

給食時間を 幸せにする、 学校のお母さん

食育 03

残食率1%の理由

時計の針が10時半を回る頃、錦田小学校の教室には、給食を作るいい匂いが漂い始める。「今日の給食何だっけ?」。早くも食欲中枢のスイッチオンだ。

食育に力を入れる三島市では、生活習慣病予防や地産地消促進などの観点から、平成22年度より完全米飯給食を実施。さらに、14の公立小学校すべてが自校炊飯。うち9校が家庭用電気炊飯器を導入し、炊きたてご飯を提供している。

「ご飯がホカホカだと、おかも食べてしまうんです」。栄養教諭・笹倉裕子先生の言葉を裏付けるのが、残食率約1%という数字だ。それはもちろん、おかず自体のおいしさにも起因する。



錦田小学校 栄養教諭
笹倉 裕子 さん

笹倉先生が考案する献立は、例えば「ビビンバ」の日なら17品目入るなど、食材数が多いのが特徴。その中心を彩るのは、野菜だ。中でも地元食材は、発注も行う先生が、常にコミュニケーションを密にする提携農家から直接仕入れる。「皆さん前日に収穫したものを朝届けてくれるので、安心安全だし、本当に新鮮。今、子どもたちはそれを当たり前に食べているけれど、いつか同じ食材を口にしたら、『小学校で食べたものは、なんておいしかったんだろう』と思ってくれば、それが食育なんです」。地場産品使用率は



写真右上／「カツオの削り節体験」では、削ったカツオ節でオリジナル味噌汁も作成。写真左上／「ランチルームで食べるのは楽しい」と子どもたち。写真下／1升炊きの電気炊飯器2台がフル稼働!「ご飯だけでも食べられる」というおいしさは格別だ。

平均38%、三島野菜の多くが旬を迎える冬場なら80%程度までまかなえるという。

ランチルームでの栄養講義や、「カツオの削り節体験」「親子料理教室」などを実施して食育指導をする一方、笹倉先生が毎日の給食で最も重要視しているのが、「安全・安心」だ。

「錦田小のメニューは、食材も多ければ、素材を刻んだ料理も多い。それだけ作業が入っているのに、定刻に間違いなく給

食が出る。もちろん、何か異常が生じたということも一度もありません。笹倉先生は『当たり前』と言いますが、それはすごいことなんです(渡邊浩校長)

毎日の工程表には、各調理員の作業内容と時間、場所のほか、冷蔵庫の温度や動線図までが、びっしり書き込まれている。「調



見てみて!
上手に削れたよ

理員さんは大変だろうけれど、子どもたちの命に関わることをやっている以上、安全・安心は絶対です。先生は、「毎日の給食が教材」といって先生は、「学校の中で明快に答えが出るのは、算数と給食くらい」と笑う。その答えが、「残食率1%」なのだ。「食育というのは、すぐに答えが出るものではないですね。ただ、学校という学びの現場で、給食は誰もが分け隔てなく楽しく過ごせる幸せな時間であってほしいし、そのための努力は惜しみません」。錦田小には、野菜嫌いの子どもがほとんどいない。何でも偏りなく食べる子どもたちは、きっと心も身体もバランス良く、育っていくことだろう。

関連info. 食の安全・安心と地産地消

三島市の学校給食では、地元農家が丹精込めたお米を使っています。

三島市では平成22年度から完全米飯給食を実施しています。給食のお米は三島函南農協に所属する生産者による「あいちのかおり」。香りと味の良さが特徴です。地元の生産者が栽培するお米だから、安全・安心。市内の小中学校では、生産者との交流会が行われています。

地産地消を推進しています。

給食ではお米に限らず、なるべく地元食材を使う「地産地消」を推進しています。三島市の平成23年度の給食地場産品使用率(食材数ベース)は38%で、静岡県平均34.3%、全国平均25.7%を上回っています。



生産者との交流の様子



この日ランチルームで笹倉先生と、担任の石川峰先生から「はしの持ち方」を学んだ6年1組の子どもたち。