

報 民 市 廣
リポーター だより
⑤

長かった夏休みも終わり、私は家での昼食作りから解放され、学校給食のありがたさを身にしみて感じるようになりました。今回は、市内で一番児童数の多い城南小学校を訪ねて、給食調理員たちの現状や材料の仕入れなどについて取材しました。

「九百六十四食を調理」

約束の時間より早く着いた私は、先に給食室を見学させていただきました。部屋の中には、ピカピカに磨かれたスプーンなどの大なべ七個がずらりと並んでいました。作業後というのにまだ熱気が残っていて、暑い日の作業は特に大変だろうと思いつつ、応接室へ向かいました。

応接室には、栄養士の先生と調理員の皆さん全員が集まってくださいました。この学校には、市内の小・中学校で三人いる栄養士の先生のうち、一人が配置されています。給食は、三人の臨時職員を含めた八人の調理員で一日九百六十四食、年間百九十日作られているそうです。九十分ころから調理に入り十一時五十分ころに仕上げ、アツアツの

おいしくて安全な
学校給食を願って

ところを児童たちに届けています。一番注意しているのは、食中毒のないようにということ、次の日まで緊張が解けないそうです。

「献立は」

当日の献立は、パン(チョコレートクリーム添え)、牛乳、ワニタンスープ、中華風サラダ、チーズ、雪見だいふくでした。九百六十四食分の材料は、次の表のようになります。

品名	数量	摘要
キャベツ	25kg	約32個
豚肉	12kg	ダンボール箱約半分
キュウリ	12kg	約120本
豆もやし	10kg	約6わ
ニンジン	8kg	約80本
ネギ	6kg	約115本
ワニタン	5kg	約1,000枚
油揚げ	3kg	約79枚
しいたけ	1kg	約100枚
きくらげ	400g	小袋40
調味料	しょうゆ、ごま油、塩、こしょう、味の素	

大量の材料の下ごしらえや大なべを使つての調理は、大変な重労働だということでした。私たち母親は、子供にいろいろなものを食べさせようと苦労しています。さてプロの皆さんの工夫はどうですかと伺ったところ、見た瞬間おいしそうと思うように、色どりをよく仕上げるようにしていますということでした。

広報市民リポーター

若松京子(白沢)



▲給食調理の皆さんと若松リポーター(左)

した。現在、一週間に二回はパン、三回は米飯の給食を行っています。人気のあるのはハンバーグなどの肉類や、焼そば、スパゲティなどのめん類ですが、食べ残しの多いものの筆頭にはご飯と魚料理が挙げられ、毎回かなりの量を捨てているそうです。魚をたくさん食べて欲しいと願って一生懸命作っているのに残念だということでした。このことは、現代の私たちの食事が西洋化していることの表れであり、わが家の食生活のことも考えさせられました。

「材料は安全？」

先日、新聞やテレビで、輸入レモンに枯れ葉剤として使われた農薬が高濃度で残留していたことが報道され、輸入果物の恐ろしさを再認識しました。それ以前から、農薬や添加物のたくさん入った輸入品が日本で加工され、安いという利点もあって学校給食にも多量に使われているということや、また一方では、地元で作られた無農薬野菜を採り入れたり、添加物の入った加工食品や化学調味料を使わない努力をしたりしている学校があるということを知っていました。

この学校ではどうですかと伺ったところ、野菜は市内の八百屋からなるべく季節のものを、肉も市内の小売店から買ひ入れ

「今後の抱負は」

最後に、皆さんへこれからの心がまえや要望などを伺いました。次のように答えてくださいました。

▽おいしいと食べてくれるものを、心を込めて作りたい▽安全なものを食べさせたい▽健康に注意し、チームワークを大切にしたい▽給食は、作りたてで暖かいうちに食べられる現在の自校式がよい▽栄養士の先生のいない学校でも、献立の調整などで気軽に相談できるように、教育委員会へも一人配置して欲しい▽アルマイトの食器を別の材質のものに替えたい……など。体力的にも精神的にも大変な給食の仕事に携わっている皆さん、ご苦労さまです。これから二十一世紀の大館を担う子供たちに、おいしくて安全な給食を食べさせてくださるようお願いいたします。