

学校給食は
安全対策から

(Q)安全管理には、大変気を遣われていると思いますが、いかがでしょうか。

(A・榎木先生)病原性大腸菌O157が全国で話題となっており、特に生のまま出す食材はなくなりました。調理員が風邪を引いた場合には、休んでいたかどうかにしていきますし、手洗いの励行、調理室への入室時は専用の靴に履き替えていただくなど、考えられる対策はすべて行っています。



昔も今も子供たちに大人気のカレーライス

給食時間の30分以上前に、私はその日の給食を試食することにしています。各学校でも誰かが必ず試食することになっていきます。これは、万一に備えてのこととで、味が変わっていないか、変なものが混じっていないか確認しながら毎回食べています。いわゆる殿様の「毒味役」ですね。(笑)

私も試食させて
いただきました

お話を伺いながら、校長先生と一緒に試食をさせていただきました。この日のメニューは、ご飯と地場産のネギが入ったマーボー豆腐



試食させていただいたマーボー豆腐など



全部食べたよ!

腐、煮魚、根昆布の油いため、デザートにリンゴなどでしたが、これが245円でできているのかと驚きました。そして、そのおいしさにも驚きました。昔と比べて今の子供たちの体格が良くなったのは、毎日こんなにおいしい給食を食べているからだ、自分で勝手に納得してしまいました。

うれしかった
子供たちの笑顔

給食時間に入っすぐ校内外放送が行われ、この日の献立に使われている地場産農産物の紹介が行われました。実はこの日のネギは私の家で生産したものでした。放送後、各クラスの給食の状況を見



給食を見学する畠山リポーター

せていただきました。榎木先生が一クラスごとに、「皆さん、マーボー豆腐に入っているネギは、こちらの畠山さんが作ったものですよ。おいしいですか」と紹介してくださいました。すると、どのクラスに行っても、子供たちは「おいしい」と言ってくれました。容器が空になっている子、お代りをしている子とみんな給食に満足しているようでした。近所の子供たちもたくさんいたので、とても楽しい時間を過ごさせていただきました。

生産者として、自分たちが供給した農産物を「おいしい」と言ってもらえている子供たちの笑顔を身近で見ることができたので、とてもうれしかったです。