

杉並の給食が一冊の本に

17日、杉並の区立小中学校の給食メニューの中から78品目を厳選し、料理研究家が家庭用にアレンジしたレシピ本が発刊されました。この本には、「おうちで食べたい給食ごはん」のタイトルが付けられているように、子どもが大好きなメニューが家庭で簡単・お手軽に作ることができるように工夫されています。

全国の有名書店で販売されるほか、区役所1階コミュかるショップでも購入可能で、一冊1200円（税抜）です。

杉並区の学校給食は、昭和22年から小学校で、中学校は昭和40年から実施されてきました。この間、昭和56年に先割れスプーンから箸へ、昭和60年には米飯がメニューに加わりました。また、調理を民間委託するなど、様々な変化もありました。しかし、変わらずに続けてきたのが、各学校の給食室で調理したものを提供する、いわゆる「自校方式」をとっていること、そして献立は、杉並区独自のやり方として、「標準献立」というものを守ってきました。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てきたものです。そして、子どもたちの成長を思い、考えられたメニューを温かいうちに提供することを続けてきました。

そんな杉並の給食メニューは、子どもたちにも大人気です。こうした評判は、子どもたちから保護者へ、そして広く区民にも知れ渡ることになり、平成27年9月にはレシピをクックパッドに公開することになりました。クックパッドでも、好評を得たことから、今回は料理研究家の結城寿美江さんの協力により、さらに家庭でも簡単、そして気軽に作れるレシピ本としてイースト・プレスから発刊されることになりました。

掲載されているレシピは、手軽な一品から本格的なメニューまで、合わせて78品目。最初に紹介されているのは、給食の定番「カレー献立」で、カレーライスとじゃこサラダ、キャロットゼリーのセットメニューです。そして、さかなのおかず、肉、野菜、豆腐・卵、ごはん・麺、スープ・汁もの、デザートと家庭での献立にそのまま使えるものばかりです。ぜひ、子どもたちの健やかな成長を願って積み重ねてきた、手づくりの給食の味を家庭でも味わってみませんか。



[問い合わせ先]

教育委員会事務局学務課：3312-2111 内1621