



【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

Vol.4 くにたちの学校給食

みなさんは、国立市の公立小学校、中学校の学校給食に、くにたち野菜が使われているのをご存知でしょうか？ 今月は、市内8校の小学校の給食を作っている、第1給食センターにお邪魔して、栄養士の横山萌さんと、山本真由美さんから話を伺ってきました。



※第1給食センターは全員で30名。栄養士さん2名、調理員さん25名、事務員さん3名で運営されています。左上ボーダー姿の女性が横山萌さん、右隣に山本真由美さん。

3550食分のごはん

国立市立学校第1給食センターは1968年(昭和43年)9月に設立されました。当時は、小学校5校、中学校2校の5400食分の給食を担当していたそうですが、その後、中学校分は第2給食センターに。現在の第1給食センターでは1日当たり小学生3550食分の給食を作っています。

学校給食は、学校給食法等に基づき、適切な栄養の摂取や望ましい食習慣を養うことのほか、明るい社交性や協同の精神を養うなどの目標があります。その目標のもとに、栄養士さんは、献立作成、食材の発注から納品、調理の作業工程の指導、衛生管理などをしています。

そしてチームワークが大切な給食調理の現場。毎日全員で打ち合わせを行い「調理器具の数やスペースに限りがあるので、手順上、問題がないかなど確認しています」と栄養士の横山さん。「苦手な食べ物を克服できるよう、ペースにしたりして視覚的に分からなくすることもありますが、食育の観点からは、そうして認識せずに食べることは、果たしていいものかという葛藤もあるんです」と教えてくれました。



第1給食センター

※中学校3校の給食を担当している第2給食センターは1970年(昭和45年)に設立。調理員さん25名、栄養士さん2名、事務員さん3名、事務員さん1名が勤務しています。毎日5400食分の給食を作っています。第1と第2をあわせると、5100食があります。ですが、その大きい鍋でご飯、汁物、炒め物をつくらなければならないため、調理員さんと確認し合い、手順を丁寧に考えることが重要。

食中毒防止のために、野菜は3回洗い、野菜は全て加熱したものを提供。

くにたち産のデザート

くにたちの採れた野菜は、複数の農家からNPO法人 地域自給くにたちを通して納入されます。今年の納入量は全体から見ると10%程度。去年に比べ、夏の暑さや冬の寒さの厳しさから野菜の生育が悪く納入量が減少。ですが、「地元野菜は新鮮で美味しく、地元で農家があることを子どもたちに教えられるという大きなメリットがあるので、これからもできるだけ多くの地元野菜を給食に取り入れて行きたい」という横山さんの言葉が印象的でした。

中でも子どもたちに人気なのが、くにたち産の梨をつかった「梨ゼリー」や、くにたち産のほうれん草をつかった「ほうれん草アイス」に「ほうれん草パウダーをつかったナン」など。センター自ら開発し、意欲的にメニューに取り入れています。開発を担当した栄養士の山本さんは、「関係者の方々のご縁で生産者や加工業者さんも紹介いただきました。支えてくださった皆様に感謝しています」と笑顔でおっしゃっていました。



ほうれん草アイス(農家の佐藤英明さんが企画)



栄養士さんが手書きでつくる こんだてメモ。取材当日(1/16)のものが左、右にはほうれん草パウダーを使ってつくった、子どもたちに人気のほうれん草のナンが載っています。

『おいしい！』の声があふれる給食時間

給食センターに取材&見学に行かせていただいた同日。お隣の国立市立国立第五小学校1年生の給食時間にもお邪魔してきました。その日の献立で、くにたち野菜(大根、白菜、ほうれん草)がつかわれていたのは根菜のみそ汁。子どもたちに「今日のお味噌汁には、くにたちのお野菜がつかわれているんだよーっ！」という、一斉に「おいしい！」の声。みんなあつという間に平らげていました。



1/16(水) 取材当日の給食 右下のみそ汁の根菜がくにたち野菜です。

(文/写真: さとうひろき)

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



畑でスマイル☆

- トップページ
- 特集-「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う-直売所マップ
- 食べる-くにたちグルメガイド
- つくる-くにたち野菜レシピ
- 育てる-市民農園情報
- スタッフブログ
ト国立日誌(スタッフブログ)
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて