

九州女子大学監修 「なでしこハヤシライス」が 学校給食に再び登場！



なでしこハヤシライス

5月22日に若松区のひびきの小学校において学校給食交流会が実施されました！

北九州市では令和6年4月より、給食の魅力向上を図り子どもたちに美味しい給食を食べてもらうために「おいしい給食大作戦」を開始しました。本学は学校給食応援団として北九州市教育委員会と連携し、給食メニューの開発に取り組んでいます。

今回は本学の2年前の先輩が考案し、給食メニューに採用された「なでしこハヤシライス」が再び提供されることになり、栄養学科4年の学生7名が6年生64名の児童との給食交流会に参加し、「なでしこハヤシライス」のプレゼンを行い、一緒に会食しました！



「なでしこハヤシライス」は単価 70 円以内とし、牛乳・乳製品アレルギーの子どもたちでも食べられるよう工夫しています。単価が 70 円以内であると説明すると、子どもたちは身近にあるお菓子などと価格を比較し、とても盛り上がっていました！また、栄養をバランスよくとることができるのは病院給食・学校給食のみであり、ご飯とおかずを残さず食べることが大切であると話したところ、子どもたちは頷きながら聞いてくれました。



発表後は子どもたちから多くの質問がありました！「大学とコラボしたメニューはもう出ないんですか？」「なんで管理栄養士になろうと思ったんですか？」という質問の他にも「カレーとハヤシライスどちらが好きですか？」というとても可愛い質問もあり、学生たちは笑顔で質問に答えていました！



子どもたちからの質問に緊張しながらも笑顔で回答！



ひびきの小学校は北九州市内では最大規模の小学校であり、毎日 1420 食の給食を 10~15 名の調理員の方が子どもたちのために調理を行っています！そのため、給食は作業工程が簡便であることも重要であると栄養教諭の先生に教えて頂きました。「なでしこハヤシライス」は大学内での試作段階ではじゃがいもをゆでてからすりつぶしとろみをつけていましたが、給食現場では時間がかかるため、ひびきの小学校では生のじゃがいもをフードカッターですりおろしてから加えることで作業時間の短縮に繋がるようにしていました。また、トマトの湯剥きには時間がかかるため、基本的に給食ではトマトの湯剥きはしないことなど、現場で調理に従事していないと気付くことが出来ない工夫などについて学ぶことができました。



調理の様子は動画で見ることができました！

試食後子どもたちに「なでしこハヤシライス」の感想を聞いたところ、「うま味があって美味しい」「トマトが嫌いでも食べることができた」「甘くて何杯でも食べられる」など大好評で、この日交流会に参加した子どもたちの給食の残食はありませんでした！



学生から皆様への謝辞

子どもたちに今後食べてみたい給食メニューを聞きました！その結果、「焼き肉」「焼き餃子」「オムライス」など多くの意見を聞くことができました。特に「デザート」が食べたいという意見が多かったです。

今回、この給食交流会を通し、学生たちは給食メニューの開発においては美味しさだけでなく、現場での作りやすさ、調理後の各クラスの食缶への配食のしやすさにも配慮することが大切であると学ばせて頂きました。

今後の給食メニューの開発においては学んだことを踏まえながら、子どもたちが食べたいといていたメニューも含め給食メニューの考案・試作を行い、一つでも新たな給食メニューとして取り入れて頂けるよう頑張っていきたいと思っておりますので、楽しみにしててください！



左から河口 虹佳さん、笠井 琴巴さん、中村 瞳心さん、河村 悠奈さん、木宮 風音さん、小坂 桃子さん、野田 綾音さん

最後に、学校給食関係の皆様、北九州市教育委員会の皆様、ひびきの小学校の先生方・児童の皆さん、今回このような貴重な機会を頂き、心より感謝申し上げます。

HIBIKINOKO

