

動き出した米飯給食

九月週一、十月から週二回

米の消費拡大と、米のおいしさを国民から見直してもらおうと、国が積極的な促進を図っている。学校給食における米飯導入が、本町でも、今月五日から、週一回の割合で実施に移されました。

米飯の正しい食習慣を体得

国際的に食糧危機がさげばれている今日、東南アジアの中進国や後進国では、食糧が不足し、餓死者が出ている同じアジアで、我国は毎年「米」が余ったといつては、大騒ぎし、他国から見れば、うらやましい限りでしょう。

この十分に供給力のある「米」の需給バランスを保つことは、生産者、消費者に課せられた大きな課題といえます。生産者はおいしい米作りを日夜努力し、量から質を重点とした生産に変わってまいりました。消費者はというと、最近の食生活は欧風化し、グラフを見ると

わかるように、三三％、約三人に一人が週一回朝食でパンをとっており、ほとんど毎日という児童生徒が六・八％、二百人にも昇っています。

このような米ばなれの防止と、おいしい米の再認識を図るため国ではパン給食に米飯を取り入れるよう、指導するとともに、設備の改善や厨房器具の購入などに助成を行い積極的な推進を図ってきました。

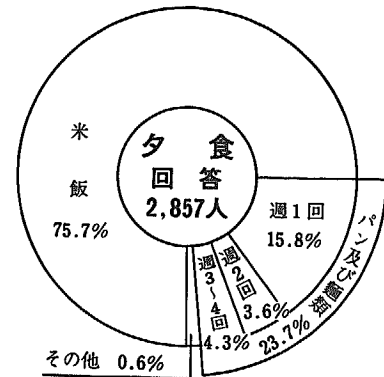
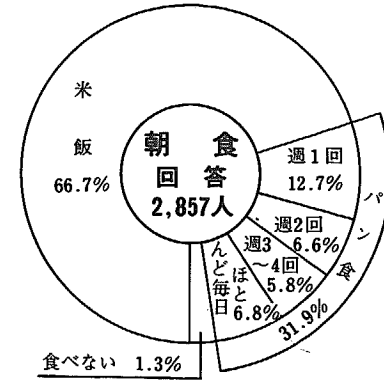
町でもこうした、国の方針に沿い、米飯給食実施の方向で検討してきた結果、

六月に開催した教育委員会や学校給食運営委員(構成員二十八)でこの問題について審議したところ、米飯導入を積極的に推進し、早期に実施することが決議され、特に夏休みの期間を利用して、センター及びパン業者の施設設備の改善や整備を行い、第二学期から実施の運びとなったものです。



きょうはカレーライス! おいしいなアー (大野小学校)

児童・生徒のパン食、米食 アンケート調査結果



炊き出しはパン製造業者に委託

午前3時頃から、ネコミの釜も借りたいほどの忙しさ、五升も炊ける釜をフル回転

米飯給食の現状

炊飯はパンと同じく、パン製造納入業者に委託し、炊飯器は家庭で使用している同型の、大型炊飯器(一器五十人分)二十台を設置し数回転させ三千二百人分を炊き上げます。また、ご飯が冷めないうちに発泡スチロール板を食缶ラックの内側に配して保温し、温かくておいしいご飯を届けられるようにしてあります。

昭和五十三年五月現在の、県下の米飯給食実施学校数は、五百九十二校で、完全給食校に占める割合は約六〇%になっています。

このうち、米飯給食を毎週一回以上実施している学校数は約四〇%を占め、郡内でもセンター方式をとっている町村、分水、巻、月洞、湯東、中ノ口では既に実施しており、児童、生徒から好評を得



米飯に合った副食を配慮

米飯の短所は、パンに比べ、たんぱく質、脂肪、カルシウム、ビタミンなどの栄養価が低いということです。これを補うため副食(おかず)を増加したり、栄養価が高く、米飯に合った調理を進めています。

また、給食用のパンに、食パンや、コッペパン、レーズンパン、セルフサンドパンなどがあるように、米飯にも、白米、五目ごはん、カレーライス、ふりかけごはんなどを取り入れ、おいしく食べてもらうよう配慮しています。

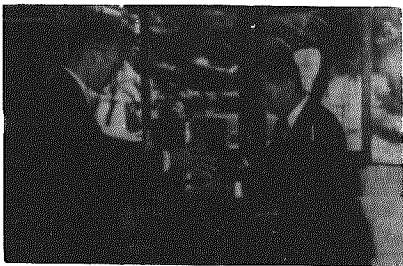
米飯一人当りの摂取量は、小学生一二年は二百グラム、三~六年生で二百三十グラム、中学生では三百グラムとすると、全児童、生徒、教員で約三千二百人ですから、一年間で約二十三トン(三百八十三俵)の米を消費することにな

給食費は

今年度一人当りの給食費は、百八十四円二十六銭(小学校)二百二十三円四銭(中学校)と、県内平均を上回っていますが、米飯に合った副食をどうしても用意しなければならぬことから、コスト高となるため、また、十月から週二回実施となることから、給食会計は苦しい現状です。

農協中央会が保温食缶を寄贈

米飯給食の促進を図るため、県農業協同組合中央会と、同、米穀対策本部は、子どもたちに温かいご飯をと、ステンレス製の保温食缶七十六個を贈り、去る九月九日、町農協組合長野崎太平一氏から町長へ贈呈が行われました。



町長に食缶を手渡す野崎理事長(左)

消防職員

七人が採用

北陸自動車道、黒崎長岡間開通に伴い、救急業務が市町村へ委託されることにより、救急、防災体系を強化、整備を図るため、次の七名が、九月一日付で新採用となりました。

- (一)内は部落名、敬称略
- 入山 義秋(鳥原本村)
- 松井 辰雄(板井四)
- 那須野 均(木場新田)
- 鈴木 円裕(新町)
- 逢坂 茂秋(山田上)
- 鷲尾 義孝(善久)
- 高橋 佐敏(木場上)

役場前の駐車場

●役場及び公民館に用のない人の駐車はご遠慮願います。