

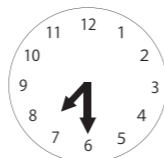
### 入室前に

入念な手洗いや消毒はもちろん、ほこりなどを調理室に持ち込まないよう「エアシャワー」を浴びたり、紫外線にあてて除菌した靴をはいたりして、衛生面に十分配慮しています。



### 給食作りスタート

食材が到着。温度や鮮度を入念にチェックしてから納品します。



## 徹底した衛生管理とアレルギー対応 給食センターの秘密



### アレルギー対応



通常の調理とは別の場所で調理し、栄養教諭が味見、配膳の確認を行い、間違いがないようにしています。

### 調理開始

「食材は3回違う人が洗う」「下処理・切断・揚げ物など行程別に入口を変える」「行程別にエプロンを変えて清潔にする」など衛生管理を徹底。栄養教諭が味をチェックするほか、調理行程は前日に全員で確認しています。



◀調理員は委託後も引き続いている人が多く、衛生面・作業面も熟知しています。



### 積荷配送



時間や衛生面に配慮し、トラックで各学校へ。



◀800人分を調理中。谷口純子さん㊦「最初は大きな鍋での調理に疲れて、帰ったら手が震えていました。子どもたちにおいしい給食を食べてもらうため、心を込めて作っています」



## おいしい

## 食卓を囲もう

学校給食の台所  
給食センター



4月から、学校給食センターの一部業務が民間委託されました。3カ月経った今、子どもたちの食の安全について、気になっている人も多いのではないのでしょうか。今回の特集では、4月以降の学校給食の現状と、その現状を基に、家庭での「食」について考えます。

## 給食レポート

## REPORT



松前町議会  
影岡俊範 議員

給食の時間は明るい雰囲気、子どもたちが楽しく食べていたことが印象的でした。食べる量も、子どもたち自身が自己管理をしていたし、牛乳パックなどの後片付けもしっかりと指導されているのも、共感が持てました。

栄養教諭の話や、給食自体もカロリー計算などを考え、メニューも豊富で子どもたちが食べやすいよう気遣っていることが伝わってきました。

6月2日、町議会議員が松前小学校での給食試食会に参加しました。



一つの施設から各小中学校へ  
町内の小中学校で食べられる給食は、全て大溝にある「松前町学校給食センター」で作られています。1日に作られる給食は、約2750食。20人以上の調理員が手分けをして、調理をしています。

「調理」「運搬」「洗浄」を委託  
このように、町内の学校給食を一手に担う給食センターですが、4月から、行政改革の一環と民間活力の導入を進めるため、一部業務が民間委託されました。

委託されたのは、「調理」「運搬」「洗浄」の業務です。一部とはいえ、調理などの主要な業務が委託されていることから、「本当に安全で安心な給食が、子どもたちに提供されているの?」「以前より、料理の質が落ちてきていることはないの?」と不安に感じている人も多いかもしれません。

果たして、3カ月経った給食センターの現状は、どのようなものなのか。実際に、センターの中の様子をのぞいてみましょう。

委託されても、衛生面に気を付けて調理・運搬し、安全で安心な給食が届けられていることが分かりました。それだけでなく、給食には以前から変わらないおいしさの秘密があります。



松前町学校給食センター栄養教諭 郷田直子先生<sup>㊟</sup>、二宮聖子先生<sup>㊟</sup> (松前小学校所属) (松前中学校所属)

## 栄養・愛情

栄養教諭が栄養のバランスや子どもたちの成長のことを考えて、献立を作成しています。

【1食】小学校 260円、中学校 300円



メニュー：六穀ごはん、けんちん汁、ハモのから揚げ、五色和え、味付けのり

## 旬の食材

1年で1番おいしく栄養価も高い旬の食材をできるだけ使用し、自然の恵みや四季の変化も感じられるようにしています。(6月は、ジャガイモ、新ごぼう、タマネギなど9種類)



## 安全安心の食材 地産地消

校長や学校関係者で構成される「物資選定委員会」で選ばれた業者から安全安心の食材を仕入れ、できるだけ地元産の食材を使用しています。県内産の食材を使用する割合は、県内で**2位**という高い水準です。

10月までには、全ての産地をお知らせする予定です。

季節や行事に合わせて献立で、食文化を学ぶことができますようにしています。



6月14日、この日の献立は「ハモのから揚げ」。松前町漁業協同組合の漁師さんが伊予灘で釣り、女性部の皆さんがさばいたハモを使用しました。「『おいしい』という感想が子どもたちから返ってくるとうれしいです。家庭にもその声が届いて、地産地消につながればと思います」(写真<sup>㊟</sup>から粕谷文子さん、高松久代さん、加納美嘉さん、八木可奈子さん)



## 行事食・郷土料理

### 給食の質を維持・向上する

栄養教諭は、限られた予算の中で、上記のように栄養面や地産地消を考えた献立に努めてきました。しかし、消費税の増税や食料価格の値上げの影響で、それらを維持することが難しくなったため、平成28年4月から給食費を改定しています(民間委託した影響ではありません)。

改定したことで、今まで見合わせていた食材も購入できるようになり、質が向上されています。



「昨年までと変わらず給食はおいしいけれど、青りんごゼリーなど今までなかったメニューが今年はあってうれしいです」  
田中宥くん=松前小=

TOPICS

### 栄養・食材を考えた献立

「1番大切にしていることは栄養バランスです。食材は、旬のもの、地元のものでできるだけ使うようにしています」

このように話すのは、給食センターの栄養教諭の二宮聖子先生と郷田直子先生です。2人は、「人気のない煮物や魚のメニューも、週に1回は入れるようにしています」と話すように、栄養面を考えた献立を計画しています。食材も、90%近くが国内産、そのうち、55%が県内産、20%近くが町内産です(平成27年度実績)。安全性を確認した上で、安心できる食材、そして、旬を感じられる食材を調達しています。

### 食を通して学べる献立

「行事食・郷土料理」も、給食に取り入れられています。

しかし、「経験させることも食育」と郷田先生は話します。「『1年生のときは食べられなかったけれど、6年生のときには嫌いなものを食べられるようになった』『時間内に間に合うように食べられるようになった』など、ささいなことでも子どもたちの自信につながって、前向きに捉えられるようになります」

### 愛情が込められた献立

受験が近づく3月。給食には、受験に勝つ「ヒレカツ」、い予感の「伊予柑」がメニュー

6月10日、行事食で「梅ごはん」が登場しました。この日は、暦の上では、梅の実が黄色く色づき、梅雨に入る時期を示す「入梅」。農作業では雨季を知ることが大切だったことから、梅雨入りの時期を前もって示そうと、江戸時代に定められたものです。その意味を学びながら、子どもたちはおいしく梅ごはんをいただきました。

### 食を通して成長できる献立

栄養や食材、食を通じた学びを考えた献立は、全ての子どもたちが「おいしい」と感じることができるとはありません。

子どもたちのリクエストで献立が決まる「リクエスト給食」など、学校での食を見守る栄養教諭は、子どもたちの声を大切にしながら、愛情が込められた献立を考えているのです。

### 「おいしい」とは??

自分が好きなものを食べて「おいしい」のは当たり前です。学校給食は、それだけでなく、食を通じた楽しみや学びがあり、その上で「おいしさ」を感じられる機会となっているのです。

# おうちで給食



保育所の献立を作成  
管理栄養士 山本多津 さん

昔と比べ「かむ力が弱くなっている」と感じます。給食では、かみごたえのあるものや食べ慣れていないものも、経験してもらうためメニューに出していますが、かき揚げに入れたりミンチにしたりして、食べやすくなるような工夫もしています。

広報まさきには、学校給食をはじめ、保育所での給食メニューを紹介する「おうちで給食」のコーナーがあります。栄養面や食材、食での学びなどが考慮された給食のレシピは、皆さんの「忙しい」「どう調理したら…」を解決する、家庭の食卓をよりおいしくする助けとなるはずです。さらに、3カ月に1回、「食育レシピ」を紹介する新コーナーを作りしました。ぜひ、家庭の食卓の一品に加えてみてください。

## 給食・食育レシピを家庭でも

# おいしい食卓を囲もう



広報に掲載するレシピは、その中でも、季節にとれるものや、季節に合ったものを載せています。子どもたちは、友達に刺激を受け、先生に指導されながら、苦手なものや食べ慣れていないものを克服しています。ぜひ、家でも家族みんなで食べてください。

6月号掲載「ピザポテト」



5月号掲載「エビチリソース」



4月号掲載「カレー肉じゃが」



28ページで紹介

【7月号掲載】ヘルスメイトの食育レシピ

### vol.1 鶏むね肉の梅わさびソース

パサつきがちな鶏むね肉を、油なしの蒸し料理でしっとり柔らかに仕上げました。暑い夏にぴったりのさっぱりレシピです。

## 新コーナー



3カ月に1回ほど、「おうちで給食」の掲載コーナーに、町の保健栄養推進協議会が考えた食育レシピを紹介します。



松前町保健栄養推進協議会  
会長 大西多美子 さん

最近は、塩分や油分が多い食事が増えていますが、おいしく食べるだけでなく、栄養価に気を付けることが大切です。推進協議会では、「自分たちの健康は自分たちで守ろう」をモットーに、身近にあるもの、特産品を使ったレシピや郷土食を考えています。「野菜の味はこんなにおいしかったんだ」「薄い味付けで、食材そのものの味が分かるね」と、私たちのレシピで料理した人たちは言ってくれます。ぜひ、作ってみてください。

## 「おいしい」家庭の食卓を

食卓は、ただ食事する場所ではなく、食に対する考えを育む場所です。食事の内容、食べる環境などで、その考え方が変わり、健康面に影響も出ます。完璧な食事は無理ですが、いつもの食事を「少しでも楽しく」「嫌いなものを少し加えて」「ちょっととした学びの機会に」して、おいしい食卓が囲めるように。この機会に、家庭で見直してみたいかがですか。

# 家庭の食卓を振り返ってみよう

「このメニューは1回も食べたことがないから、残してもいいですか？」  
学校現場で、このように話す子どもたちは、決して少なくないと言います。  
皆さんの家庭の食卓は、学校給食のように栄養面や食材が考えられたものになっていますか。



佐々木愛さん 望羽ちゃん  
みうちゃん  
かほちゃん  
帆帆ちゃん  
嫌いなものも食べられるよう小さく切って料理しています。野菜やお肉はなかなか食べないので、食べやすいレシピがあればと思います。



小林美紀さん 来美ちゃん  
くるみちゃん  
野菜を多くとるようにしています。保育所に行き始めて、好き嫌がなく食べられるようになりました。同じような献立になってしまうのが悩みです。

## 作り手の本音は…

「栄養面に気を配らない」と「みんな楽しんで残さず食べたい」との思いは、皆さん持っていると思います。しかし、食生活・家族形態の変化や共働きの増加など、さまざまな要因で家庭の味が次の世代に伝わりにくくなり、食事に手間や時間をかける余裕もなくなっている現状にあります。

また、食事をとる環境を見ると、家族や友人と「食を通じたコミュニケーション」を行っている人は8割弱で、前回調査(平成19年・35・3%)に比べ、大きく改善している結果となりました。

「松前町健康づくり計画(平成25年策定)」では、主食・主菜・副菜をそろえたバランスのよい食事をとっている人の割合は、「必ず食べる」が56・1%、「しばしば・時々食べる」が37・8%、「あまり食べない・食べない」が5・1%という結果になっています。一方、本町の農水産物の摂取状況は、6割以上が「毎日もしくはよく食べる」、伝統・郷土料理への興味関心は半数以上の人が持っていることがわかりました。

## 家庭の食環境は