



献立作成中の源氏田さん(右)と香川さん(左)  
献立を作った源氏田さん(右)は、調理過程をチェック。

**献立作りは苦労の連続**  
栄養教諭という制度が始まったのが、平成17年度。広島県に取り入れられたのは平成19年度からである。栄養教諭の職務は、学校での食に関する指導と給食管理を担うというもの。本市では大竹小と小方中に配属されている県職員で、給食センター職員も兼務している。給食の献立案は、大竹小の源氏田可織さんと小方中の香川里美さんの2人が作成している。設備、人員、時間などの要因を調理の現場と検討し、総務学事課長、各校の先生も含めた献立委員会に諮り決定していく。

献立を作る上での苦労は、食材の確保だという。農産物も魚介類も、天候に左右されることが多い。今年は酷暑による野菜の不作で価格が高騰。さらには自然災害で流通経路が寸断され、材料が手に入らない。予算も絡むため、別の食材への変更も余儀なくされることもあると苦労は絶えない。**安心と安全を確保するため**「自校で給食を作っていた時代から大竹市は手作りにこだわっています」と2人は声をそろえる。既製品を使わず、素材から調理していくスタイルを貫く。

**素材から作ることで  
私たちが責任を持てる。  
―栄養教諭の現場から―**

11月12日から16日は、「給食センターへ行く週間」です。子どもたちが何を食べているのか。どのような過程で作られているのか知りたいと思いませんか。生産者から子どもたちに届くまで、さまざまな人が関わっています。この機会に、給食センターに出かけて、給食を味わってみてください。(4ページ〜7ページ)

【取材 企画財政課】

**新鮮・安全・おいしいを届ける。  
―給食センターへ行く週間―**

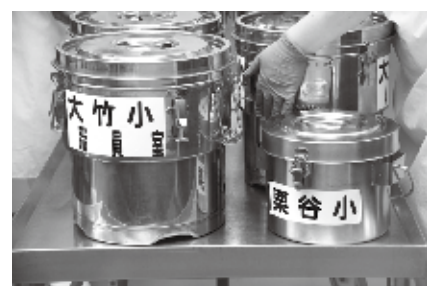


「素材から作るメリットは、私たちが責任を持てるということです」。食の安全が問われる今日、どこで生産されたものか把握できることは、大きな安心につながる。**作る側であり食べる側** 栄養バランスによる献立作りはもちろんだが、味にも心を配る。大量に作ることで調理法も開発してきた。カレーのルーも試行錯誤を重ね、子どもたちの人気メニューとなった。調理の現場と力を合わせて、味も向上していったのを実感したという。

そして本市の食べ残しの割合は、極めて低い。全国平均7%に比べて1%となっている。給食のおいしさに加えて、食の指導の成果も忘れてはいけな

い。「私たちは作り手であり、食べる側でもある。それをつないでいくことが課題」と2人。その気持ちで、子どもたちの視線を忘れない献立作りにつながるのかもしれない。給食センター、そして学校という現場にいるからこそ、双方の生の声を生かすことができるのだと感じた。

**子どもたちを思い浮かべ  
心を込めた給食を届ける。  
―調理の現場から―**



学校ごとの食缶に詰められ、コンテナヤードに運ばれていく。

**時間との闘い**「調理場はいつも時間との闘いです」。そう話してくれるのは給食センターの調理責任者の浜本ひとみさん。この日、現場は騒然としていた。デザートのピオーネが足りそうにないという。粒が意外に大きい分1房の粒の数が少なくなり、1人2粒が確保できないというのだ。急ぎよ追加発注をかける。各校の配送時間に合わせ、今あるものをやりくりしながら何とか給食の時間に間に合わせることができた。もつともこのようなことは、めったにあることではない。それでも給食を待っている子

どもたちのために、瞬時の判断で切り抜けていかなければならない。調理場、栄養士、発注者の連携の重要さを垣間見たひとコマだった。**清潔な調理場に** 市内7つの小・中学校の給食を一手に引き受ける給食センター。平成25年に各校で作っていたものを集約し、調理は民間委託している。調理場もドライシステムというものに変わり、床は排水で濡れることはない。菌の繁殖を防ぐことで、これまで以上に清潔さを保つことができる施設になった。

**調理のスキルも上がる** センターでは約2千食もの給食を賄う。調理しやすいものもあれば、手間のかかる難しいものもある。「4千匹のシシャモのフライは大変でした」と浜本さん。限られた時間で、ころもを付け、揚げていく作業は並大抵ではない。それをやり遂げたときの達成感は格別だったと振り返る。加えて、シシャモが苦手な子どもから「フライにしたら食べられました」という手紙をもらったことは何よりの喜びだったと目を細める。

センター開設時は無理だと思われ、献立に入れられなかったものも、経験を重ねること、作れるようになった。**「おいしくなれ」** 料理の出来栄にも気を遣うという。

「栄養士さんがイメージされている料理をそのとおりにできているかが気になります。特に食べたことのないものだと、これでもいいのかなと迷ったりします」。

調理方法も野菜の状態を見て、切り方や煮方にこだわって、工夫を惜しまない。こうして作った給食を「苦手なもの

も、少しでも食べてくれたらうれしい」と浜本さんは言う。調理員は子どもたちの姿を思い浮かべながら、安心・安全でおいしい給食を日々届けている。**「おいしくなれ」と心を込めて作るという、ある調理員の言葉が耳に残った。**

**分刻みで各学校を巡回―**

各校への配送も分刻みだ。2台のトラックが、給食センターでコンテナを積み込み、ピストン輸送する。最初に食器を運び、料理は後から出来立てを届ける。

「特に汁ものはこぼれないよう安全運転に努める」と配送員。食後、再び回収のトラックを走らせる。



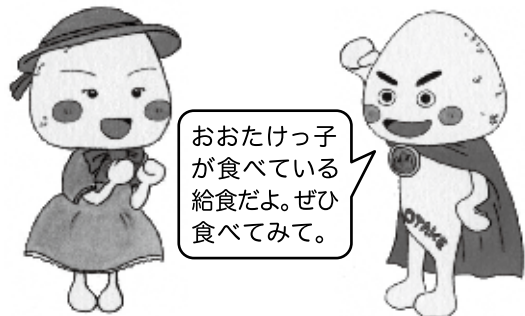
## 給食センターへ行こう

### 11月12日(月)～16日(金)

### 10時30分～12時30分

### 市給食センター

問い合わせ 総務学事課給食センター  
☎7626



まいあさたべよ ちゃん

もりもりたべる くん

「給食センターへ行こう週間」として、市内小・中学校の給食を調理している給食センターの見学や給食の試食などができます。この機会に見学してみませんか。

#### 内 容

- 調理の見学
- 学校給食についてのお話
- 給食の試食

**対 象** 市内在住の方

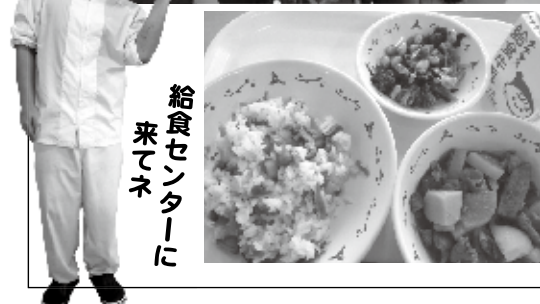
**定 員** 1日につき 25 人(申込順)

**参加費** 260 円(給食代)

#### 申し込み

10月4日(木)～26日(金)(土・日曜日・祝日を除く)の9時から17時までに電話で給食センターへ。

※ 給食の献立内容は毎日違います。主食は「ごはん」のほかに「パン」・「めん」の場合があります。詳細は、申し込みのときにお問い合わせください。



給食センターに来てネ

# ん、まい!



#### 給食時間スケッチ

小方小学校

お昼を告げるチャイムが鳴ると、子どもたちはそわそわ。給食の時間です。

給食当番が食器や食缶を教室に急いで運びます。

おかずを取り分け、ごはんをよそい、配膳すると教室は笑顔の花が咲くようです。

今日は広島県の郷土料理の日。三原の「たこめし」がメインディッシュ。校内放送で献立の説明が流れます。

子どもたちに「たこは好き?」と聞くと、一斉に「好き!」の声が上がります。

いつの時代も給食の時間は、楽しいものです。



#### 子どもたちに人気のイッピン BEST3



**カレー**  
甘口カレーで食べやすいよ。

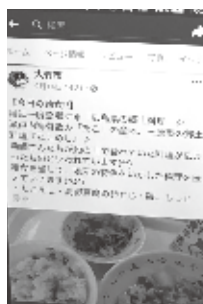


**ラーメン**  
太麺をつけ麺で食べます。



**とりのからあげ**  
何といっても堂々1位の人気。

#### フェイスブックで給食チェック。



スマートフォンやパソコンで、毎日の給食を見ることができます。市のフェイスブックに、出来上がり写真はもちろん、食材や調理の様子もアップしています。

フェイスブックをチェックして、お子さんとの話題づくりにしてみたいかがでしょうか。市ホームページのトップ画面からもフェイスブックを見ることができます。

#### 調理しやすい野菜を

「できるだけきれいで傷のないものを持って行きたいんです」。給食センターに野菜を納めている松ケ原の産地直売グループ「わくわくファーム」の一員、田中静佳さん(64歳)は、キュウリを収穫しながら話してくれました。



## 自然にやさしい野菜作りを。地元の新鮮な味を届ける取り組み。―わくわくファームから給食センターへ―

「調理員さんの負担にならないように、調理しやすい形の整ったものを納めるようにしています」。田中さんの気遣いがうかがえる。

給食センターに地元産の農産物を届ける取り組みは、平成27年度から始まり、田中さんもその一人だ。



#### 第二の人生野菜作り

田中さんは、若いころから会社勤めの合間に家庭菜園や花づくりを趣味としてきた。退職後、時間のゆとりができたことから、松ケ原に土地を求め野菜作りを始めたという。野菜の有機栽培に関心があり、廿日市市吉和で行われた、県の新規農業者の育成研修で約1年間学んだ。

吉和に通うために松ケ原に山小屋風の家を友人らと一緒に建て、研修後は遊休農地を借り、野菜作りに取り組んできた。

#### 有機農法にこだわる

「農業や化学肥料は使いたくないんです。殺虫剤は害虫を駆除するけれど、いい虫も殺してしまうんです。自然にやさしい野菜作りがしたい」。

子どもたちに安全な野菜を食べて欲しいと、有機農法にこだわっている。

この時期にこんな野菜が必要という給食センターのリクエストにも応えた野菜作りをする。

「3年近くやっているとは、どの時期にどんな野菜が必要かが分かってくるので、逆算して種まきをします」と田中さん。



#### フェイスブックが励みに

「大竹市の給食は野菜をふんだんに使った献立で、栄養バランスがよく考えられている」。外食が多い時代、給食で小さいときからバランスのいい食生活を送れば健康になれるのではないかと田中さんは考える。

「月に1回でも2回でも野菜を提供できればいいなと思っています。市のフェイスブックに(松ケ原の野菜を使っています)」と載せてくれると、頑張らなければいけないと励みになっています。

新鮮で安全な野菜を子どもたちに届ける田中さん。日焼けした顔がほころんでいるようだ。

地域ぐるみで契約農家に―産業振興課 中川課長補佐に聞く―

大竹市の農家は少量多品目の栽培形態です。家族経営が中心で、高齢化や転出によって、遊休農地が増えているという現状があります。このまま耕作放棄地となってしまうと、再び農地にすることは困難です。少しでも歯止めにならないかと始めた取り組みが、給食センターへの出荷。マロンの里が給食センターとの契約者となり、栗谷や松ケ原など地元の農産物を集荷します。農業者は、マロンの里に登録し、少量でも出荷できます。

安定した販路と価格を確保することで、農家のやりがいやマロンの里の活性化にもつながると考えました。地域ぐるみで給食の材料を提供する契約農家になろう。を合言葉に、食材のほとんどが地元産になったらしいと夢見ています。

