

1 下準備作業：8時20分、野菜を切るなど給食材料の下準備作業が始まります。



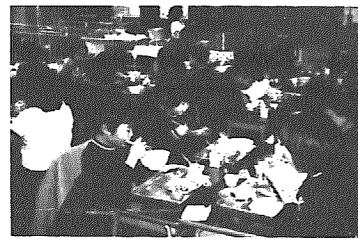
2 分担作業で料理は進められます。下準備が終わった材料はガス回転釜に入れられます。回転釜は500人用が2個あります。



3 11時50分、給食がで上がり、各クラスごとに食缶に入れられ、クラス用の給食棚に置かれます。



4 12時5分、クラスごとに分けられた給食は、子供たちの手（給食当番）で教室に運ばれます。



5 この日のメニューは、白ごはん、鳥肉と野菜のみそ煮、なつとう、おひたし、牛乳でした。班ごとに分かれて「いただきます」。



6 1時30分くらいから調理室では後かたづけが始まります。



- 好きなメニュー
1. カレー
 2. ハンバーグ
 3. シチュー
 4. 鶏肉の揚げもの
 5. ラーメン
- 嫌いなメニュー
1. おでん
 2. カスタードプリン
 3. サラダ
 4. 酢豚
 5. おしるこ



(表一〇)

12月の給食から

メニュー	熱量 (小学生)
白ごはん・みそ汁・とり にくのしモンあえ・ごも くきんひら	728 Kcal
ソフトめん・牛乳・カ ントンスープ・フレンチド ック・フルーツサラダ	776 Kcal
コッペパン・牛乳・しら たまごうに・コロック・ せんざりキハツ・はせいけ	790 Kcal
ごもくごはん・牛乳・ すまし汁・あつやきた まご・のせわかづけ	494 Kcal
白ごはん・牛乳・すま やし・やまぎんかち・ かぶらうめにくあえ	651 Kcal

は自校給食といって、それぞれの学校の調理室で給食を作っています。このことは、作りたてのおいしい給食を子供たちは食べているということですね。みそ汁や揚げ物など、熱いのがおいしいものはそのまま教室へ——といった具合で大変喜ばれています。

いま給食は、和納小学校が四百三十三人分、岩室小学校が三百八十三人分、間瀬小学校が七十一人分、岩室中学校が四百九十八人分、小学校と中学校合わせて千三百八十五人分の給食を作っています。岩室村の人口が約一万人ほどですから、村内の約一四〇%の人の昼食を作っているわけです。

ところで、小学校から中学校を卒業するまでの九年間、学校給食を食べているということは、ひとつとすると給食は第二の「ふるさとの味・おふくろの味」になるのかな?!

給食のメニューを考えている栄

養士の宗村直子さんに尋ねてみると、「そうかも知れませんが、実際には、一年のうち約二百食分程度ですから、割合でいうと全食事の二割にもなりません。給食に季節の味や郷土の味を、とは考えています——」との答え。聞けば、昨年四月から米飯給食が、いままでの週二回から三回になったこともあり、月に何回かは、季節感のある新しいメニューを子供たちにとどけるようにしているとのことでした。今、メニューの種類は約二百種類。まだまだ増えそうです。

三十四歳になるKさんは「いまの給食メニューはホント多くなっているですね。わたしたちのところは、パンにマーガリン、そして簡単なおかずだけでしたが、もちろん残さず食べました。でもチーズはちよつと弱かったね」と給食の思い出をボツリ。ニガイ思い出、楽しい思い出、いろんな思い出がある給食です……。 (次ページへ)

給食は第二のおふくろの味!?

学校給食は、明治二十二年に山形県鶴岡町で作りよたちにより、貧困児童救済のために小学校の給食を無償で行ったのが始まりといわれています。

岩室村では、昭和三十五年一月に和納小学校で給食がスタート。その後、三十八年四月から岩室小学校が、そして四十三年九月に間瀬小学校が完全給食になりました。現在では、全国で千六百万人を超える小・中学生が学校給食を受け

ていて、小学校では九九%、中学校では八二%の実施率になっています。

おいしい給食メニューは二百種類

「みんなが残さず食べてくれて食缶が空っぽになるときが、いちばんうれしいですね——」そう話してくれた調理員さん。給食作りの現場は毎日大忙しです。

現在、村内の小・中学校の給食

「きょうは何が食べられるかな」「ぼくの大好きな豚汁と混ぜご飯だよ——と話ははずむ給食。そのためお昼が楽しみという子供たちも多いはず。給食は、子供たちがおいしくて栄養のあるものをたくさん食べ、健康でたくましく育ってほしいという願いから始まりました。今月22日から一週間、給食について考え、食事についての正しい理解と習慣を身につけようと、「給食週間」がはじまります。また、間瀬小学校が昨年11月18日、昭和63年度の学校給食優良校として県から表彰されるという、うれしい出来事もありましたので、今号では、この学校給食がどのように作られるのか、また子供たちの反応など給食の現場や献立などを少しさぐってみたいと思います。

まごころをこめて作っています。学校給食

人間性を育てる「給食」



栄養士 宗村直子さん

岩室村の子供たちは割合にみんなよく食べてくれるという印象です。残量調査などを見ても平均して三%以下と、いい状態です。メニュー的には、カロリー計算はもちろんのこと、全体に不足ぎみといわれるカルシウムやビタミン類を補うメニューづくりをしています。また昨年の栄養価改訂でクロースアップされた魚類や種実類(ごまやピーナツなど)の充実についても配慮をしています。これらは日本食そのものですが、みなさんのご家庭でも配慮していただけるといいですね。ところで

お母さんがたに一つお願いがあります。それは食事に対する作法です。たとえば、みそ汁は右手、ごはんは左手、はしは手前にきちんと置く——といった昔からの食事作法、マナーを知らない子供が多いことです。これは日本の食事で最も食べやすく合理的な配慮なのですが、このことをあまり家庭で教えていないような気がします。もちろん学校では指導をしています。一食だけの給食では限界がありますが、そんなことも含め、みなさんのご家庭でもいまだ一度正しい食事——といったものについて考えていただくと、よりよい教育ができるのではないのでしょうか。

お知恵拝借。

おが家の自慢料理をお寄せください。学校給食では新メニュー開発のためみなさんの自慢料理を募集します。こんな料理が給食にみたら、子どもたちは大喜びです。というメニューがありましたら栄養士さんへ、ご連絡ください。

おふくろ 和納小学校内 宗村直子 82-3028