

特集

給食の時間は笑顔がいつぱい！ 学校給食 おいしさの秘密

「学校で一番楽しい時間は？」と聞くと、「給食の時間！」という元気な声が返ってきます。給食の時間が近づくとそれだけで何だか楽しくなってきます。大人になって、もうずっと長い間食べていないのに、給食の味を思い出すという人も多いはずです。

旭市では、第一から第三まで3か所の給食センターで、市内小中学校20校の給食が作られています。日々子どもたちが口に入っている給食。そこにはおいしく食べてもらうために、さまざまな工夫や努力がなされています。そんな旭市の学校給食を紹介します。





栄養士さんに聞きました

「おいしかったよ」の 一言を聞けるのがやいがい

～ 食べることを通して心豊かな人に～

▲お話を聞いた栄養士の皆さん

左から齋藤幸恵(第二)、松本望亜(第一)、宮應和子(第三)、
高島満喜(第一)

●献立はどのように作るのですか？

栄養価に沿った献立が大前提ですが、さらに四季のものを取り入れた献立で季節感を出すようにしています。また、ひじきなどの海藻類や豆類など、子どもたちが苦手な食材をいかにおいしく食べてもらうかに苦労しています。子どもたちが好きなメニューのなかに、苦手な食材を入れるようにして、苦手なものを克服できるように献立づくりを心がけています。

●食材はどのように選ぶのですか？

食材の種類や季節によりですが、可能な限り旭市産を使うようにしています。(お米やキュウリ、ミニトマトなどは旭市産を使用)

旭市は農業の豊かな土地なので、給食を通してそのことを伝えられたらよいと思います。

●気をつけていること

使う調味料の量は決まっていますが、味付けの最終的な確認は実際に味見をしています。素材の味を生かすため、だしを使うなどうす味にするように心がけています。

●うれしいこと

どうして苦手な食べ物が給食に出ているのかを伝えたり、実際に給食センターにどのくらいの残りが来ているのかを写真で見せたりすると、子どもたちは「食べよう」という気になってくれます。午後に空っぽの食缶が帰ってくるとうれしいし、調理員さんもみんな喜んでいます。

調理中は立ちっぱなしで、夏には40度近くにもなるととても暑い調理室で作業します。その午前中の作業がどんなに大変でも、子どもたちから「おいしかったよ」と一言もらえれば、疲れが一気に吹き飛んでしまいます。子どもたちのその一言を聞けることがやいがいです。

●子どもたちとの交流の場

学校訪問では、調理員さんが学校に行ったり、給食センターで使っている大きなしゃもじなどを見せたりしています。また、給食センターへの見学では、実際に調理作業を見てもらいます。さらに中学生の職場体験になると、調理員さんと一緒に働いたり、献立を考えてもらったりします。そうすることで、調理作業の大変さを子どもたちに分かってもらえるようにしています。学校に出向いたり、給食センターに来てもらったりという交流の場を広げられればいいなと思っています。

普段の学校生活だと給食センターが離れている分、ただ給食が運ばれてきてそれを食べて終わりということになってしまいがちなので、それをいかに食べることが大切であるか、給食1食に対してどれほどたくさんの人の手が加わっていて、たくさんの人の思いが入っているかということを伝えられればと思います。

●笑顔で楽しく食べてほしい

子どもたちには、笑顔で楽しく給食を食べてほしいです。そのためには、「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつ、食器の使い方や後片付けなどの食事のマナーを知らなければいけない、また、好き嫌いが多くては楽しく食事ができない、楽しく食べるためのさまざまな技術を身につけてほしい、さらに楽しい会話も必要です。食べることを通して心豊かな人になってほしいですね。