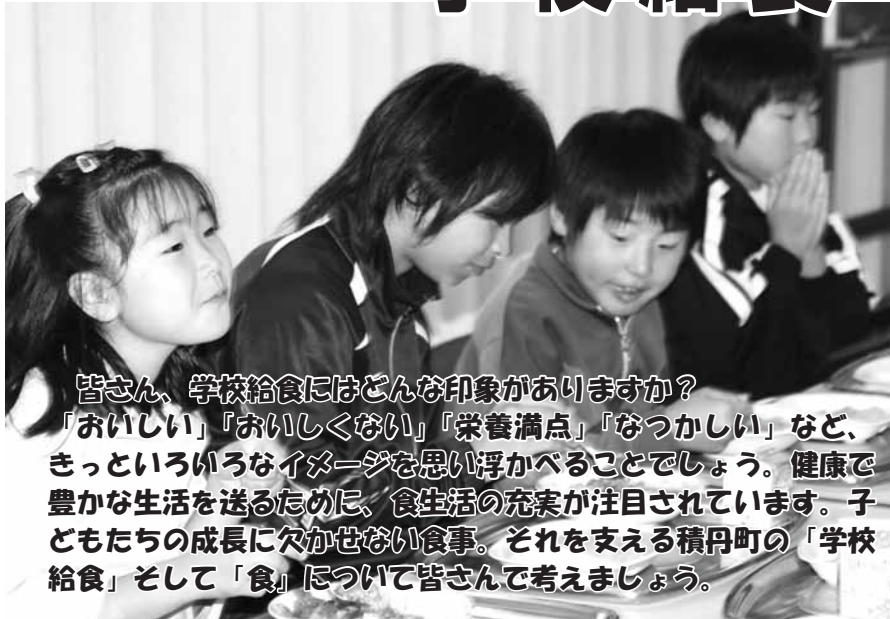


子どもたちの「おいしい」笑顔のために

安心・安全・栄養満点 学校給食



皆さん、学校給食にはどんな印象がありますか？「おいしい」「おいしくない」「栄養満点」「なつかしい」など、きっといろいろなイメージを思い浮かべることでしょう。健康で豊かな生活を送るために、食生活の充実が注目されています。子どもたちの成長に欠かせない食事。それを支える積丹町の「学校給食」そして「食」について皆さんで考えましょう。

(日司小学校)

■**素材の味を引き出し「薄味」へ**
給食センターの献立は、タンパク質、カルシウム、鉄分などの栄養バランスを第一に考えています。毎月、「献立表」を配布して①『赤』は体をつくる（筋肉や血液など）、②『黄』は熱や力の元になる、③『緑』は体の

■**素材の味を引き出し「薄味」へ**
このため、現在の学校給食は、栄養摂取という目的に加えて、子供たちに食についての正しい知識と食習慣を身に付けさせるという新たな役割も担っています。

■**正しい食生活を学ぶ時代へ**
積丹町で学校給食が始まったのは昭和47年。それから37年を経た現在まで、給食の内容や役割は時代と共に変わってきました。日本で学校給食が始まったのは明治時代からといわれています。経済困窮と食料不足から児童生徒を救う目的で始まりました。当初は栄養補給が第一でしたが現在は、子供たちを取り巻く生活環境が大きく変わり、身近に食べ物があふれています。それに伴い、子供たちに栄養の偏りや肥満、生活習慣病など、新たな健康上の問題が生じています。

■**正しい食生活を学ぶ時代へ**
調子を整えることを3色の色で区分し、使用している食材の働きを知らせ、たくさんの食材を使うようにしています。積丹町の子どもたちは、比較的味付けが濃いものを好み、小中学生が食べやすい味付け、そして幼い頃から素材の味を感じられるよう「薄味」を心がけ、積丹町産の昆布を使用して、昆布のエキスを十分に引き出すなど薄味にしています。また、野菜が苦手な傾向にあることから、食材を小さく切ったり、人気のメニューに加えるなど形や調理を工夫しています。

■**正しい食生活を学ぶ時代へ**
最近、偏食の子どもたちが多い傾向にあり、栄養は色々な食べ物の中からバランスよくとる必要があります。給食はもちろん栄養満点ですが、それだけでは子どもにとって1日に必要な栄養を満たすことはできません。つまり家庭での「食育」を実践することが大切になります。子供の偏食を直すための親の認識や努力が必要不可欠なのです。

■**地元の食材を学校給食に**
「地産地消（ちさんちしょう）」という言葉をご存じですか？「地産地消」とは、地域生産地

■**家庭での「食育」の実践を!**
最近、偏食の子どもたちが多い傾向にあり、栄養は色々な食べ物の中からバランスよくとる必要があります。給食はもちろん栄養満点ですが、それだけでは子どもにとって1日に必要な栄養を満たすことはできません。つまり家庭での「食育」を実践することが大切になります。子供の偏食を直すための親の認識や努力が必要不可欠なのです。

■**家庭での「食育」の実践を!**
域消費の略で、地域で生産された農産物などを地域で消費することです。給食センターでは地元の恵まれた魚介類を中心に、旬の食材や季節の行事などを献立に取り入れることで、豊かな食事を美味しく楽しく、食べて欲しいと考え地元の食材を取り入れています。

■**家庭での「食育」の実践を!**
域消費の略で、地域で生産された農産物などを地域で消費することです。給食センターでは地元の恵まれた魚介類を中心に、旬の食材や季節の行事などを献立に取り入れることで、豊かな食事を美味しく楽しく、食べて欲しいと考え地元の食材を取り入れています。

■**家庭での「食育」の実践を!**
域消費の略で、地域で生産された農産物などを地域で消費することです。給食センターでは地元の恵まれた魚介類を中心に、旬の食材や季節の行事などを献立に取り入れることで、豊かな食事を美味しく楽しく、食べて欲しいと考え地元の食材を取り入れています。

「食育」って何？

「食に関する教育」という意味で使われている言葉です。平成17年に施行された「教育基本法」では、次のように定義されています。
・生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。
・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

■**町生産活動センター**
鮭、カレイ、ホッケの切身・ホッケのすりみ・イカ・昆布・ふのり・みみこ・かぼちゃ・かぼちゃ団子
《JA新おたる積丹事業所》
アスパラ・ミニトマト・とうもろこし
年に1〜3回取り入れています。

ーおじゃましてー

給食センターの一日

学校給食センターでは現在1日206人分の給食を調理しています。1食あたり小学生265円、中学生309円を目安に献立が考えられています。どのようにして給食ができるのか、その過程をのぞいてみました。



①AM8:00 消毒・下準備

- ・着替えをし、十分な手洗いの後、調理器具や施設の洗浄・消毒をします。(①・②)
- ・業者さんから届いた食材を確かめ、野菜の下処理(皮むきなど)洗浄し、包丁やスライサーを使い野菜を切ります。(③・④)



②AM8:40 おかずの調理

- ・いよいよ調理です。温めたり、揚げ物をしたり、味噌汁やスープを作ります。(⑤・⑥)



③AM10:20 検食・配送

- ・給食の味やにおいを確認し、異常がないか確かめます。
- ・検食を終えた給食は食缶に詰めて、給食車で各学校へ配送します。(⑦・⑧)



④PM1:30 洗浄・後片付け・翌日の打ち合わせ

学校から戻ってきた残食を処理し、使った食器や機械は全て洗います。翌日の給食まで清潔に保管します。(⑨・⑩) 翌日の献立や食材の切り方などの確認、それぞれの作業の担当を打ち合わせします。



⑤PM4:00 終了

約2時間かけて洗浄、掃除を行います。衛生面には特に気をつけて作業を行います。

○私たちが心を込めて作っています○

衛生管理に十分注意しながら、子どもたちが「毎日おいしいな、楽しみな」と思える「給食」を調理員全員で作っています。残さず食べてくれることが仕事の励みになり、とても嬉しいです。



■安心・安全への取り組み■

学校給食センターでは文部科学省の「学校給食実施基準」と「学校給食衛生管理基準」通知に基づき徹底した衛生管理を行っています。給食の調理の前、朝一番に使用水の残留塩素濃度測定、食材の消費期限・品温等の記録、また、調理員等の検便や手洗い、調理場等の徹底した清掃・消毒、加熱調理の時は中心温度75℃1分以上行う、異物混入の検査など、子供たちの口に入る食べ物の安全確保のために厳しい管理の下で職員が毎日奮闘しています。



学校給食で心も身も健康に



interview
インタビュー
学校栄養職員
内海多恵さん
(うちうみ たえ)

栄養士として学校給食にたずさわり、平成18年1月1日から道職員学校栄養職員として積丹町学校給食センターに勤務。

給食は、単なる学校で食べる「昼食」という意味だけではなく、学校給食という『生きた教材』を通して児童・生徒が正しい食事のあり方や好ましい人間関係を体得して、食に関する自己管理能力を身に付けることが出来ることなどを目的とした教育の一環としています。「給食」は食材が給食センターに届き、それを調理して学校に届けます。その間に多くの手間や労力が掛かっています。学校給食に関わっているたく

さんの人たちの気持ちを込めて作り、子供たちに届けられているのです。「給食」を作る中で様々な力や工夫によって食缶が空になつて戻ってきたり、「おいしかった」という声を聞くと大変嬉しく励みになります。逆にいっぱい残ってしまうと『どうしてだろう』と心配になります。「食べ慣れないもの」、「これまで苦手だった食べ物が食べられるようになった」と聞くと給食が子供たちの食形成に大きな影響を与えていることを実感し、身が引き締まる思いと

共にやりがいも感じています。子供の頃に、できるだけいろいろな食べ物の味を経験し、食べ物が多くの人々の力で作られていること、自分の命は様々な食べ物の命から育まれていることを子供たちが気付き、感謝の心を感じてもらえるように願っています。子供たちの生涯にわたる健康づくりの基礎・基本を養う「学校給食」に携わり、毎日、私の考えた給食を食べて心身に健やかに成長していく子供たちが「宝物」です。

学校給食法により、人件費や光熱水費、施設・設備の修繕費は町で負担、食材費は保護者負担と定められています。つまり、保護者の皆さんから納められた給食費は、全額が食材費に充てられています。給食費の未納があると、食材の調達が難しくなるなど、学校給食の運営に支障をきたします。平成20年4月から、小学生月額4,200円、中学生4,900円の給食費を納入していただいています。平成20年度末給食費の滞納額は188万円にのぼっており、文書や戸別訪問等によって滞納の解消に努めてはいますが、なかなか成果が出ていない現状にあります。保護者の皆様のご協力をお願いいたします。



一斉調査

小中学生のみんなに聞きました。

小学生

みんなが好きな給食ってなに？

順位	給食メニュー	投票数
1位	ラーメン	42
2位	カレーライス	11
3位	デザート	7
4位	うどん	6
5位	サバのみそ煮	4

みんなが苦手な給食ってなに？

順位	給食メニュー	投票数
1位	野菜	18
2位	特になし	15
3位	サラダ	8
4位	カレーライス	7
5位	海鮮スパゲッティー	4

中学生

みんなが好きな給食ってなに？

順位	給食メニュー	投票数
1位	ラーメン	29
2位	カレーライス	12
3位	サバのみそ煮	8
4位	デザート	5
5位	うどん	3

みんなが苦手な給食ってなに？

順位	給食メニュー	投票数
1位	野菜	12
2位	サラダ	10
3位	特になし	6
4位	鶏の手羽先煮	5
5位	パン	4

こんな取り組みもしています

□セレクト給食・バイキング給食（各年1回）

事前に食べたい物を数種類の中から選んだり、大皿にもった料理を各自の好みに合わせて必要な量をとったりする方式の給食。何をどの位選べば良いのかを、自分で選択する力を身に付けることができます。

■「食」について考えてみませんか■

学校給食は、子供の成長に必要な栄養を摂取する大切な食事であると同時に、様々な面から「食」について学ぶ場でもあります。しかし、給食は、子供たちが取る1日の3分の1に過ぎません。家庭での食事をはじめ、外食のときや家族以外の人たちと食べるときなどすべての食事が子供たちの体と心を育てる源になっていきます。

を作る人への感謝の気持ち、食に対する正しい知識などを、しっかりと子供たちに伝えていかなければなりません。私たちが望ましい食事を考える上で、給食には様々なヒントがあります。皆さんも、この機会に改めて「食」について考えてみませんか。

給食費の納め忘れはありませんか？

学校給食法により、人件費や光熱水費、施設・設備の修繕費は町で負担、食材費は保護者負担と定められています。つまり、保護者の皆さんから納められた給食費は、全額が食材費に充てられています。給食費の未納があると、食材の調達が難しくなるなど、学校給食の運営に支障をきたします。平成20年4月から、小学生月額4,200円、中学生4,900円の給食費を納入していただいています。平成20年度末給食費の滞納額は188万円にのぼっており、文書や戸別訪問等によって滞納の解消に努めてはいますが、なかなか成果が出ていない現状にあります。保護者の皆様のご協力をお願いいたします。