軽と昆布だけでは出汁の風味が足りなかったが、調理員さんのアイディアで干し椎茸のもどし汁を加え、うま味のある一品に仕上がった。

かくして、冒頭のシーンとなったというわけである。実際に食べた児童たちからは「魚がおいしい！」「いつもより本格的だ」「たくさん野菜が入っておいしい」と様々な声が上がった。椎茸を食べられなかった児童も完食し、おかわりをめぐって「魚じゃけんしよう」と盛り上がる姿に岩田先生もうれしそうに笑顔を見せていた。

高橋さんの巧みな包丁さばきで生まれる「バランの飾り切り」に、児童たちの目は釘付けとなった。食を豊かにするのは料理そのものだけでなく、繊細な演出にもあると学ぶ



講師 高橋憲治



御料理 与志福
たかはしけんじ：1979年東京都生まれ。京都「桜田」で約10年修業を積む。地元に戻り、料理の道に導かれた祖父の名を取り、「御料理 与志福」を創業。2010年から2017年まで8年連続ミシュラン1つ星

学校栄養職員 伊藤麗子



学校栄養職員 伊藤麗子
いとうれいこ：食を通しての健康教育に力を入れている。給食では、和え物や芋を使った献立のレパートリー不足が悩みだったが、料理人と献立開発を行う中で、様々な食材の組み合わせを試みた

DATA
対象地：東京都墨田区
対象校：墨田区立業平小学校
提供食数：450食
米飯給食回数：週3.0回
米飯炊飯方式：自校炊飯
献立方法：統一献立
教科・学級活動：総合的な学習の時間