

子どもたちの笑顔が 最高の調味料！

子どもたちが毎日楽しみにしている給食。苦手な食べ物も、「給食で出ると思わず食べてしまった」という思い出を持つ人も多いのでは？ 今回の特集では、町内の小中学校に毎日おいしい給食を届けてくれている大口町立学校給食センターを訪ねました。

子どもたちの食を担って

給食センターの1日は8時30分から始まります。

作業着に付いたほこりや頭髪をローラーで取るなど身支度を整え、下処理から開始。約2時間の調理を終え、各学校に配缶作業をします。11時前には2台の配送車にコンテナを積み、各学校に向けて出発。11時15分頃から順次各学校に到着します。

給食の時間が終わると、午後1時半より回収を開始。回収された食器や食缶はセンターで高圧洗浄の機械にか

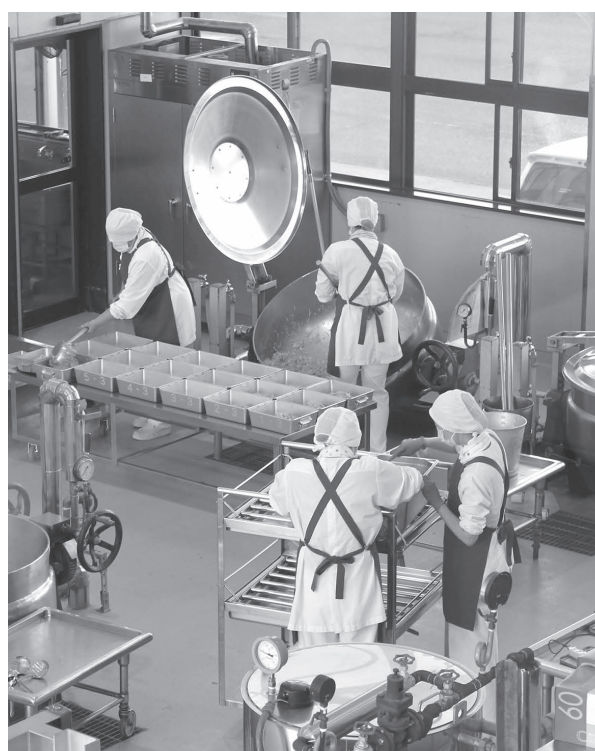
け、1時間ほどの熱風消毒の後、保管庫で保管されます。

「時間との戦いなので、常にテキパキ作業することが求められます」とセンター長の社本健二さん。調理室は空調がないため、夏は暑く冬は寒く、食材や調理器具の重さなどを考えると、まさに戦場のよう。14人で2300食あまりを2時間という決まった時間で調理するため、文字通り体力勝負の仕事です。毎日交替わりでメニューが変わる、おいしいだけでなく栄養のバランスもよい給食は、こうして学校に届けられているのです。

「安全安心」な給食

「給食を作るうえで最も心掛けていることは、安全安心な給食を提供することです」と社本センター長。「そのために、衛生面には細心の注意を払っています」とのこと。調理前の調理器具の殺菌消毒はもちろんのこと、食材の包装ビニールを切るときは、切り落とさず必ず端をつけたままにする、缶詰の缶の二度切りはしないなど、食事に異物が混入しないように細かくマニュアル化しているそうです。

特に、全国を震撼させた平成8年の



腸管出血性大腸菌「O157」による大規模食中毒事故発生をきっかけに、平成9年に文部科学省が学校給食の衛生管理基準を定め、その内容は年々強化されています。施設や使用する器具、食材の管理方法から調理従事者の健康にいたるまで、衛生面を守るための事細かい指示が定められています。

これを受け、大口町でも「学校給食衛生管理マニュアル」を作成。問題があるたびに内容がカスタマイズされ、その時々事情に合わせて最新の内容に変更しているそうです。

子どもたちが当たり前のよう



みんなに完全！
元気な完全！

▲今日のメニューは発芽玄米ごはん・牛乳・ホキのカレー風味揚げ・けんちん汁・磯香和えです！（大口西小学校5年1組の児童の皆さん）

心して給食が食べられている背景には、従事者のみなさんの細心の気遣いと徹底的な衛生管理があるのです。

学校との関わり

給食センターは、食育の面でも大きな役割を担っています。年間で次のような3つの行事で学校との関わりを持ち、食育の推進に努めています。

子どもたちへの食の指導

所属する「栄養教諭」や「学校栄養職員」の栄養士が、小中学校の給食の時間に各クラスを回り、食の指導をします。「給食でどんな栄養を摂っているでしょう」「朝ご飯を食べると一日の頭や体の動きが全然違うよー」など、身近で親しみやすい話題で、子どもたちが食に興味を持てるよう工夫してお話します。

PTA主催給食試食会

6月に小学校の新1年生の保護者を対象に、学校給食を実際に食べへてもらつ日を設けています。

給食を実際に試食してもらいながら、給食について説明すると同時に、成長期の子どもたちの栄養や食生活の注意点を話し、毎日の生活の中の食の重要性を知ってもらいます。

施設見学

4月の遠足で小学校の低学年が給食センターの施設見学に訪れます。みんな、予想以上の大きな鍋やフライヤーなどにびっくり！調理員さんたちが毎日一生懸命奮闘してくれていることを知り、毎日の給食に感謝の気持ちが生まれます。

栄養士さんに聞きました



ここが知りたい！
給食のメニュー

子どもたちが大好きな給食。その中でも特に人気のメニューは何ですか？

——不動の1位は、やはりカレーです！食べにくい野菜を刻んでカレーの中に隠して見えないように出したりしますよ。他には、焼きそばも人気メニューです。

なるほど！逆に、残念ながら不人気のメニューはありますか？

——煮物や酢の物など、家庭で食べ慣れていないと思われるものはあまり人気がありません。筑前煮、関東煮などは、家でもあまり出ない料理かもしれませんが、同じ理由で、わかめ、ひじきなどの海藻類もあまり好まれていません。

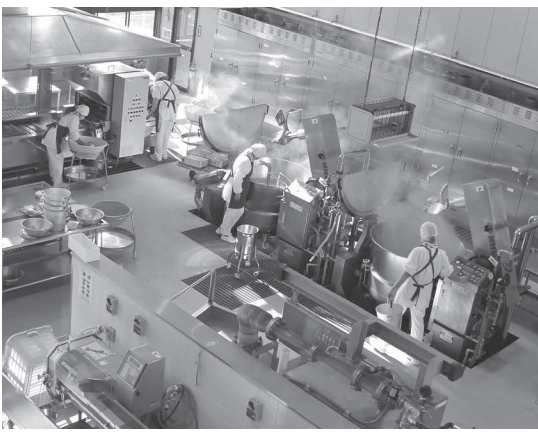
ん。体にとってもいいので、ぜひご家庭でも出してほしいです。

大口町でこれた食材は使っていますか？

— 農協やNPO団体などから、地元の野菜を仕入れています。今までに米、黒米、大豆、小松菜、キャベツ、水菜、チンゲン菜、ブロッコリー、玉ねぎ、巨峰、10品目を使用しました。

子どもたちが楽しみにしている、年間企画があると感じましたか？

— 献立がマンネリ化しないように、いろいろな企画をたてて工夫しています。今年度はリオオリンピックが開催されたので、ブラジル風春巻きなどのブラジル料理を出しました。また、10



月は学校が読書週間なので、図書館とのコラボで、絵本に出てくる料理を出しました。

3学期は卒業する中学校3年生のリーグエスト献立です。今年は「受験に勝つカレー」「りんごパン」「コマ団子」を出します。9年間の最後の給食なので、味わって食べてくださいね。

給食のメニューを考える上で、一番苦労していることは何ですか？

— 子どもたちの嗜好と、食べてほしいものとのバランスです。子どもたちに好物を笑顔で食べてほしいですが、給食の一番の目的はあくまで健康管理。家庭では子どもの嫌いなものは食卓に乗せつらいと思いますので、あえて家庭では摂りにくいものをメニューに加えたりします。友達や先生と大勢でワイワイ食べる、いつの間にか食べることでできたりするので、給食で好き嫌いを少しでもなくせたらと思います。

今までに子ども、または保護者に言われた感想でうれしかったのは？

— ちらしずしの食缶を開けた瞬間に当番の子が「わぁキレイ、どうやって食べよう」と言ってくれたことです。また、試食会で保護者の方から「おいしかった」「自分が子どもの頃と比べてメニューが広がっている」と言ってい



▲大口町立学校給食センター

ただいたのもとても励みになりました。手をかけ、気持ちよめたものはちゃんと伝わるのだな、と実感しています。

最後に、食に関して伝えたいことをお願いします。

— 「食べること」を大切にしてほしいということと、「薄味」に慣れてほしいということとです。よくいわれていることですが、昨今は朝食欠食が問題になっています。朝ご飯を食べないと成長にはもちろん、集中力にも影響します。また、成長期のお子さんは特にカルシウムと鉄分が不足しないよう気を付けてほしいです。そして、外食や買って来た惣菜の「濃い味」に慣れてしまわないよう、ご家庭では薄味を心掛けてください。小さい時の味が大きくなってから影響し、生活習慣病の原因になります。

取材にて

今回、給食センターの調理の現場を見学させていただき、調理の機械の大きさや食材の量にまず圧倒されました。そして、2300食あまりの量をわずか10数名で2時間余りの短時間で調理し終わるために、無駄なくテキパキと作業工程をこなす見事なチームプレーに、ただただ感嘆しました。

「新しいスタッフが機械の扱いや作業工程を覚えるのに、2か月から3か月はかかるんですよ」と社本センター長がおっしゃっていたのもうなづけました。まさに、「身を粉にして」という言葉がふさわしい重労働の末に、おいしくて栄養も万全、愛情のこもった給食が届けられ、子どもたちの一日の楽しみ、元気の源となっているのです。

現在、給食センター、健康生きがい課、学校、保育園が連携して、生涯を通じた「大口町全体の健康」を推進する食育計画が進められています。あえて時間をかけて料理しなくても、便利に安くいろいろな食事が手に入るようになった今だからこそ見直したい食生活。忙しさを忘れがちな食の重要性を、給食にこめられた思いを知ること改めて確認したいものです。