



「いただきます」が届くまで

子どもたちが毎日お世話になっている「学校給食」なのに案外、知っているようで、知らなかったことも…。今回の特集は市の給食センターにお伺いし本校の栄養教諭である大森美子先生にお話を聞きました。



Q 苦勞、大変なことは？

A 学校数が多いので学校に迷惑がかからないように機械で数を数えますが、最後は人の目でチェックします。個数物のチェックですが基本は安全面です。

Q こちらは何校分の給食を作っておられますか？

A 12校分です

Q ということは大体何人分なのでしょう？

A 約3,500人分です

Q どんな方が働いていらっしゃるのですか？

A 所長補佐1名、調理員58名、栄養教諭3名、事務員2名、運転手9名です。

Q 調理場に入る前に行っていることは？

A 衛生面でエアシャワーだけでは不安なので
①髪の毛を帽子に入れる
②テープで服についている異物をとる
③エアシャワーを浴びる
④入室 ⑤手洗い・消毒
⑥配缶前に調理員お互いでチェック
⑦手袋をして配缶する
この手順を行い異物が混入しないようにしています。

Q アレルギー食はどのように分けているのですか？

A 生食や汁が出ただけでもダメな子どももいるので、一番症状が出る子どもに合わせた調理をしています。揚げ油は通常3回使いますが、アレルギー対応では全部別の油で揚げます。卵がアレルゲンの子どもの場合は除去食で対応しています。例えば卵抜き、ベーコン抜きの場合は、ダシが出ないのでウィンナーなどでダシをとります。各家庭に計画書を出して、食材のチェックをしてもらっています。給食当日は別の容器に入っているので各担任にチェックしてもらっています。しかしアレルギーが多い子どもで対応難の場合は、家庭でお弁当を作ってもらっています。

Q 休校時の手配は大変ではないですか？

A そうですね。2日前には判断してもらわないと、無理ですね。例えばメニューによっては、大根だと100kg単位になるので、先々の献立を変更して対応します。行事などで日々分量も変わるので、ひとクラス分の分量の計算に気をつけています。

Q 調理をするにあたっての工夫など教えていただけませんか？

A できるだけ季節や行事に合わせたものが出せるように心がけています。子どもたちにとっては、給食によって初めてその食材と出会うケースもあり、見栄えや切り方、いろいろな味付けなど工夫して出しています。例えば毎日にしょうゆ、ケチャップ、ソースと変えたり、しょうが焼きなどは肉だけではなく野菜と合わせたりしています。また、湯がいて苦味をとり塩で臭みをとるなど調理員も子どもたちのことを考えて作り上げています。学校との連携で連絡票があり献立についての感想や意見をいただき参考にしています。

〈取材を終えて〉

地元で生産された食材が給食として子どもたちに届けていただくまでには、本当にたくさんの方々のお世話になっているんだなあと思わせて感じました。市の給食センターでは今、子どもたちの健康と生産者を大切に「地産地消の学校給食」に取り組まれています。おいしく食べて大きくなってほしいという皆様の気持ちがつまった給食を、今日も感謝の気持ちを込めて、いただきます！

