

おいしい給食を 子どもたちに

◎毎日の給食を作る市の調理施設

現在、市では、袋井と浅羽の2つの共同調理場(学校給食センター)と3つの単独調理場(自校調理施設)で、市内小・中学校と浅羽地域の公立幼稚園の学校給食を作っています。

市全体で一日に作られる給食の総数は8,400食あまりで、これらの給食は調理された後ただちに、各学校や幼稚園の子どもたちのもとへと運ばれて行きます。

毎日の給食が大好き!



袋井東小学校5年2組
もりもり隊(給食委員)
飯ヶ谷杏海さん、金子夏美さん

給食のいいところは、いろんな献立を、みんなと一緒にしゃべりながら食べられること。給食当番になってみんなのご飯やおかずをよそうのも楽しいし、おかわりできたり、時々デザートが付いていたりするのも魅力です。栄養士さんや調理師さん、材料を作ってくれている地域の人などに感謝しながら、これからも残さずおいしく食べていきたいです。

「安全で安心な給食を提供」

袋井学校給食センター
所長 松浦利宜



袋井学校給食センターでは現在、調理員28人と栄養士2人、事務職員3人の職員が勤務し、衛生面や安全面に細心の注意を払って小・中学校の学校給食を作っています。

おととし、国内では、冷凍ギョウザやインゲンなど、中国製食品の農薬混入が問題となるなど、食品・食材への有害物質混入事件が大きくニュースで取り上げられました。

袋井市の給食では、そのような食品を使うことはありませんでしたが、食材料の納入時における品質などのチェックや普段の調理場内の衛生管理を日々徹底して行うことで、子どもたちに安全で安心して食べられる給食の提供に努めています。

◎学校給食センター
小・中学校では一年間に約185回程度の学校給食がありますが、これは年間食事回数の約6分の1にもおぼろげな数字(1日3食で計算)。今や学校給食は、子どもたちの生活を語る上で欠かせない存在になっていきました。

市内で最も多い量の給食を作っているのが袋井学校給食センターです。

袋井学校給食センターでは、自校で調理施設を持つ小学校3校を除く袋井地域のすべての小・中学校(小学校6校と中学校3校)の給食、約4,800食分を、2通りの献立に分けて調理・配送しています。

また、浅羽学校給食センターでは、浅羽地域の小・中学校(小学校3校と中学校1校)と公立幼稚園(4園)の給食約2,400食分を調理・配送しています。給食は、子どもたちが昼食の時間に食べることで、配送の時間を短縮することができます。

なども考慮し、午前10時30分までには調理を済ませています。そのため、給食を作る栄養職員や調理職員は、朝早くから出勤し、調理やその準備に取り掛かっています。

◎安全・安心への工夫と確認

各給食センターでは、給食を配送してから子どもたちが食べるまでの間に、調理したものが冷めたり、傷んだりしないよう、保温性の高い食缶を使用することで、温かいものを温かいうちに、おいしく食べられる工夫をしています。



保温性に優れた食缶

また、子どもたちが食べる30分前までは、学校給食センターの職員が当日の給食を検査として食べる「検査」を毎日実施。異物が混入していないか、味・

給食ができるまで

◇給食センターでの調理から、子どもたちの口に運ばれるまでを追いました。



7:00 まずはボイラーを点火。続いてご飯のお米を洗います。



7:30 食材の野菜を洗い、切ったりいためたりします。



8:00 ご飯やおかずの調理に取り掛かります。



10:30 調理して出来上がったご飯やおかずを食缶に入れます。



10:45 検査。出来上がった当日の給食について、味やにおい、色、加熱や冷却がしっかりされているかなどを于チェックします。



色彩・分量は適切かなど、様々な項目について検査・確認を行っています。さらに、各学校でも校長が事前に給食を食べ、異常がないかを確認しています。

◎給食センターの課題と将来

近年の市の人口増加により、児童や生徒の数も急増しており、袋井給食センターや浅羽給食センターをはじめ、袋井南小学校などの単独調理場では、給食の調理能力が限界に近づきつつあります。

施設自体も、単独調理場は築後30年前後、2つの給食センターも建築から20年近くが経過し、施設が手狭になるなどの課題も抱えています。

また、袋井地域では幼稚園給食についても実施を求める声が多く寄せられており、市では、これらの課題の解決に向け、新たな学校給食センターの整備などを含めた対応策を検討しています。

食育への取り組み

◎今求められる「食育」の力

食育とは、「食」に関する正しい知識や「食」を選択する判断力などを身に付けることで、健全な食生活を実践する人を育てていくものです。

市では、学校給食を通じて、児童・生徒が豊かで健全な食生活を送ることができる力を習得していただけるよう、食育への取り組みを展開しています。

◎市学校給食における食育の事例

・栄養士による学校訪問と食育授業

学校給食センターの栄養士が給食の時間に学校を訪問し、給食を食べる子どもたちの生の声を直接聞いて、献立に意見を反映させています。

また、給食指導・食育指導として、食生活や生活習慣病、地産地消の取り組みや食事のマナー、栄養士の仕

事など、「食」に関する専門的な知識を子どもたちに分かりやすく伝える授業を行っています。

・校内放送での献立や栄養素の紹介

各小学校では、当日の献立の栄養素や食材の産地、食に関するクイズや豆知識などを昼の校内放送で紹介し、楽しみながら「食」に対する知識・興味を高めています。

「給食を通じて『食』を見直そう」



袋井学校給食センター
管理栄養士 塚本妙子

かつては、栄養補給のためだった学校給食が、現在では「家庭で食べる食事の見本」に姿を変えてきています。

今、子どもたちを取り巻く社会は、たくさんの方があふれ、何でも簡単に手に入るようになりました。これは、食べ物に関しても同じで、コンビニ弁当やファーストフードなどで手軽に食事を済ませることもできますが、子どものころに身に付けた食習慣は、大人になって直そうとしても、なかなか改善できるものではありません。

だからこそ食育により、子どもたちが自分でバランス良く食べ物を選ぶ力を養う必要があり、給食はその力を育む手段の一つとして役立っています。

お米づくりやお茶の入れ方教室も

食育の一環として、実際に田んぼで米づくりを体験。田植えから収穫まで自分たちの力で作り、食物を作る大変さや大切さを学びます。



稲刈り体験(浅羽北小学校)



お茶の入れ方教室(笠原小学校)

また、袋井茶振興協議会やJA 遠州中央香りの丘茶ピアの協力により、地元ふくろい茶の手揉み体験やおいしいお茶の入れ方教室なども実施。お茶をおいしく飲むコツも教えてもらっています。



12:20

食事開始。



12:15

協力して給食を配膳。



みんなで一緒に「いただきます」
「いただきます」



12:10

各学級の給食当番が給食を持って教室へ。



11:00

学校に給食が到着。



10:45

配送車にて、各小学校・中学校に給食を配り始めます。