



## 美味しいお話

給食責任者 松田 修二

### 炒める

全国の給食で出る子どもの嫌いな野菜の野菜ベスト3は、1位ピーマン、2位トマト、3位ナスとなっています。ドミニコの子どもたちは給食が始まった去年から比べると、格段に野菜を食べるようになりました。

ところで、給食の嫌いな野菜に、なぜセロリは入っていないのでしょうか？セロリの好きな子どもは少ないように思うのですが…それは、セロリは給食ではあまり使わない野菜だからです。大人でも好き嫌いのはっきりする野菜ですが、ドミニコでは結構使っています。主にコンソメスープで使いますが、そのままでは独特の青臭さが残るので、食べやすいようにと工夫します。それが、炒めることです！

それでは、ドミニコで作るスープの作り方をお知らせしましょう。最初にベーコンやハム、肉類などを炒めてうまみを出します。（そのまま入れるより、断然よいダシが出ます。）

その後で、セロリと一緒に炒め、においを和らげてから、水を入れます。沸いてきたら、セロリから出た青い灰汁を丁寧に取り除きます。（これも臭みの基です。）後は、残りの食材を入れ、コトコトと長めに煮れば、それほど臭いは気にならず、逆に野菜の甘みさえ感じさせてくれます。この調理の仕方は、ニンジンやキノコ類にも応用が効きますので、お試しください。

スープのおいしさを知った子どもたちは多いのですが、まだ食わず嫌いの子どもたちも少々見受けられます。給食の味噌汁は、仙台味噌を使っていますが、子どもたちには辛すぎると思い、白味噌との合わせ味噌にして、出来るだけ飲みやすいように配慮しています。

どんな物でもまずは口にするよう、積極的に声掛けしています。

## 新米の検査結果

本校のお米を供給している会社の、放射能検査成績結果が出ました。放射性ヨウ素(1-131)、放射性セシウム(Cs-134)、放射性セシウム(Cs-137)すべてにおいて「検出せず」という結果でした。

三ツ星ニュース1号で紹介した通り(※)、本校のお米は指定した農家から仕入れています。この結果が出たので、安心して新米に切り替えることができます。子どもたちが安心して給食を食べられるよう、今後も気を配ってまいります。

※ドミニコの給食で使用しているお米は、専門の農家さんに栽培をお願いして、皆さんが食べる1年分のお米を粉のまま、専用の低温倉庫で保管してもらっています。注文のたびに、粉を外し精米して届けてくれます。

### 放射能検査成績書

〒981-3121 仙台市泉区上谷町3-6-22		財団法人 宮城県公衆衛生協会 理事長 大江 浩	
有限会社でいあいむす 様		〒981-3111 宮城県仙台市泉区松森字堤下7-1 TEL 022(771)4722 FAX 022(776)8835	
受付年月日	平成 23 年 10 月 18 日	受付番号	HH 1553
試料名	ひとめぼれ 玄米		
採取・製造日時	平成 23 年 10 月 11 日 一 時 一 分	生産地	田尻北谷地中

ご依頼の試料について、検査の結果は以下のとおりでした。

測定方法	ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメリーによる核種分析法	測定時間	1000 秒
測定場所	財団法人 宮城県公衆衛生協会	測定日	平成 23 年 10 月 20 日

測定項目	結果(Bq/kg)	検出下限値(Bq/kg)
放射性ヨウ素(1-131)	検出せず	0.7
放射性セシウム(Cs-134)	検出せず	1.0
放射性セシウム(Cs-137)	検出せず	1.0

備考：  
I. 放射性セシウム(Cs-134)と放射性セシウム(Cs-137)の合計は、「検出せず」です。  
II. 測定方法は、平成14年3月 厚生労働省医薬品食品保健部監視安全課「緊急時における食品の放射能測定マニュアル」に準拠しています。  
III. 結果については、測定時における値です。