

第 18 回たじみ子ども会議「意見書」 けんとうけ っ か ほうこくしょ 検討結果報告書



平成 28 年 11 月

多治見市

もくじ 目次

けんとうけっかほうこく 検討結果報告

1. 給食の改善してほしいところ
きゅうしょく かいぜん
2. 新しい名物で多治見をもっと楽しく
あたらしい めいぶつ たの

さんこうしりょう 参考資料

だい 第18回たじみ子ども会議「意見書」(写)
かいぎ いけんしょ うつし

ていあん きゅうしょく かいぜん
提案1. 給食の改善してほしいところ

- (1) ごはんの量^{りょう}を減^へらしてほしい
- (2) 栄養^{えいよう}があつていいけれど、味付け^{あじつ}が不思議^{ふしぎ}なものがある。
いっばんてき あじつ
一般的な味付け^{あじつ}にして、食べ^たやすくしてほしい
- (3) あたた きゅうしょく だ
温かい給食^{きゅうしょく}を出^だしてほしい

し たいおう
市の考え・対応

- (1) きゅうしょく りょう えいようそ くに き
給食^{きゅうしょく}の量^{りょう}や栄養素^{えいようそ}は国^{くに}が決^きめていて、これだけは給食^{きゅうしょく}で食^たべて欲^ほしいという量^{りょう}
を出^だしています。ごはんは脳^{のう}や体^{からだ}の大切^{たいせつ}なエネルギー源^{げん}で、小学校^{しょうがっこう}1・2年生^{ねんせい}はごはん
140g^{ぐらむ}、3・4年生^{ねんせい}は190g^{ぐらむ}、5・6年生^{ねんせい}は240g^{ぐらむ}、中学生^{ちゅうがくせい}は260g^{ぐらむ}が必要^{ひつよう}
な量^{りょう}です。家^{いえ}で食^たべるごはんの量^{りょう}の目安^{めやす}にしてください。
- (2) みなさんからの意見^{いけん}のなかで、お肉^{にく}にブルーベリーソース^{りょうり}をかけたもの^{おも}があつたと思^{おも}い
ます。ヨーロッパ^{つか}などでは、ブルーベリー^{さんみ}を使^{つか}ったソース^{あいしょう}の料理^{りょうり}はたくさんあり、こつて
りとしたお肉^{にく}と、酸味^{さんみ}がありさっぱりしたブルーベリー^{つか}を使^{つか}ったソース^{あいしょう}は相性^{あいしょう}がよく
人気^{にんき}です。学校給食^{がっこうきゅうしょく}では豚肉^{ぶたにく}のりんごソース^{にほん}かけ^{かていりょうり}がありますが、日本の家庭料理^{かていりょうり}では
果物^{くだもの}を使^{つか}ったソース^{めずら}は珍^{めずら}しく、食^たべなれないこと^{ふしぎ}もあり、不思議^{ふしぎ}な味^{あじ}になつてしまつた
かもしれません。これから皆^{みな}さんが食^たべやすく、おいしい給食^{きゅうしょく}を出^だしていきたくと思^{おも}
います。
- (3) いま たじ みし
今^{いま}、多治見市^{たじみし}では調理場整備計画^{ちようりじようせいびけいかく}という計画^{けいかく}のなかで、調理^{ちようり}してから2時間^{じかん}以内に給食^{きゅうしょく}
が食^たべられるよう整備^{せいび}を進^{すす}めています。今年^{ことし}の8月^{がつ}には新^{あたら}しく、養正小学校^{ようせいしょうがっこう}近接校^{きんせつがっこう}対^{たい}応^{おう}
調理場^{ちようりじよう}ができました。今後^{こんご}も皆^{みな}さんに温かい^{あたた}ものは温^{あたた}かく、冷たい^{つめ}ものは冷^{つめ}たく、より
おいしい給食^{きゅうしょく}を出^だしていきたくと思^{おも}います。

きょういくそうむ か
(教育総務課)

ていあん あたら めいぶつ たじみ たの
提案2. 新しい名物で多治見をもっと楽しく

たじみ たの たじみ かんが めいぶつ つく
多治見をもっと楽しくするため、多治見らしさをキーワードに考えた名物を作ってほしい

- (1) アユやきそば
- (2) タイルクッキー
- (3) うながっぱグミ
- (4) うなぎあられ
- (5) いちょうサイダー

し たいおう
市の考え・対応

(1) ぎふけんぜんたい み ながらがわ ゆうめい たじみし めいさんひん かんが
岐阜県全体から見れば、長良川のアユが有名ですが、多治見市の名産品だとは考えて
いません。また、たじみしには「たじみそ焼きそば」というものがあり、それをすす
るための飲食店グループが10年くらい力を注いでおられます。そういう活動を大切に
し、支援していきます。

(2) み の やき たじみし めいさんひん あら めいぶつ かのうせい
美濃焼タイルは多治見市の名産品で、タイルクッキーは新たな名物としての可能性があると
考えます。たじみし かんこうきょうかい つう たじみしな い かしや ていあん つと
多治見市観光協会を通じて、多治見市内のお菓子屋さんに提案していくよう努め、
しんしょうひんかい はつ む けいかく た あ しえん かい はつ ひょう はんばい
新商品開発に向けた計画が立ち上がれば支援していきます。しかし、開発費用や販売の
かのうせい さき けいかく かしや
可能性など、先に計画しなければならぬことがたくさんあるので、どのようにしたらお菓子屋
さんが新商品にできるのか、皆さんと一緒に考えてください。

(3) せいぞう かいしや あら めいさんひん かのうせい さぐ しんしょうひんかい はつ む
グミを製造する会社などがあれば、新たな名産品としての可能性を探り、新商品開発に向け
た計画が立ち上がれば支援していきます。

(4) こうか た もの はまつ うなぎあられも かのう
うなぎは高価な食べ物ですが、浜松にうなぎパイというものがあるので、うなぎあられも不可能
ではないと考えます。しかし、たじみしはうなぎの産地ではありません。たじみし りょうり
が盛んになったのは、やきものの産地であり、夏に重いやきものを扱う窯元や陶器商の人々が
さか さんち なつ おも あつか かまもと どうきしょう ひとびと
体力を消耗するため、土岐川で獲ったうなぎを食べて栄養補給をしたからです。どちらかと言え
ば、うなぎ料理を前面に出して多治見市をPRしていきたいところですが、市内の会社などが
しんしょうひんかい はつ む けいかく た あ しえん
新商品開発に向けた計画を立ち上げれば支援していきます。

(5) ちゅうしゅつ もみじのエキスを抽出した、もゆるはサイダーというものがありますが、これは、いろ ま か
ポリフェノールがたくさん入っているという点から、一般的なサイダーより高値でも商品化できた
ものです。もみじサイダーがあつてのいちょうサイダーというていあん おも
ようなエキスを含んでいるのか、真っ黄色になるのかなど、課題がたくさんあります。市内の会社

などで新商品開発に向けた計画が立ち上がれば支援していきます。

どの提案も創意工夫のある内容ですが、お菓子や飲料などの新商品開発は、市役所ではなく、会社などが中心となって進めなければ実現しません。社会の仕組みやお金の流れも考えることが必要です。

さんぎょうかんこうか
(産業観光課)