

いながわ特派員報告



お昼がまちどおしい♪

<学校給食の取り組み>



「お昼ごはん」給食の時間はいつもにぎやか

経済的に余裕のない家庭の子どもの対象に始まったという学校給食は、時代と共に大きく変化してきました。猪名川町でも栄養バランスを考慮したメニューの安全安心なお昼ごはん、そして栄養豊富なお昼ごはんの取り組みがなされてきました。「給食、おいしい」「ほぐすの手も確かな」が、献立表を見ても確かにおいしいメニューが並びます。今回は子ども達の大切な学校生活の一部である学校給食について紹介いたします。

空揚げをひとつひとつ丁寧に揚げていきます



猪名川町の学校給食

猪名川町の学校給食は、「学校給食法」という法律に基づき、学校教育の一環として昭和42年から実施されました。給食センターは北田原地区にあり、栄養士2人を含む30人体制で運営されています。1食あたりの費用は小学生で約205円、多い日は1日4130円を作っています。

猪名川町の給食の特色は、食器と食材です。食器は強化ガラスのお皿と強化磁器のお碗を使用しています。お皿には町花である「つつじ」がデザインされています。落せば割れますが、食器を大切に扱うことを学び、よりおいしく食事を食べて欲しいとの願いからこの食器が採用されました。食材については、米は全て町内米を使用。野菜もできる限り地場野菜を使っ

ています。子ども達はこのような食器や食材を通して、給食をより身近に感じているのではないのでしょうか。

安全においしく

給食センターの朝は早く、午前8時15分から調理が始まり、11時過ぎには約4000食ができて上がります。その後、各学校に配送。お昼からは返却された食器の洗浄、残飯処理、センター内の清掃などをして午後5時にセンターの一日は終わります。

学校給食は安全であることが何より優先されます。O157の発生以降、町でも衛生管理は以前にも増して徹底徹底されています。調理員の多項目にわたる衛生面での日常点検、原材料や調理済みの食品は2週間冷凍保存しています。



計機で中心温度を測定

食材は全て加熱され、調理したものは必ず専用の温度計で中心温度をチェック、記録していきます。

給食センターは、調理場がとて広く整理整頓され衛生的です。寒い中、皆さん手際よく働いておられました。大きな鍋はピカピカに磨かれています。全てにおいて衛生管理が徹底しており、給食の安全性を第一に考えるセンターの人の努力を改めて認識しました。

給食献立コンテスト

保護者に給食を広く理解してもらうため、猪名川町PTA連合会主催の給食献立コンテストが毎年行われています。今年度人気No.1賞を獲得した「猪名っ子 ひじきふりかけ」をご紹介します。簡単に作れて栄養たっぷり。ぜひお試しください。

猪名っ子 ひじきふりかけ

材料：ひじき30g、人参1/2本、大根の葉1本分、じゃこ40g、干しえび20g、白ごま50g、だしの素8g、塩・ごま油

作り方

ひじきは熱湯につけもどし、しっかりしぼり、細かく刻む。大根の葉は塩茹でし、しっかりしぼり、細かく刻んで電子レンジで水分をとばす。人参も細かく刻み電子レンジで火をとばす。フライパンにごま油をひき、～とじゃこ、干しえび、白ごまを炒め、水分をしっかりとばす。だしの素と塩で味付けしてできあがり。

猪名川小学校PTA会員(竹内由香、浜田孝子、北方雅子さん)の作品

給食をより楽しく「阿古谷小学校ランチルーム」

阿古谷小学校では、平成11年度体育館の建て替え工事に伴って、猪名川町で初めての試みであるランチルームを造りました。毎日、全校児童67人と先生方が一緒に給食を食べています。

「ランチルームは異学年の交流ができ、勉強と食事の切り替えもできるのでとても好評です。また、ここで食事をするようになって以来食べ残しが目に見えて減りました。とてもうれしいことです。」と大西校長。

ランチルームは明るく清潔でとてもいい雰囲気。子ども達は各学年に分かれ担任の先生と一緒に



全学年が集まるランチルームは子ども達の交流の場です

個食 孤食

になっていませんか?

給食センター職員

飯田栄養士の話

毎日があたたく過ぎていく中、カレーだけ、スパゲッティだけといった単品のみを食べる「個食」、家族全員がそろわず一人で食べる「孤食」になっていませんか?

食事の場はとても大切だということは、皆さんよくお分かりのことだと思います。「でも忙しくて・・・」そうおっしゃる方は、少しでも努力してみてください。そうすることで家族間の会話ができ、子どもの心の成長につながっていくのではないのでしょうか。限られた費用、限られた食材の中で、私達は安全を第一に、メニューには野菜をできるだけ多く、食品添加物のなるべく少ないもの、季節感が感じられるもの、外国の料理なども取り入れていきたいと思っています。

給食の容器が空になって帰ってきた時がセンターの職員一同、一番うれしい時です。

集記 編後



給食を食べた人なら誰でも、色々な思い出があるでしょう。とても寒い日、冷たくなったパンをストーブの上で焼いて先生に怒られたり、家に帰ってランドセルを開けるとかたくなったパンがボロっと出てきたり・・・(そのパンを母はパン粉にしてみましたっけ)

「個食・孤食になっていませんか?」という栄養士さんの言葉は私達を含め耳が痛い人も多いのではないのでしょうか。そして、いわゆる「おふくろの味」を継承しているのは家庭ではなく、給食のようにも思えます。この特派員報告で皆さんが給食のみならず「食べる」本来の意味を改めて考えていただければ幸いです。

【いながわ特派員】