



給食にまつわるさまざまな話題をご紹介します。

子どもたちに人気のメニュー 第1位は「ラーメン」!

2年に一度、市内小学5年生と中学2年生を対象に「学校給食嗜好調査」を実施しています。

昨年度の調査の結果、好きな給食ベスト3は小学校、中学校共に同じメニューがランクイン。1位は「ラーメン」、2位は「揚げパン」、3位は「カレーライス」でした。ちなみに小学生が選ぶ4位はうどん、5位はフルーツのあえ物(フルーツパフェやフルーツ白玉を含む)。中学生の4位はパン、5位はフルーツでした。



最近の学校給食ではこんな取り組みをしています。

●地産地消給食(交流給食)

学校給食で使用されている地元食材について、生産者からさまざまな知識を学んでいます。授業で学んだあとは、おいしく調理された食材を生産者の皆さんと一緒に食べています。

※なばな、ミニトマト、アスパラ、玉ねぎ、リンゴ、お米など

●かみかみ給食の日

よくかんで食べることは健康の基本。市内保育所と小・中学校で、かみかみのある食材を使った給食を提供しています。

●和食の日

11月24日の「いい日本食の日」にちなみ、『まごわやさしい』の豆やごま、わかめ(海藻類)、野菜、魚、しいたけ(きのこ類)、いもなどの食材を使用した和食を提供しています。

●セレクト給食

指定されたデザートや揚げ物の中から、事前を選ぶことができるセレクト給食。例えばカレーライスの上に乗せる揚げ物を「エビフライ、ヒレカツ、チキンカツ」から選べたりします。

「栄養教諭」のお仕事

INTERVIEW

「栄養教諭」は、栄養士の資格を持っており、学校給食の管理・運営を行いながら、児童・生徒の偏食などによる食生活の乱れを改善するために食の指導も行っていきます。

現在、市内では4人の栄養教諭が活躍されています。栄養教諭の日頃のお仕事について伺いました。

主にどんなお仕事をしているのですか。

私たちは、児童・生徒が安心して給食を食べられるように、栄養や使用する食材の産地にも配慮しながら小・中学校の給食献立を作成しています。

学校によって多少の違いはありますが、各家庭には、献立表のほか、給食たより、アレルギー表、盛り付け表などを作成してお渡ししています。アレルギー表に記載する食材の数は、年々増えているように感じています。



▲各家庭に配布される献立表など

が、安心安全な給食の提供が重要ですので、できる限り個々のケースに対応できるように努力しています。また、盛り付け表はどのお皿に何を入れるのかというだけでなく、ご飯は左、汁物は右に置くなどの配膳マナーが目で見分けるように作られています。このほかにも、毎日の給食の栄養価などを分析した内部資料など、保護者の方が目にするのではない資料もたくさん作成しています。

献立を考えるうえで、気を付けていることはありますか。

学校給食には、さまざまな制限があります。献立を決める際には、限られた予算の中で、エネルギーやたんぱく質、カルシウム、鉄分など何種類もの栄養価について国の基準を満たすように考えなくてはなりません。また、食中毒が発生しやすい時期にはあえ物や炊き込みご飯などは避けるようにしています。日頃の献立では地元食材をできるだけ多く使用するよう工

みんなの給食エピソード。

今回、給食エピソードを募集しました。回答を頂いた方に、当時のお話を聞かせていただきましたのでご紹介します。皆さんにはどんな給食の思い出がありますか。

小学生のころは、私も含めケラスの半分ほどが貧しい家庭環境でしたので、給食は大変ありがたく、学校生活の楽しみのひとつでした。今と違い、メニューも少なかったと記憶しています。当時は、食パンやコッペパン、あとは麺類が主流でした。特に私はラーメンなどの麺類が好きで、給食当番のときには、自分と友達の分を少し多めによそっていた記憶があります。野菜の入ったカレーやシチューはパンに付けて食べていましたし、肉といえば当時は鯨肉が多く、豚肉はほとんど出なかったと思います。



たちばな たけゆき
立花 竹之さん(66)
幸町在住

夫もしています。栄養教諭として働いて、良かったと感じるときはありますか。

食の指導を行う栄養教諭として学校に配置されたことで、食べている様子を実際に目にしたり、子どもたちや先生方の声が直接届くようになりました。やはり、「今日の給食はおいしかった」とか、「食べられなかった物が食べられるようになった」などという話を聞けるとうれいすし、やっていて良かったと感じます。

子どもたちの食生活について、感じていることはありますか。

最近、身の回りの環境が便利になったことで、家庭での食事環境も変化してきていると感じています。日頃からコンビニの弁当や総菜など、味の濃い食べ物に慣れてしまった子どもには、薄味の学校給食がおいしくないと感じることもあるかもしれません。また、苦手な食材を知らず知らずに克服できることもあると思います。

何よりも強烈に覚えているのは、やはり「脱脂粉乳」でしょうか。小学2年生の終わりごろまで出ていたと思いますが、1年生のときの給食でひと口飲んでから、ずっと飲むことができませんでした。あの、何とも言えない味や臭いは忘れられません。

今の子どもたちには、当時の給食はおいしくないと思うかもしれません。ですが、あのころは多くの人が貧しい時代。家庭でも十分な食事が取れない人もいたはず。そういう意味でも給食は大切な存在だったと思いますね。

ほかにもこんなエピソードが...

- ・SLや新幹線の形をしたチーズがあって、友達に頼んで集めたりしていました。(20代)
- ・セレクト給食が印象に残っています。あと、歯が生え変わる小学2年生のときに、給食で出たコーンソテーのコーンと勘違いして、抜けた歯を飲み込んでしまったことがありました。(20代)
- ・好きな給食を最後に食べようとしたことを忘れて、次の日に誰かのいたずらだと勘違いして大騒ぎしたことがありました。(40代)
- ・好きだったメニューは、伸びてもおいしかった味噌ラーメンや、焼きリンゴ、カボチャグラタンです。(40代)
- ・当時、家庭では食べたことがなかったクリームシチューの味にとても感動した記憶があります。(60代)

取材した日はこんなメニュー

12月24日、学校給食を取材するために、東小学校を訪問しました。クリスマスイブのこの日の献立は「キャロットピラフ、コンソメスープ、チーズオムレット、フレンチサラダ、クリスマスケーキ、牛乳」でした。クリスマスケーキは乳・卵・小麦不使用のアレルギー対応のチョコレイトケーキです。



クリスマスケーキを高く上げて自慢げに見せてくれた1年生に「くれる人?」と聞いた途端、即座に全員が手を下ろしていました。それだけみんなの楽しみになっていったようです。

「見て、見てー。」とクリスマスケーキの入った箱を、元気にばいに見せてくれました。▼



いつの時代も記憶に残る学校給食

貧困児童の救済を目的として始まった日本の学校給食は、戦後、急成長した日本の経済を象徴するように、ともに豊かに進化してきました。今では日本食のみならず、世界各国の料理も学校給食で味わえるようになりました。

ですが、食が豊かになった一方で、昔から各家庭で教えられ、学んできた食器の置き方や箸の持ち方・運び方、食材や行事食の意味など、食に関する当たり前の習慣や文化を家庭ではなく学校で学ぶ子どもたちが増えており、現在の教育現場では、給食も学習教材のひとつとして認識されています。取材をしたなかで、「学校給食は『今だから必要。』と話してくれた栄養教諭の言葉がとても印象的でした。

いつの時代も「おいしい」「楽しい」学校給食。栄養教諭や調理員、食材を提供する生産者などたくさんの方々によって支えられているからこそ、誰の記憶にも懐かしく温かい記憶として残り、語り継がれているのではないのでしょうか。