

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
あたう 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) ごはんの量を減らしてほしい
- (2) 栄養があってもいいけれど、味付けが不思議なものがある。
一般的な味付けにして、食べやすくしてほしい
- (3) 温かい給食を出してほしい

市の考え・対応

- (1) 給食の量や栄養素は国が決めていて、これだけは給食で食べて欲しいという量を出しています。ごはんは脳や体の大切なエネルギー源で、小学校1・2年生はごはん140g、3・4年生は190g、5・6年生は240g、中学生は260gが必要な量です。家で食べるごはんの量の目安にしてください。
- (2) みなさんからの意見のなかで、お肉にブルーベリーソースをかけたものがあったと思います。ヨーロッパなどでは、ブルーベリーを使ったソースの料理はたくさんあり、こってりとしたお肉と、酸味がありさっぱりしたブルーベリーを使ったソースは相性がよく人気です。学校給食では豚肉のりんごソースかけがありますが、日本の家庭料理では果物を使ったソースは珍しく、食べられないこともあり、不思議な味になってしまったかもしれません。これからは皆さんが食べやすく、おいしい給食を出していきたいと思えます。
- (3) 今、多治見市では調理場整備計画という計画のなかで、調理してから2時間以内に給食が食べられるよう整備を進めています。今年の8月には新しく、養正小学校近接校対応調理場ができました。今後も皆さんに温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、よりおいしい給食を出していきたいと思えます。

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 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 やきそば」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、しえん
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
かんが 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へ提案していくよう努め、
しんしょうひんかいほつ む けいかく た あ しえん
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、かいほつ ひょう はんばい
開発費用や販売の
かのうせい さき けいかく
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
んがしんしょうひん
新商品にできるのか、皆さんもいっしょ かんが
一緒に考えてください。
- (3) せいぞう かいしゃ あら めいさんひん かのうせい さぐ しんしょうひんかいほつ 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
けいかく た あ しえん
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 はままつ ふ 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 かんが
考えます。しかし、たじみ し はうなぎの さんち ではありません。たじみ し りょうり
多治見市はうなぎの産地ではありません。多治見市でうなぎ料理
が盛んになったのは、さか さんち なつ おも あつか かもと どうきしょう ひとびと
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
たいりよく しょうもう と きがわ と た えいようほきゅう
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、りょうり ぜんめん だ たじみ し びーあーる し ない かいしゃ
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ほつ 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
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、色が真っ赤で
ポリフェノールがたくさん入っているという点から、てん いっぽんでき たかね しょうひんか
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
提案だと思えますが、いちょうがどの
ようなエキスをふく 含まれているのか、ま きいろ かだい し ない かいしゃ
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)