

「おいしいね！」深谷の給食

給食は子どもたちの『からだと心の栄養』です



堀 久枝さん
(管理栄養士・深谷市栄養士第1号)

おいしい給食を食べてほしい一心で

市の学校給食普及のため、昭和32年4月に栄養士として採用されました。当時の給食はまだ市内のいくつかの小学校でのみ実施されている状況でした。栄養士は市に1人で、主に統一献立を作成し、各学校の設備や児童数に合わせてメニューに変更を加えました。そのころの調理は火力が石炭で、揚げ物や煮物、シチュー類を作るのが大変だったのを思い出します。小学校に給食調理場が整備された後に、保護者などからの強い要望もあり、中学校にも順次調理場が整備されていきました。

私も栄養士として、子どもたちの身近で調理できる『自校方式』に賛成でした。理由としては、校内に栄養士がいることで、栄養指導などを通じて、子どもたちに直接『食の大切さ』を伝える機会が持てるからです。深谷中学校に赴任した時、空き教室を利用し、県内初のバイキング給食を実施することができました。このことにより子どもたちに食への関心が芽生え、『食の教育』を実現しました。自校方式の給食は、成長期の子どもたちの『からだ』の栄養『心』になつてほしいと思います。

『自校方式』深谷の給食』を推進した

当時の栄養士に伺いました

ベストは自校方式

中学校へ調理場を整備する段階では、財政的な問題からも『自校方式』と『センター方式』との選択について議論されましたが、当時の笹井教育長は、『自校方式が、子どもたちにとってベスト。』と自校方式を推進しました。



「おいしいね！」深谷の給食

給食は大事な教育です

学校給食の役割は年々増えています。飽食の時代といわれて久しく、好きなものを好きな時に食べることで、子どもたちは食べ物に困ることもなくなり、また、豊かでありがたい社会ですが、このような現状の中で『食育』(食に関する指導)が注目されています。今月は『食』の大切さを伝え、安心して安全な給食を提供する深谷の『おいしい給食』について特集します。

市では、全ての市内公立小・中学校の給食調理場と給食センターに栄養士を配置しています。また、学校給食の提供方式として、財政面ではセンター方式が効率的ですが、『子どもたちへの食育の推進』と『安心して安全な給食の提供』をするため、学校給食の完全自校方式に向けての方針を堅持しています。

深谷の学校給食

市には、現在19の公立小学校と10の公立中学校合わせて29校あります。そのうち22校は『自校方式』を採用しており、残りの7校は『センター方式』を採用していますが、今後順次『自校方式』に移行していきます。『自校方式』…学校内の調理場を利用して給食を作る方式 『センター方式』…給食センターで複数校の給食を作り配送する方式

県内の学校給食

完全自校方式を導入している市町村は、県内63市町村中、11市町のみです(平成24年5月1日現在)。

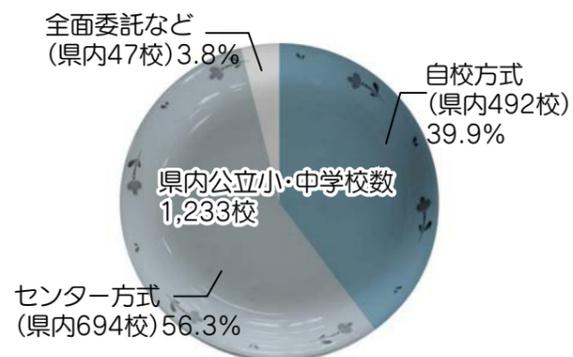


表1: 県内公立小・中学校の提供方式別学校給食実施状況 平成24年5月1日現在(出典: 埼玉の学校給食)

※今年度榛沢・本郷小学校の給食場建設工事、岡部・岡部西小の給食場の設計を行っています。

上柴東小 給食人気メニュー



3年1組 小堀紗苗さん
「お汁にゴマがたっぷり、とてもおいしい!」



3年1組 富田峻平さん
「1年生で食べたその日からずっと大好きです!」

「おいしいね！」深谷の給食

市内小・中学校の先生100人に『深谷の給食アンケート』

市内の小・中学校に勤務する先生100人に『深谷の給食』について聞きました。先生は、職業柄深谷市以外の給食を食べた経験や子どもたちの反応をよく知っています。結果については以下の通りです。



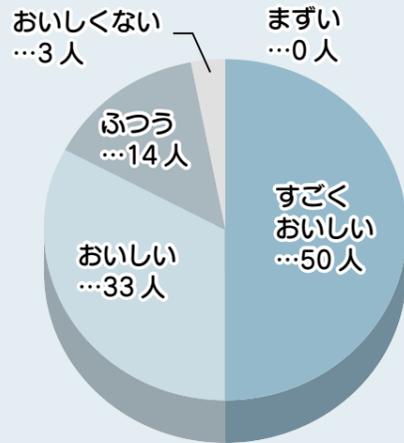
Q1：勤務している学校の給食は、他市町村と比べておいしく感じますか？

【すごくおいしい・おいしい】

- ・温かいものを温かいまま食べられる。手作りで味付けが良い
- ・献立メニューが豊富。野菜が多く、栄養満点。フルーツも出てうれしい
- ・季節のメニューがあり、おかずが多い。低学年・高学年で味を変えている。なにより出来立てがおいしい
- ・彩り、栄養バランス、楽しい見た目など子どもへの愛情が感じられる。味付けがバラエティー豊かで、センター給食でも手作り感があっておいしい。メニューも豊富で毎日楽しみです

【ふつう・おいしくない】

- ・他市よりも野菜類が多い。1品の具数多くて工夫されている
- ・スープが冷めやすかったり、野菜のゆで過ぎなどが気になります。来年度からの自校方式に期待しています



わからない
…1人

Q2：深谷の子どもたちの給食に対する反応と、他市町村の子どもたちの給食に対する反応に違いはありますか？

【変わらない】

- ・担任がきちんと指導すると、どの市町村でも残さない

【違いがある】

- ・調理員さんと触れ合う機会が多くあり、食に関する関心が高い。作っているという意識があり残すことが少ない
- ・野菜好きの子が多く、野菜の残りがほとんどない
- ・残る量が少ない。主食・主菜・副菜などのバランスが良く、見た目がおいしそう。子どもは結構見た目で判断しています
- ・自校方式でないと、作っている人が見えないためか、食べ物を大切にしない感じがし、片付けもきれいではないようです

変わらない
…29人

違いがある
…70人

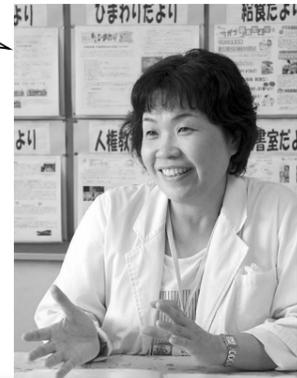
Q3：深谷の学校給食の良いところを教えてください。

- ・リクエストメニューを多く受け付けてくれること
- ・毎日工夫されたサラダメニューと、ドレッシングを食べる直前にかけるのでいい味で食べられます
- ・調理員さんが『子どものために』というプロ意識が高い
- ・授業や地域との関わりがある。学校農園で収穫した野菜が調理されたり、地元野菜との触れ合いがある
- ・一つ一つの給食に『愛』が感じられる。みじん切りなど手間を惜しまず作ってくださるところ
- ・1人分が多い。他市のサラダの量の1.5～2倍はある
- ・他市の給食では、すごく油っこい料理が多かったが深谷の給食はそのようなことはない

子どもたちが、わくわくどきどきする給食を届けたい

給食は『生きた教材』

給食は『生きた教材』だと確信しています。栄養教諭として1年からの6年生までの『食育』を行っています。その中でも大好評なのが25年間続けている『バイキング給食』です。学年別に学習目標(表2参照)を設定して、まず授業で『食』の大切さ、自分に必要な食べ物を選択する能力、栄養などの知識を伝えています。その上で、子どもたちが自身がバイキング給食を実践することで、食への理解、さらには学力や体力の向上につながると思っています。



武藤さとみさん
(上柴東小学校・栄養教諭)

手間と愛情を込めて

給食に込めた手間と愛情は、子どもたちにも伝わります。「おいしかったよ。」と残さず食べてくれるのは、自校方式で子どもたちと調理する側が近いからだと思っています。この子どもたちの生の声が、『わくわくどきどきする献立』を考える原動力になっています。

バイキング給食の学習目標

- 1年生…バイキングのマナー
- 2年生…栄養のバランスや働き
- 3年生…朝ごはんの大切さ
- 4年生…野菜を進んで食べよう
- 5年生…主食・主菜・副菜・汁物の働き
- 6年生…カルシウムを貯金しよう

▲表2

上柴東小 給食人気メニュー



3年1組 廣瀬菜月さん
「カリカリなところが、大好きです！」



3年1組 兼子拓也さん
「ナタデココが入っていて、うれしい！」

深谷の栄養士配置状況

市内には給食調理場が、自校方式22校と給食センター2か所の計24か所あります。

今年度は県から栄養教諭と学校栄養職員が17人配置されています。

市では、すべての調理場に栄養士を配置するため、平成11年度から未配置の調理場に対し市の負担で栄養士を配置しています。

このことにより、深谷市ではよりきめ細やかな栄養士による『食育』を推進しています。

配置箇所	箇所数	栄養士
自校方式(小学校)	14校	14人
自校方式(中学校)	8校	8人
給食センター	2か所	3人
合計	24か所	25人

表3：市内公立小・中学校栄養教諭・学校栄養職員の配置状況