



献立を立てる人



カロリーは十分に

子どもたちに好まれるものを——と、目先を変えなどのいろいろな工夫をして、毎月の献立を立てています。

ですから残量が多いときなどは、ガッカリします。サラダ類は好まれますが、酢を使ったおかずは、あまり好きじゃないようです。

栄養面においては、カロリーが十分に満されるように計算しています。とくに良質のタンパク質を豊富にとれるよう心がけています。

向って左から、桜井・西方・田辺栄養士

の二環として、普及し定着しているわけでは、他市町村にさきかけて、学校給食センターを設置するなど、学校給食の普及・充実に力をそそいでいます。とくに、学校給食に米飯を導入することに、積極的に取り組み、米飯給食を実施しています。学校では、給食を楽しい雰囲気で行う工夫をするなど、積極的に取り組み、米飯給食を実施しています。また、好ききらいの問題や栄養面、さらには、衛生や安全・清潔といった面にも、常に注意を払い、食事を通して好ましい人間関係を育てたいと念じています。



市では、昭和四十一年から市立の小・中学校で完全給食（主食と副食の両方）を行っています。こうした中で、四十六年からは県内十九市に先がけ大郷小、鷲巻小、大鷲中の三校で米飯給食を実施。現在は、週二回全学校で取り入れています。給食は、白根地区学校給食センター、大郷地区学校給食センターと庄瀬小・白井小・新飯田小の自校施設で、合わせて四千四百人分がつけられ、各学校へ運ばれています。ここ白根のセンターは、市内で一番大きな施設です。十四人の調理員が二千六百一人分の給食をつくっています。仕事は朝八時半鶏げ物の日は七時から始まり、十時半には調理、盛りつけを完了して、二台のコンテナ車が各学校へ出発します。ですからこの時間は大変な忙しさで、まるで戦場のようです。

ヒンヤリした朝の調理室——鼻をつく強烈な玉ネギのにおい。取材の私たちは入ったとたんに涙がポロポロ……。こんな中でも調理員たちは黙々と仕事を続けます。午後には再び食器がもどります。洗剤、消毒、各学校・クラス別にふりわけ作業——たっぷり四時間はかかります。藤崎 實次長は「毎日が緊張の連続です。さいわいに今までは事故もなく喜んでいますが、これからも衛生管理面には十分心がけて行きたい。そして子どもたちに喜ばれるよう、おいしい給食を少しでも安くつくりたい」と話しています。それだけに、子どもたちからは、残さず食べてもらうことが、何よりもうれしく、心のはりだという現場の人たちの声でした。



▲コンテナ車は給食に欠かせない足。午前、午後とフル回転

▲もどってきた食器類は、洗浄器などを通り、きれいになる

施設紹介

給食センターの一日



▲見事な包丁さばきで玉ネギを切る。鼻をつくにおいは強烈



▲大きなカマに大きなじゃもじ。みんな汗だくです



▲食器、副食などを各学校、クラスにわたる



▲この時間が待ちどおしい ナアヘンチャット

学校給食いちは人間関係を育てたい



佐藤 貞正 (小林小校長 学校給食会々長)

学校給食は、敗戦直後の経済的な窮乏と、食糧事情の極端に悪かったころに、学童の健康と体位向上をはかるために始められたものです。それから今日まで、三十年経ちましたが、今では学校の教育活動



もう一人分の

子どもたちからは、残さずに食べてもらうことが、何よりもうれしく、心のはりだという現場の人たち



▶「いただきます」小林小の一年生。みんな給食が大好きだそうです。