



野菜生産者

味菜組合員 木島 好行さん（堀越町）

- 学校給食に出している野菜は何ですか。
年間を通して小松菜、冬はほうれん草や長ネギを出しています。
- 小松菜は一度にどれくらいの量を出していますか。
少ないときには約20kg、多いときには70kg・約200束を超えることもあります。
- 栽培する上で気をつけていることや心掛けていることはありますか。
一番気をつけているのは害虫対策です。害虫対策には消毒が必要ですが、こどもたちが食べる野菜なの

で、できるだけしないようにしています。その代わりに、害虫がつかないようにネットを張っています。また、夏には土の上にビニールシートを敷き、日光の熱で温度を上げて殺菌するなど、野菜を害虫や病気から守る工夫をしています。

こどもたちへメッセージ

小松菜は栄養価の高い野菜です。これからも安全・安心な野菜を作っていきますので、皆さんたくさん食べてください。



こどもたちが楽しみにしている学校給食。今回取材をした敷島小5年1組でも、この時間を楽しみにしているこどもたちがたくさんいました。しかし、いつも決まった時間に学校に届いている学校給食が、どのように作られて目の前に届いているか知らないこどもも。そこで、この特集では学校給食を支える生産者や栄養士などのインタビューを通して、学校給食を紹介します。

栄養士



- どんな仕事をしていますか。
給食管理と食育の2つの仕事があります。給食管理は、献立作りや食材の発注・確認、出来上がった給食の確認などをする仕事です。食育は、給食の時間や家庭科の授業で食について指導をしています。養護教諭の先生と連携して個別の食育指導をすることもあります。
- 大変なことは何ですか。
命に関わることなので、毎日安全な給食を作り続けることが大変です。食中毒の予防やアレルギーに配慮するための情報提供、現場作業の確認を徹底しています。また、食材の量が多いので、発注のときは間違えないように気をつけています。

- 仕事をする上で心掛けていることはありますか。
献立を作るときは、学びがある給食になるように心掛け、郷土料理や栄養素などのアピールポイントがある献立作りをしています。夏に冬の献立を作ることもあるため、旬を意識して季節の食材を取り入れたり、農家の人と連絡を取りながら可能な限り地場産物を取り入れたりしています。

こどもたちへメッセージ

皆さんの健康を支えるお手伝いができるように、栄養たっぷりでおいしい給食作りをしていきます。ぜひもりもり食べてください。

食育・栄養教室

この日のテーマは「いろいろな食べ物を食べよう」

当日の献立にどんな食材が使われて、それぞれの食材にどのような働きがあるか、黄・赤・緑の3色の食品群に分類しながら学習。どんな食べ方をしたら良いかを考えながら、各自の目標を決めました。

一日3食
バランス良く
食べましょう



本市での取り組み

6月から市立中学校と特別支援学校中学部に通う生徒に対する給食費の無償化を開始したほか、食材費高騰に伴う給食費の値上げ分の公費負担（1食当たり50円）や、第3子以降の給食費の無償化も実施しています。食材は地場産農畜産物（本市産）を優先的に使用し、ご飯は本市産（農業を減らした特別栽培米）100%、牛乳は本県産（本市産を含む）100%を使用し、地産地消を推進。また、毎月1回、季節に合わせた行事食や郷土食を提供し、こどもたちの笑顔の源になる学校給食を目指し取り組んでいます。



とくしゅうかんれんどうが
特集関連動画を本市公式
YouTubeで公開中

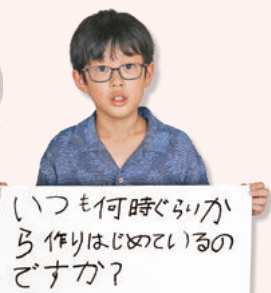
学校給食には生産者の皆さんや調理をしてくれる皆さんの温かい思いが込められています。栄養と共に愛情がたっぷり詰まっています。こどもたちが学校の友達と一緒に笑顔で食事をする給食の時間は、心と体を育む大切な時間です。本市のこどもたちの健やかな成長と未来に向かって羽ばたいていく姿をみんなで応援していきましょう。

市長 小川 あきら



こどもたちから質問

質問 1



質問 2



質問 3



5台の配送車で16カ所の小学校・幼稚園へ給食を届けます。ご飯や牛乳は委託業者が直接学校へ配送しています。

配送開始

10:50



配送後の調理場では

配食が終わると大釜などを片付けます。部品を外し、隙間に挟まっている食材を取り除きます。



配食・配送準備

クラスごとに人数を確認しながら、それぞれの食缶に分けます。それを学校ごとにコンテナへ収納し、配送車へ積み込みます。



tonton汁



スパテラという大きなヘラで食材を調理します

POINT

エノキタケとしめじをバターで炒めるのがtonton汁の特徴。バターの風味を生かすために、最後に入れます。

- ① 直径1.4mの大釜でエノキタケとしめじをバターで炒め、別の容器に取っておきます。
- ② 豚肉をショウガで炒めます。
- ③ ニンジン、ゴボウ、こんにやくを炒め、水を入れます。沸騰したらアクを取りながら煮込みます。
- ④ すいとん、ミートボール、油揚げ、豆腐を入れ、具材の内部温度が90℃以上になっていることを確認し、だしとみそを入れます。
- ⑤ ネギとバターで炒めておいたエノキタケとしめじ、香りづけのショウガを入れて、ひと煮たちさせたらtonton汁の完成です!!



昆布づけ



あえ物やサラダも生野菜のままではなく、必ず火を通してから調理します。

POINT

冷たいまま届けるために、保冷剤をセットします。



安全・安心な学校給食ができるまで

本市は6カ所の共同調理場で、小中学校や幼稚園へ1日約2万5,000食の給食を提供。今回は敷島小など16カ所・約6,000食の給食を作る北部共同調理場取材しました。



POINT

ひと目で作業分担が分かるようにエプロンを分けています。



生肉を扱う 下処理・洗浄 調理 配食

揚げ物・焼き物



かつおの竜田揚げ

メニューに合わせて揚げる時間を設定。5.4mのフライヤーで揚げます。



POINT
揚げたものを学校ごとに、内部の温度を測り90℃以上になっているかチェック。

切裁

食材によって、機械で切るものと手作業するものに分かれています。機械は刃を付け替えることで切り方やサイズの調整が可能。



〈9月12日〉献立

- ご飯
- 牛乳
- かつおの竜田揚げ
- 昆布づけ
- tonton 汁



納品

この日使われる食材が納品されます。



朝礼

献立や連絡、注意事項を作業に関わる人全員で共有します。



調理開始



下処理・洗浄

野菜は泥や虫、ごみなどを取り除き、水槽を替えて複数回流水で洗います。



POINT

廃棄量をなるべく少なくするために1g単位で切る量を意識し、食べられるところを多く残すように切ります。

キュウリはバブル洗浄します



調理技士



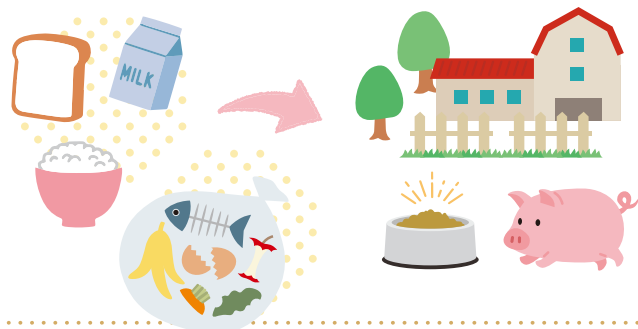
北部共同調理場 小西 明子

毎日たくさんの材料を使って給食を作っているため、ごみや虫が混ざらないように気をつけながら、安全でおいしい給食を作っています。食缶が空で返ってくるのが一番うれしいです。たくさん食べてください。

※調理室以外では、撮影のためマスクを外しています。

のこ 残した給食はどうなるの？

毎日約 800kg の食べ残しがあります。
 手をつけずに残したご飯・パン・麺・牛乳は
 養豚場に運ばれ、豚の餌になります。
 食べ残したおかずは 30 日間かけて発酵させ、
 有機肥料にします。
 リサイクルすることによりフードロス削減に
 つながっています。



Instagram 配信中



前橋市の学校給食
 maebashi_oishiikyusyoku

学校給食は、栄養だけでなく、友達と一緒に食べることや、食の楽しさも大切にしています。多くの人によって支えられている学校給食を通して、「いただきます」と「ありがとう」の心も育んでいきたいです。

教育長 吉川 真由美



学校給食共同調理場の臨時職員を募集

任用期間など詳しくは各調理場へ問い合わせてください。来年度の任用については、本紙 1 月号でお知らせします。

② 一般、各若干人

勤務地・業務＝〈北部〉①調理補助など②容器の洗浄、施設清掃〈宮城〉③調理補助など④容器の洗浄、施設清掃〈富士見〉⑤調理補助など

勤務時間＝①③⑤は 8 時～ 12 時②④は 13 時 15 分～ 16 時 45 分

報酬＝時給 1,030 円

④ 北部共同調理場 ☎027-269-7082 へ
 宮城共同調理場 ☎027-283-6887 へ
 富士見共同調理場 ☎027-288-2159 へ



一緒に給食を作りましょう

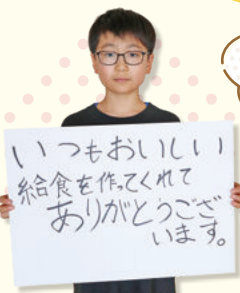
給食の時間



いただきます！



ごちそうさまでした！



片付け

13:25

各学校から回収した食缶などを積んだ配送車が到着。トレーや食缶などを洗浄します。

空になったコンテナも丸ごと洗浄。



コンテナ上部に乾燥機を取り付けて、庫内を熱風消毒します。

片付け終了

16:45

編集後記

野菜生産者や調理場取材の一部をワカモノ記者が担当しました。



師田

私は野菜生産者インタビューに参加しました。仕事内容だけでなく、うれしかったことなどのやりがいも聞くことができ、農家という仕事の魅力について知ることができた取材になりました。また実際に小松菜の収穫体験もでき、とても楽しかったです。インタビューと収穫体験を通して、自分にとって実りのある経験になりました。



茂木

給食が生徒たちに届くまでに、どれほど多くの人が心を込めて携わっているのか、実際に見ることができました。食べる人のことが第一に考えられていて、今、毎日給食を食べている子どもたちには、特にこうした地域の愛がしっかり伝わってほしいと感じました。



斎藤

今回の取材を通して、どのように給食が作られているかを知り、これまで以上に食に対するありがたみを強く感じるようになりました。今回、取材したのは小中学生などを対象に作っている場所でしたが、どの料理にも作っている人はいるので、これからもより感謝の気持ちをもって食べたいと思います。



中島

調理場の人や農家さんは、「作りたてを届けたい」、「害虫対策の消毒はできるだけしないようにする」と話してくれました。調理することや野菜を栽培することの先にある、給食を食べることもたちへの思いを、給食作りに携わっている人から強く感じるのができた取材でした。

子どもたちからの質問に答えます

質問 1 の答え

8 時頃から作り始めています。



質問 2 の答え

調理開始から配食まで 2 時間半くらいかかります。

質問 3 の答え

tonton 汁が一番量が多い。ゴボウは 40kg (約 200 本)、昆布づけではキャベツを 200kg (約 100 玉)、キュウリを 100kg (約 1,000 本)使っています。



tonton 汁はたくさんの種類の野菜を使っているのが特徴なので、一つ一つの野菜の量は多くありません。

