

人105 給食に特産品や郷土色を取り入れる

黒崎町立給食センター 栄養士 二十八歳
田巻 佳子さん

給食は成長期にある子供達の体づくりや色々な食材を使っての健康づくりなど、様々な役割を担っている。田巻佳子さんは町の給食センターで、昨年は管理栄養士、そして今年も栄養士の仕事もこなしている。お話を伺ってみた。

「献立をつくり、材料を選んで発注し、調理員に調理の指導をするのが栄養士の仕事ですが、管理栄養士は学校にアンケートなので、残量調査やアレルギー、趣向調査する事と栄養指導が主な仕事です」田巻さんは、この他に各種調理コンテストに応募し、全国学校給食ミルクファイバーイスクンテスト大賞受賞など、数度入賞している。「自分の勉強のため、という事も勿論ありますが、地域の方に給食に対する関心を持ってほしいので応募しています。応募作品の中には、町の特産品の茶豆を使った料理も多いんですよ」特産品をそのまま食べるのではなく、常に給食に取り入れられるよう研究に余念がない。

「給食の意義はどんなところにあるのか、家庭での食事だと、どう



写真/田巻佳子さん。給食センターでは、子供に自分の健康を考え、バランスよく選びとる力を育てる事をねらいとして、バイキング給食の試みをするそうだ。

つ意義は大きいようだが、その中で田巻さんの果たす役割も大きい。「幅広い食材を選び、和・洋・中華の組み合わせの中で様々な料理を食べてもらえるように工夫していますし、郷土色をだすように、のっぺ等を使った料理を月一度位は献

立に加えています。また、人参など子供の嫌いなものをなくすために、味や形を変えたり、塩分のとりすぎに注意して、うす味を心がけていますが、料理のうま味を損なわないようにしています」

学校給食の中で、様々な工夫や取り組みをしている田巻さんだから、今後、取り組んでいく事は、「昔からある食材を使って、新しい味を見つけていきたいです。例えば切り干し大根は煮物ぐらいにしか使われてないけど、無理がなく、これから定着していきけるような調理の仕方を考えていきたいです。また、父兄・子供たちの理解を得るため料理教室や学校訪問もやっていきたい」と仕事に対する熱意が伺われる。

最後に給食を食べている児童・生徒に一言を。「給食には多くの人の手が掛かっています。私もがんばってつくりますので残さずに食べてくださいね」

ほんの一冊

「ゾマーさんのこと」
パトリック・ジュースキント 作
ジャン=ジャック・サンパ 絵
文芸春秋刊



主人公の「ぼく」が「身長1mとすこし」の頃から15歳の終わりまでの少年時代の日々が淡々とした口調で語られる。「ぼ

く」はドイツの田舎の村の湖の近くに、両親と兄と姉の5人家族で住んでいる。その村には、「ゾマーさん」といういつも歩いている男の人がいた。戦後その村にやって来て、雨であろうと雪であろうと、ひたすら歩いていて、「ほっとしてくれ」と他者との交わりを拒否している。風景のような「ゾマーさん」との遭遇の情景が苦く切ない思い出とともに語られる。美しい夕焼けを見ているような本です。

(中山 佳奈恵)

人の動き			
9月末日現在	(前月比)	前年比	前日比
人口 23,991	(+ 4)	[+ 148]	[+ 148]
男 11,768	(+ 13)	[+ 76]	[+ 76]
女 12,223	(- 9)	[+ 72]	[+ 72]
世帯 6,667	(+ 6)	[+ 137]	[+ 137]
9月1日～末日			
出生 15	転入 48		
婚姻 18	転出 45		
死亡 13			



朝晩は、すっかり寒くなってきた今日このごろですが、いかがお過ごしでしょうか。この時期、山々は紅葉も見事なんでしょうが、もみじ狩りでも、と風流な気持ちになるわけもなく、日々締切りに追われている編集子でした。▼晩秋に落葉樹の葉が黄や赤に色づく「もみじ」は、日本人の伝統的な美意識に深い影響を与えてきました。しかし、この「もみじ」はどこからきた言葉なのでしょう。か▼「もみ」は、紅葉色の染料用植物「紅花」を揉んで染めるところからきた言葉です。紅い無地の絹布は「紅絹（もみ）」と呼ばれました。「もみじ」も「もみいづる」や「もみづる」といった動詞とかかわりがあると考えられています。皆さん、ご存知でしたか。

◎さて、来月号は... 実は、まだ何を書くか決まっていないのでした。皆さんのまわりで楽しいニュースなどありましたら、役場企画商工課広報係まで、お寄せください。よろしくお願ひします。

