

広報

2018年
No.292

11/1

かみす

Pick up

▶神栖市(波崎・土合地域)の
医療提供体制についての
意見交換会

まちの魅力再発見

特集

学校給食

9000人分の笑顔のために

もうもうと湯気を上げる大釜の前に立ち、
大きなしゃもじで力を込めてかき混ぜる調
理員。市内3カ所の学校給食共同調理場で、
毎日9000人分の給食を作っています。
市内外で「おいしい」と評判の、神栖の給
食の特徴を紹介します。

AR

広報かみすが
動き出す



[COCOAR2]



アプリをダウンロードし
表紙にスマートフォンを
かざしてください。
詳細は14ページ

特集

学校給食

9000人分の笑顔のために



特別栽培米コシヒカリ(神栖市産)のごはん、ピーマンを練り込んだ
神栖メンチ、もやしと枝豆のサラダ、白玉団子汁、牛乳

誰にとっても懐かしい学校給食。神栖市の学校給食は市内外で「おいしい」と評判です。その献立はどのように決められ、どう調理されて学校へ届くのでしょうか。今回は学校給食に携わる皆さんの思いと、おいしさの秘密に迫ります。

苦手な食材も食べやすく

子どもの頃、給食の献立を見て一喜一憂した経験を持つ人も多いのでは？ いま学校給食は、昔に比べて驚くほどバラエティ豊かになっています。でも、ハンバーグなどの人気メニューだけでなく、煮物や魚料理など昔ながらのメニューもそのままそれには深い理由があるのです。

献立を作るのは、学校給食共同調理場の栄養士です。市内3カ所の調理場の栄養士が毎月会議を開き、献立を決定します。献立作りのポイントを、第二学校給食共同調理場の横山管理栄養士に聞きました。

「子どもたちが苦手な食材も、おいしく食べてもらえるよう工夫しています。特産品のピーマンを、サ

ラダ、神栖メンチ、いわし、ピーマンボール、パプリカ、ぎょうざな



横山管理栄養士

ど、積極的に取り入れているのも特徴です。米は100パーセント神栖市産で、給食用に減農

薬・減化学肥料で特別栽培されたコシヒカリ。また栄養面では、家庭



で不足しがちなカルシウム、食物繊維、鉄分を補えるよう配慮しています」

給食の時間に横瀬小学校を訪ねると、多くの子どもたちが「ピーマン大好き」と笑顔で話してくれました。「毎日お替わりするよ！」「給食で好きなのは、カレーと神栖メンチと肉じゃが！」と、みんな元気いっぱいです。

行事食や郷土食で楽しく彩る

楽しく食べることも大切な要素のため、お月見給食、クリスマス給食などの行事食や、旬の料理を毎月取り入れています。また、8年前から隔月で日本各地の郷土料理

を提供しており、来年で47都道府県を一巡します。同じく隔月で世界の料理も提供。他に、クリスマスケーキや桃の節句の和菓子を選べるセレクト給食、小学6年生に大人気のバッキング給食、親子で一緒に食べる親子給食など、楽しみが盛りだくさん。栄養士による訪問指導や、給食時に食育を指導するための「ランチタイムニュース」の発行など、食育も充実しています。

「小中学生は食習慣が形成される大切な時期。給食を通して正しい知識を身に付けることが重要です。また、食体験の幅を広げ、いまは苦手でも将来的に食べられるようになることを願いつつ、献立を作っています」と語る横山さん。子どもたちの心身が健やかに育つよう、こまやかな心配りをしています。

衛生管理を徹底した調理場

市内には3つの学校給食共同調理場があり、小中学生と教職員ら約9000人分の給食が作られています。第二学校給食共同調理場を訪れ、窓越しに調理の現場を見学しました。横山さんは、「給食は大切な子どもたちの口に入るもの。いくらおいし

くても、安全でなければ意味がありません」と強調します。

調理場の建物は工程ごとに部屋が分かれ、調理員のエプロンも下処理は黄色、調理は緑、盛り付けはピンクと色分けされています。また肉を扱う際は、使い捨てのエプロンと手袋を着用。サラダの野菜も生で提供するのではなく、必ず加熱してから真空冷却機で冷やしています。学校給食衛生管理基準(文部科学省)を遵守し、異物混入や汚染がないよう万全の体制をとっています。

調理から2時間以内に食べること





が決められているため、時間調整にも注意しつつ作業を進めます。11時に完成すると場長が検食。学校でも校長先生などが検食した後に、ようやく子どもたちの配膳が始まります。アレルギーについては、第二、第三調理場ではエビ・カニ、卵の除去食に対応。医師による生活管理指導表に基づき、学校・保護者・調理場が面談した上で提供します。アレルギー除去食は特別調理室で調理し、専用の食缶で学校へ届け、学校でも取り違えないよう幾重にも確認をしています。

調理員の努力に支えられて

調理場で、もうもうと湯気を上げる大釜の前に立ち、大きなしゃもじで全身の力を込めてかき混ぜる調理員の皆さん。窓越しでも、大変な重労働であることが伝わってきます。調理がすべて終わると調理場の掃除に取り掛かります。湯気を上げていた大鍋は、新品のようにぴかぴかに磨き上げられます。さらに、感染症や手のケガは禁物のため、家に帰ってから自分と家族の体調管理に細心の注意を払いな

がら生活しています。すべては給食を食べる子どもたちの命と健康を守るため。見えないところで、大変な努力が重ねられているのです。

神栖の総合力が給食に表れる

市内の学校給食の歴史を知る、元第一学校給食調理場長兼栄養士の菊池孝二さん、元調理員の村田歌子さんに話を聞きました。2人とも、平成初期からの給食事情をよく知っています。



元調理員村田さんと元場長菊池さん

菊池さんが給食に携わった30年間は、O157、狂牛病、鳥インフル

エンザ、食品偽装など、食の安全が繰り返した社会問題となり、給食も生野菜の使用が中止されるなど影響を受けてきた時代です。

「給食は常に、安全・安心を最大の課題として取り組んできました。栄養面については、昔は栄養不足を補うのが目的でしたが、今は飽食の時代となり、献立もずいぶん洗練されたと思います。神栖市は、給食費を半額補助しており、とても恵まれ

給食ができるまで

午前8時30分



野菜の水洗いやカットなど膨大な下処理を開始



湯気を上げる大きな釜で調理。経験と体力が必要



食缶に盛り付け。3つの調理場で合計9,000人分！



場長と校長先生が検食。子どもたちのもとへ





現在の横瀬小学校と約30年前の大野原小学校。時代が変わってもみんな給食が大好き

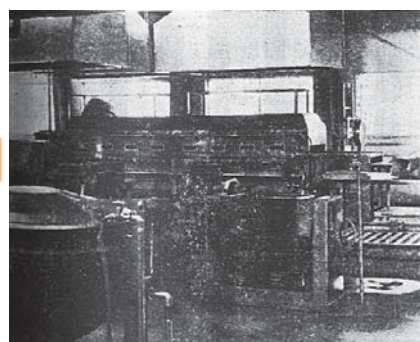
調理場の変遷



2018年 現在の第二学校給食共同調理場



1996年 第一学校給食共同調理場の様子



1971年 学校給食共同調理場が開設

村田さんは、各学校で給食を作る「自校式」の時代に明神小学校（現・波崎小学校）で調理員をした経験を持ちます。子どもたちから「給食のおばちゃん」と親しまれ、会話を交わす機会も多かったそうです。その後、矢田部学校給食共

忘れられない「学校の味」

学校給食				
日	曜	献立名	献立	献立
12	月	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
13	火	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
14	水	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
15	木	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
16	金	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
19	月	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
20	火	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
21	水	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
22	木	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ
23	金	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ	牛乳、パン、マヨネーズ、ポテト、マヨネーズ、マヨネーズ

学校給食共同調理場になって最初の献立表(1971年4月)

た環境にあります。安全・安心な給食は、意識の高い栄養士、調理員、生産者、食材業者、行政など約130人の関係者すべてが一つになってはじめて実現するものです」と話す菊池さん。神栖市の給食が好評なのは、関わる皆さんの総合力だと捉えています。



同調理場（現在廃止）へ。「二色そばろ、カレーライス、ハンバーグは人気がありましたね。二色そばろの玉子は焦げないようにかき混ぜ続けるのが大変で、汗が流れました。でも、残さず食べてくれると苦労も吹き飛びます」と思い出を語ります。最近では、お孫さんにねだられて、家で二色そばろなどを作ることもあり、「学校と同じ味だ」と大喜びしてくれるのだとか。給食を食べるのは人生の限られた9年間だけですが、その間に、忘れられない「学校の味」がしっかりと子どもたちの心身に刻まれるようです。

子どもたちにとって給食が元気の源であることは、いつの時代も変わりません。献立を作り、調理し、学校へ届けるたくさんの方々の努力を知ること、今まで以上に一口一口を大切に味わいたくなることでしょう。

