

今知りたい給食のヒ・ミ・ツ

—小・中学校の給食費を無償化しています—

問い合わせ 総務学事課 ☎59-2185
給食センター ☎57-7626

大竹市では、令和5年度から小・中学校の学校給食費を無償化しています。制度が始まり約2年半が経過した現在の子育て世帯の声や担当者の思いを聞いてみました。また、意外と知らない給食献立の決め方や地元の生産者の思いなど、学校給食の秘密に迫ります。

【取材 企画財政課】



食育

大人になっても健康でいるために、正しい目を持ち、「食」に関して正しい選択ができるよう、大竹市では、毎日の給食だけでなく、さまざまな「食」に関する体験やイベントを行っています。



7/1とうもろこしの皮むき体験

給食に出るとうもろこしの皮むきを、市内各小学校の1、2年生が毎年手伝っています。この日は玖波小学校2年1組の様子を見に行きました。

最初にクイズ形式で「とうもろこしの実の数は、ひげの数と同じ」ということやコーンフレークやコーンポタージュなど、さまざまなとうもろこし料理があることなどを学びました。皮むきが始まると、先生たちのアドバイスをしっかりと聞いて、真剣に取り組み、一人二つずつ上手にむくことができました。

翌日の給食では「手伝ったからいつもよりおいしい」などの声が上がっていました。



6/6給食センター見学

小方小学校2年1組の児童が給食センターを訪れ、調理の見学や調理器具の体験などを行いました。

見学では、児童は調理員が自分の身長より大きな器具を使っていることにも驚いている様子。体験では、フラフープを釜に見立てて、お玉やヘラでかき混ぜてみたり、一人では持ち上げるのがやっとのボールを協力して運んでみたりしていました。

この日の献立は、ごはん、マーボー豆腐、中華あえ、かみかみいりこ、牛乳。見学を終え、給食の時間を迎えた児童は、さっきまで見学していた給食に目を輝かせ、おいしそうに食べていました。



担当者に聞く
教えてシゲヤスさん

総務学事課
副参事兼教育指導係長
重安 千陽

「おいしい」が
未来を育てる

諸物価高騰で保護者の給食費負担が大きくなり、その負担を少しでも和らげようと、令和4年10月から一食の半額を免除し、令和5年4月から、防衛省の交付金を財源に県内初の試みとして、全額を無償化しました。

無償化後も野菜や魚、牛乳などあらゆるものの価格が高騰していますが、安全安心でおいしい給食の提供のため、日々努力を続けています。

また、子どもたちには、地元の食材を使った給食を食べ、「大竹ってこんなにおいしいものがあるんだな」と知ってほしいです。子どもたちが大竹の食材を使った料理を考えて提案する取り組みも行っており、食を通じてふるさとを愛する心を培ってもらえればと考えています。

無償化を
どう思いますか？

40代男性
長女(中2)、長男(小6)、次男(小3)

弁当を作るのは買い物や献立を考える時間、調理などかなり大変です。給食だとそれらの負担がなく、栄養がしっかり考えられた温かいご飯を食べられるので、感謝しています。うちは子どもが3人いるので、それが無償なのは家計的にもかなり助かっています。

40代女性
長女(小6)、長男(小4)

栄養バランスがしっかり考えられていて、郷土料理などの家庭では作るのが大変な料理も食べられる給食が無償なのは本当にうれしいです。今は子どもたちが夏休みなので、日頃のありがたみをより一層実感しています。



担当者に聞く
教えてワタナベ先生
渡邊 詩織 栄養教諭

給食献立の舞台裏

現在給食を食べている人も、かつて給食を食べていた人も給食の献立がどのように決まっているか知らないという人がほとんどだと思います。そこで、栄養教諭に給食の献立がどのように決まっっていくかを紹介してもらいます。

子どもたちに食を好きになってほしい

大竹市は、栄養教諭が2人おり、一カ月ごとに交互に献立を考えています。年齢に応じて適切なエネルギーやたんぱく質、脂質などが定められた学校給食摂取基準に基づき、給食が「生きた教材」となるよう、幅広く食品を使用し、多様な調理法を組み合わせた献立を作成しています。

また、年度初めにあらかじめ献立の年間計画を作成し、そこで決められている献立目標にも沿うようにしています。他にも季節の料理や地場産物を活用した料理、県の郷土料理、行事食など、給食を食べる子どもたちの学びにつながるようにしています。

子どもたちが大人になっても健康でいるためには、食は切っても切り離せません。将来、自分で正しい知識や情報に基づいて食を選択できるようなするには、まず食することが好きで、食に興味を持つことが必要だと考えています。そのために、献立作成では、栄養バランスだけでなく、食べたい、知りたいと思ってもらえるよう日々工夫しています。「子どもたちに給食を通じて、食を好きになってほしい」と考えています。



松ヶ原から給食に野菜を届けて10年



おいしくて安全な野菜を子どもたちに

田中 静佳さん

無農薬でスーパーに負けないような野菜を

「子どもたちにおいしくて安全な野菜を食べてもらいたいです」。そう語る田中さんは、化学肥料や農薬を使わず、自然にあるものだけを使用する有機農法にこだわっています。有機農法は、虫や雑草の対策や収量が少なくなってしまうという難しさがありますが、田中さんは無農薬でスーパーマーケットに負けないような野菜を作りたいという熱い思いで、手間と時間をかけ、多くの野菜を作っています。その中で、調理員が調理しやすいように、できるだけきれいな形の整ったものを提供してくれています。



野菜作りが趣味から仕事に

幼いころから植物に興味があり、農業高校を卒業した田中さんは、20代から趣味で家庭菜園や花づくりをしてきました。

本格的に農業を始めたのは退職後で、時間にゆとりができたことから、元々興味があった有機農法について、廿日市市吉和の農園で学び、現在もその方法で野菜作りをしています。

子どもたちの感謝の言葉が励みに

8月で71歳を迎えた田中さんは、一人で写真右側の大きな畑の手入れをしています。早い日は朝6時に畑に出て夕方まで作業することもある。

そんな田中さんの励みになっているのは、給食を食べた子どもたちからの「おいしかった」や「いつもありがとう」という感謝の言葉だそうです。「大変なこともあるけれど、野菜を作るのはやっぱり楽しい」と笑顔を見せる田中さん。「体が元気に動く限りは続けていきたい」と丹精込めた野菜を手に言葉結びました。



① 栄養教諭が一カ月分の献立案を作成

大竹市では、食生活に定着させたい望ましい食事パターンとして『7つの基本献立』を設定し、毎月の献立に可能な限り取り入れるようにしています。9月は、献立目標を「7つの基本献立を味わおう」としているため、そのすべてを味わえます。



7つの基本献立

② 事務局で協議

給食センター長、栄養教諭2人、栄養指導員1人、事務員1人

週一回、豆、魚、煮物、揚げ物の献立が入っているか、年間計画に沿っているか、調理が時間内に可能かなど、献立案に見落としがないか確認します。

③ 調理員と協議

給食センター長、栄養教諭2人、栄養指導員1人、調理員5人

事前に渡した資料を基に、調理作業の動線や時間などを確認し、現実的に調理可能かどうかの擦り合わせをします。

④ 献立委員会

教育委員会事務局職員、給食センター長、栄養教諭2人、市内各小・中学校の献立委員の先生計6人

献立委員の先生が現場の目線で食べにくい献立がないかの確認や行事食（卒業お祝い献立など）を対象の児童・生徒が食べられるように日程調整などを行います。

⑤ 献立完成

献立が決まるまで、案を作成してから一カ月程度かかります。



フェイスブックで給食をチェック

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。出来上がり写真や食材、調理の様子などをアップしています。市ホームページのトップページからフェイスブックを見ることができます。



7/23 給食センターで調理体験

学校給食メニューの調理体験が行われ、市内の児童と保護者39人が参加しました。チキンカレーライス、かみかみサラダ、クラッシュぶどうゼリー、牛乳の人気献立に子どもたちは開始前からワクワクしていました。始めに栄養教諭から手洗いや身だしなみなどの説明を受け、調理開始。機械を使って野菜を切ったり、大きな釜でカレーをかき混ぜたり、初めての体験に子どもたちは自然と笑顔を見せます。みんなで協力して作った給食は3回以上おかわりする人がいるほどおいしかったようです。ゼリー作りを担当した落合翔己くん（大竹小3年）は「大きな釜で混ぜるのが楽しかった」と感想を話し、給食で一番好きなかみかみサラダを食べられて大満足の様子でした。



給食センターへ行こう

問い合わせ
給食センター ☎57-7626



「おたけっ子が食べている給食だよ。ぜひ食べてみて。」



「ひろしま食育ウィーク」に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。この機会に給食センターへ行ってみませんか。

とき

10月14日(火)～20日(月) 10時30分～12時30分(土・日・祝日は除く)

ところ 給食センター

対象 市内在住の方

内容

- 調理の見学
- 学校給食についてのお話
- 給食の試食

定員 1日につき16人(申込順)

参加料 300円(給食代)

申し込み 9月4日(木)～26日(金)(土・日・祝日・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異なります。主食は「ごはん」の他に「パン」「めん」の場合があります。詳細は、申し込みのときに問い合わせてください。

国勢調査

5年に一度、全員参加の大調査！

問い合わせ 企画財政課 ☎592124

10月1日現在の状況を、全国一斉に調査します。調査結果は、福祉、防災対策などの行政施策の基礎資料や、企業の出店計画など、幅広い分野で利用され、私たちの暮らしに役立てられます。円滑な調査回答にご協力をお願いします。



統計調査イメージキャラクター
センサスくん みらいちゃん

調査期日

10月1日

大竹市で調査の対象となる方

- 10月1日現在で、すでに3カ月以上住んでいる方
- 10月1日前後を通じて3カ月にわたって住む予定の方
- また、2カ所以上住居を持っている方は、寝泊まりする日数の多い方で回答することになります。
- 住民票の届け出とは関係ありません。

長期不在の方

単身赴任や通学などで、3カ月以上、大竹市に住んでいない方は、実際に住んでいる場所で回答することになります。

調査の流れ

①調査書類の配布

9月20日(土)～30日(火)

この間に調査員が世帯を訪問し調査書類一式を配布します。

②調査票への回答

10月1日(水)～7日(火)

回答方法によって、期間が異なります。(詳しくは回答方法を参照)

③調査票回答の確認 10月中旬

調査票の回答が確認できないお宅には、改めて「調査票」を届けます。

調査項目

17項目 回答時間約10分
(世帯員について 13項目)
(世帯について 4項目)

回答方法

回答方法は次の3種類

- ①インターネットによる回答
調査書類の中にある読み取り用QRコードから簡単にログインでき、好きな時間に回答できます。回答期間は9月20日(土)～10月8日(水)です。
- ②郵送による回答
10月1日(水)～8日(水)の間に調査票を郵便ポストへ投函してください。
- ③調査員に手渡しして回答(①と②の方法が難しい方)
10月1日(水)～8日(水)の間で、事前に手渡す日を、調査員と相談してください。

※調査票の記載について

○必ず黒の鉛筆かシャープペンシルで記入してください。

○1枚の調査票に世帯員4人まで記入できます。(5人以上お住まいの世帯は調査員から必要枚数を受け取ってください)

国勢調査コンタクトセンター

調査の内容、調査票の記入方法など、分からない点がありましたら、国勢調査コンタクトセンターに問い

合わせてください。

受付期間

9月16日(火)～11月7日(金)まで

受付時間 9時～21時

(ナビダイヤル)

☎0570・02・5901

(IP電話の場合)

☎03・6628・2258

24時間対応可能な自動応答チャットボットも併せて活用してください。受け付け可能期間があるため、詳細は、「国勢調査2025キャンペーンサイト」をご覧ください。

国勢調査員はこんな人です

国勢調査員は市の推薦に基づいて国が任命した非常勤の国家公務員です。調査員は必ず調査員証を身に着けています。

調査へのご協力をお願いします

この調査は、統計法に基づいて行われるもので、報告の義務があります。調査員をはじめとする調査関係者が、調査中に知り得たことをほかに漏らしたり、調査票を統計以外の目的に使用したりすることは統計法で固く禁じられています。また、記入された調査票は厳重に保管され、集計が終わった後は溶解処理されます。情報は守られますので、安心して回答をしてください。