



学校給食を食べてみて

リポーター 小畑和子 (二井田・高村)

とを報告します。
第一は、献立が多彩で栄養のバランスがとれていることです。育ちざかりの子供に不足しがちなカルシウムやビタミン、ミネラル類などが、バランス良く摂取できるように献立が組み立てられており、特に、弁当ではむずかしい野菜の調理のしかたに

「戦後半世紀もたつのに、まだ給食がないなんて」と友人から言われたり、「修学旅行に行つて、友達のおべ物の好き嫌いが多いのにびっぴりした」との長男の話や、一市民として、また、三児の母親として、学校給食は私の最大の関心事です。今回、矢立小学校と桂城小学校の学校給食を見学し、実際に食べてみて、感じたこ

五年度最初の広報市民リポーターだより。今回は、学校給食について、二校の給食実施校を取材した小畑リポーター、米代川の鮎について、大館漁業協同組合の活動状況などを取材した武田リポーター、お二人のリポートをご紹介します。



右が小畑リポーター

工夫がなされていることに感心しました。
第二は、煮干しや昆布でダシをとっており、薄味だったことです。桂城小学校でアンケートをとった際は、「薄味でまずい」という答えもいくらかあったようですが、成人病予防のためにも子供のころから、化学調味料などを使った濃い味ではなく、本物の薄味に慣れさせることも大切ではないかと思いました。
第三は、食堂方式の給食を実施している矢立小学校では、明るくきれいな食堂で、全校生徒

七月一日は鮎釣りの解禁日。三年前鮎釣りを始めるまで、私は米代川に鮎がいることも、また、米代川の鮎が全国的に知られていることも知りませんでした。そこで、大館漁業協同組合副組合長の伊藤 肇之進さんにお話を伺ってみました。
「川の汚れて減少した水生動物を守り、昔のようにたくさん魚のいる川にしたい」との趣旨から、昭和三十八年大館漁業協同組合が発足しました。現在の組合員は二百人で、大館の河川環境と魚の保護のために、鮎、鯉、イワナ、ヤマメなどの放流事業などを行っているとのこと

米代川の鮎

リポーター 武田卓明 (十二所・上町)

と一緒に給食をとっていたことです。しかも、一年生から六年生までで編成されたグループが、一つのテーブルで一緒に給食をとることで、異学年交流ができて、地域での仲間作りも同時にできていくようなあたたかい雰囲気を感じられました。
第四は、子供たちが、楽しんでうになんでも食べていたことです。残す子もおかわりする量がありました。それは食べる量の個人差で、ほとんど好き嫌いが

ないように見受けられました。学校給食で育った私自身の経験から考えても、学校給食という集団学習の中で、自然に好き嫌いが無くなつていくのではないかと思います。
今回、二校の給食実施校を見学し、実際に食べてみて、学校給食は子供の成長に利点が多いと感じました。給食未実施校に子供を通わせている母としては、給食の完全実施の早期実現を切に希望するものです。

その結果、二十年ほど前から鮎が上ってくるようになり、十年ほど前からは鮎や鱒なども上ってくるようになりました。米代川は鮎の生息に適しているのので、放流することに大きな意義があると大館漁協では考えているそうです。
米代川の鮎が全国的に知られているのは、「天然もの」といわれる海から上ってきた大型の鮎が釣れるからだそうです。米代川では体長二十七、八センチの大型が釣れたこともあるとのこと。
鮎釣りは十年ほど前から盛んになり、近年は関東方面からの釣り人も多く、最盛期の八月と



右が武田リポーター

「いつまでも鮎が上ってくる川であり続けるためには？」との私の問いに、伊藤さんは「むやみに森林の伐採を行わないこと。特にブナなどの広葉樹は切らないことです。また、工場などで排水をきれいにして流すこと、家庭で無リン系の洗剤を使用することなど、みんなが川の汚れに関心を持つことが大切。豊かな川にするため、一人でも多くの人に組合員になつてほしい。そして一緒に川を守ってほしい」と答えてくれました。
秋田県の鮎の漁期は、七月一日から十月三十一日までの四か月間。釣り人は清流の女王に会える日を楽しんでいます。はたして今年の鮎は……。