

「杉並のおいしい給食」広めます

1日、杉並の区立小中学校の給食メニューの中から20品目を厳選し、料理レシピの投稿・検索サイト「クックパッド」へ掲載を始めました。数ある給食メニューの中でも、特に子どもたちに人気が高く、保護者からも作り方の問い合わせが多いものです。こうしたメニューを投稿サイトで公開することにより、子どもたちの健やかな成長や食育の推進につなげることを目的にしています。

杉並区の学校給食は、小学校41校・中学校23校・特別支援学校1校のそれぞれの給食室で調理したものを提供する、いわゆる「自校方式」をとっています。献立は、各校に配置されている栄養士が立てていますが、杉並独自のやり方として、「標準献立」というものがあります。標準献立は、栄養士が月に1回程度集まり、アイデアを持ち寄り作成します。各学校は、その標準献立をベースに、地域の野菜を使うなどのアレンジをして、子どもたちに提供しています。

そんな数あるメニューの中でも、子どもたちに人気のレシピをクックパッドに公開することになりました。きっかけになったのは、保護者からの声です。給食メニューの作り方が知りたい。レシピがほしい。こうした声に応えるため、当初はレシピ本の発行なども検討しましたが、より多くの人に効果的に情報提供ができる投稿サイトでの公開を選択しました。

平成25年度に実施した杉並区高齢者実態調査によると、3世代で暮らす高齢者は、わずか4.1%です。これは、核家族化が進む中で、日本の食文化や家庭の味、旬の食材などが子や孫に伝わりにくい状況を意味します。また、地縁関係も希薄な都会では、料理の仕方をご近所に聞くことも難しく、だからこそ料理の検索サイトから手づくりの給食レシピをご紹介します。

1日には、牛乳の代わりにオレンジジュースを使ったフレンチトースト、その名も「オレンジフレンチトースト」や肉団子のまわりをコーンで覆った「菊花蒸し」など、数あるメニューの中でも、人気があり家庭の味として、ぜひ作って欲しいメニューを公開しました。今後も、新たな人気メニューを公開し、杉並のおいしい給食を広めていきます。

