和食の根底にある精神性を語るには、器などの食の道具について知ることが不可欠だ。給食で直接的には扱いづらい課題も、食育授業の時間から伝えられることがある。食の道具に親しむことは、和食の根幹に触れる近道。和食給食に取り組む際、まず目を向けがちなのは、食材や献立だ。しかし、和食の「心」を語るうえで外せないのが、器を始めとした食の道具を知ることである。美しい文様から季節を感じ、料理人・梶さんの母校でもある。「梶助」は学校から車で数分の距離にあり、近所に住む児童も多い。今回の企画を通して、学校と料理人だけでなく、学校と児童の繋がりが生まれた。授業では合わせ出汁の実演も。「まず目で見て、鼻で嗅いで、最後に味わってみて」。丁寧な梶さんの説明に、うま味を体感し、理解する児童たち。普段は出汁パックを使っている芦城小学校だが、この日は梶さんの指導の元、たっぷりの昆布と鰹節で出汁を引いた。「香りが違う。児童にもそれが伝わったと思います」と筒井先生。魚が苦手な児童にこそ、骨のある魚を食べる経験を与えたいと、主菜はあえて骨付きの鰆で提供された。実施までの間にも何度も学校へ足を運び、確認を重ねたという梶さんは「600人前という量の調理は大変でしたが、いい経験になった。ぜひこの経験を次回に生かしたい」と、今後も食育授業を継続することを、筒井先生に約束していた。

【データ】

<table>
<thead>
<tr>
<th>材料</th>
<th>重量（g）</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>鶏肉（もも皮なし）</td>
<td>15.00</td>
</tr>
<tr>
<td>酒（鶏肉下味）</td>
<td>0.50</td>
</tr>
<tr>
<td>赤ふかし</td>
<td>7.00</td>
</tr>
<tr>
<td>白ふかし</td>
<td>7.00</td>
</tr>
<tr>
<td>大根</td>
<td>3.00</td>
</tr>
<tr>
<td>にんじん</td>
<td>5.00</td>
</tr>
<tr>
<td>生椎茸</td>
<td>3.00</td>
</tr>
<tr>
<td>三つ葉</td>
<td>2.00</td>
</tr>
<tr>
<td>作り方</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>① 鶏肉は酒をかけておく。</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>② ふかしは1.5㎝角程度に切り、大根、にんじん、生椎茸は千切り、三つ葉は2㎝に切る。</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>③ 昆布と鰹節で合わせ出汁をとっておく。</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>④ 〔3〕の中に〔1〕、大根、にんじん、生椎茸、ふかしの順に入れる。</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>⑤ 調味料を入れ、三つ葉を入れる。その後、片栗粉でとろみをつける。</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

【合わせ出汁】

<table>
<thead>
<tr>
<th>材料</th>
<th>重量（g）</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>水</td>
<td>150.00</td>
</tr>
<tr>
<td>昆布</td>
<td>0.80</td>
</tr>
<tr>
<td>鰹節</td>
<td>3.30</td>
</tr>
<tr>
<td>片栗粉</td>
<td>1.00</td>
</tr>
</tbody>
</table>

【調味料】

<table>
<thead>
<tr>
<th>材料</th>
<th>重量（g）</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>塩</td>
<td>1.00</td>
</tr>
<tr>
<td>淡口醤油</td>
<td>5.00</td>
</tr>
<tr>
<td>酒</td>
<td>1.50</td>
</tr>
</tbody>
</table>

【作り方】

① 輪切りの柚、調味料を合わせた漬け汁に鰆を15分程度漬ける。
② 仕上げ用の柚は消毒してよく洗い、水気を切っておく。
③ 〔1〕を火が通るまで焼く。
④ 〔3〕に〔2〕を削って散らす。

【鰆の柚庵焼き】

<table>
<thead>
<tr>
<th>材料</th>
<th>重量（g）</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>小松菜</td>
<td>35.00</td>
</tr>
<tr>
<td>油揚げ</td>
<td>6.00</td>
</tr>
<tr>
<td>赤ピーマン</td>
<td>4.00</td>
</tr>
<tr>
<td>生椎茸</td>
<td>1.20</td>
</tr>
<tr>
<td>三つ葉</td>
<td>0.70</td>
</tr>
</tbody>
</table>

【作り方】

① 油揚げは短冊に切り、油抜きする。
② 小松菜は2㎝に切り、茹でて冷ましておく。
③ ただいまにははみがめの油で揚げる。
④ 昆布で出汁をとり、塩、醤油、本みりん、酒を入れ調味する。
⑤ 油揚げを引き出、小松菜、赤ピーマンをあわせ、④を合わせる。
豚バラ肉の甘酢あんかけ

材料

| 鶏白身肉 | 50.0g |
| 鶏もも肉 | 20.0g |
| 鶏もも皮 | 15.0g |
| サツマイモ | 200g |

作り方

① 鶏白身を品質管理をかけ、 composersideること。
② 水を加えて煮込み、さらに調味料Aを加えてから、ミキサーで混

豚ひき肉のすりながし

材料

| 鰹節 | 1.0g |
| 昆布 | 0.3g |
| 水 | 120.0g |

作り方

① 鰹節と昆布で加熱すること。
② 煮汁を加えてから、さらに調味料Aを加えてから、ミキサーで混

神奈川県横浜市立平沼小学校の給食

「毎日桜」を音楽すると同時に、「梅雨の雨天の食卓」の添えを

かぶのすりながし

材料

| かぶの種 | 200g |
| かぶの皮 | 50.0g |
| かぶの皮 | 15.0g |

作り方

① かぶの皮をかぶの皮を取り、みじん切りに切る。
② かぶの皮を加えてから、さらに調味料Aを加えてから、ミキサーで混

甘酢あん

材料

| 甘酢 | 100g |
| あん | 50.0g |
| 水 | 100.0g |

作り方

① 甘酢を加えてから、さらに調味料Aを加えてから、ミキサーで混

豚肉

材料

| 豚肉 | 100.0g |
| かぶの皮 | 50.0g |
| かぶの皮 | 15.0g |

作り方

① 豚肉を加えてから、さらに調味料Aを加えてから、ミキサーで混

データ

| 教科・領域 | 総合的な学習の時間 |
| 炊飯方式 | 委託炊飯(一部自校) |
| 米飯給食回数 | 週 3.0 回 |
| 提供方式 | 単独調理場方式 |
| 対象校 | 横浜市立平沼小学校 |
| 対象地 | 神奈川県横浜市 |

和食給食を牽引する

和田敦志

2009年に独立し「日本料理 TAKEMOTO」をオープン。取組をご紹介しよう。