



1_小松菜の配達。搬入口は食材によって違う/2_有機人参は東温市産。さくらの湯観光物産センターから仕入れる/3_葉物野菜は虫の混入がないよう目視を行い流水で3~4回洗浄する/4_じゃがいもの芽は手作業で取る/5_青色の食品はないから、万一の異物混入に備えて手袋は青色



「美味しい」の顔は、
「頑張ろう」の源。

午前7時前、給食センターの「心臓」に当たるボイラーに火が灯る。15年前から使っているバイオディーゼル燃料ボイラーは、「できるだけ二酸化炭素を出さないように」と地球環境を考えた設備だ。7時30分、今日の給食で使う食材を乗せたトラックが給食センターに到着。衛生管理のため4つに分けられた搬入口の一つに、地元の八百屋さんから小松菜やにんじんが

運ばれる。「下処理室に入れる前に野菜を止めるテープを切つて混入を防いでいます」。作業を説明する坂田香代子(かよこ)栄養教諭は5年前に東温市学校給食センターに着任。搬入、調理、給食運搬、洗浄など全行程を細部に渡り緻密に「見える化」し、給食に携わる人たちの意識改革に取り組んだ、いわば給食センターの「頭脳」だ。「コロナ禍以前は生産者さん

特集

学校給食 3.0

update school lunch



給食で届ける。

給食センターが届けたいのは畑の匂い、機械の音。そして生産者の「美味しく食べてね」の気持ち。

いくら？
給食の値段
How Much?



東温市の学校給食は1食当たり、幼稚園は230円、小学校は245円、中学校は285円で提供されています。

スマートフォンは今や私たちの生活に欠かせない存在だ。そんなスマホやパソコンは、OS(オペレーティングシステム)と呼ばれる基本ソフトウェアを更新することで機能追加や品質が向上する。これをアップデートという。東温市学校給食センターは、これまで県内産食材はもとより市内産食材の活用を進めてきた。

児童生徒へのお便り発行や、給食放送の充実、郷土料理や季節の行事食を積極的に取り入れ、昨年度は文部科学大臣表彰を受賞している。そんな給食センターの活動は、今や地産地消や「食育」に留まらない。

学校給食法が成立した昭和29年、給食を提供する体制が法的に整った。平成21年、食育の観点から法律が見直された。そして令和の今、栄養教諭を中心に、東温市の学校給食は次のステージへアップデートされていく。



人参はどうやって剥く？

人参やじゃがいもの皮剥きは、専用の皮剥機を使います。水を入れながら中でグルグルと回って表皮を剥いていく仕組みです。



甘いケールを食べてみた

ケールは苦い？イメージでそう思いがちですが、実は生で食べても甘いです。栄養教諭が遠赤青汁(づ)の畑で実食してみました。



揚げ物料理はお手のもの

人気の手作り揚げ物。油の消費量を抑えるため、使った後の油は冷却して酸化を防いでいます。実は、匂いを抑える工夫も…。

東温市 YouTube チャンネルで「学校給食センターのウラガワ」順次配信！



両手を使って、大きなヘラで混ぜていきます



東温市学校給食センター
坂田香代子 栄養教諭

いくら地産地消率を高くしても、子どもたちにとって給食の醍醐味は、やはり「美味しい」ことだろう。栄養教諭が頭脳なら、働く24人の調理員は給食センターの「筋肉」だ。強い筋肉は高いパフォーマンスを発揮する。切り方や熱の入れ具合を食材ごと、献立ごとに変え、虫などの混入を目視や洗浄で防止。低学年児童が10数人を入れるほどの鍋で、120cmはあるステンレス製のヘラを使った調理作業。重労働に向かう調理員たちの原動力は、子どもたちの「美味しい」の声に他ならない。

調理員と栄養教諭が積極的にコミュニケーションをと

を招いて、子どもたちと一緒に給食を食べていました。作ってくれている人の顔、食べてくれる人の顔が分かる関係性は、生産者さんのモチベーション向上にもつながります。生産者を身近に感じることで、子どもたちの残食を減らす効果も期待できます」

だが、実はそうではない。「さくら部会」を通して少量からでも納品が可能となれば、安定して出荷先が決まり、生産意欲も高まります。それに規格外商品や一度に消費しきれないものは冷凍加工して「プライベートブランド化」とすることで、一次産業の活性化にもなると考えています。坂田さんの視点は児童生徒だけでなく地元生産者にも向けられている。「農家の皆さ

学びへの挑戦3

栄養補給の時代は終わった。食育教材としても姿を変えた。給食の次なる一手、「新しい学び」とは。

profile 5年前に東温市へ着任。モットーは“食は命なり”。現在は後継者の育成にも注力する。「食が大好き。子どもたちの『また作ってね』の笑顔に励まされる日々です」

り、出汁の取り方や食材の特性を活かす調理方法、味の付け方などを改善していることも美味しさの秘訣だ。

給食センターは5月以降、食物アレルギー対応食をスタートさせる予定だ。近年増加する食物アレルギーにも理解を深めなければならぬ。「給食の時間を共有して、違いを認め合える環境作りが必要です」と坂田さんは話す。さらに市内に2校ある特別支援学校との連携を模索中。今は市内福祉施設で障がいをもつ人が栽培した野菜を給食食材として導入している。子どもたちも生産体験学習の一環で、一緒に栽培体験を行ったそう。栽培した給食を食べることで新しい学びにつながっていく狙いがある。

令和の学校給食には、多様な視点、という新たな価値が生まれている。

これまでの考え方や取組は、時代に合わせて変えていくことができる。私たちの「普通」をアップデートするときが今、やってきた。

美味しさの秘訣2

目視で異物を見つけ、野菜の切り方を変える。大量に調理しても少しの手間が美味しさを引き出す。



んの「美味しい野菜を食べてほしい」気持ちも子どもたちに届けることが、給食センターの役目ですね。

一方で、毎月の献立を作り、給食を届けるだけがセンターの仕事ではない。栄養教諭が向かったのは下林の畑。今日は生産者の取材だという。毎月子どもたちへ配る給食日よりでは、農作業の楽し



越智栄一さん（下林）

さや苦勞を生産者の顔と共紹介。実際に栄養教諭が機具を使って農業体験するのは、リアルな言葉で伝えたいとの思いからだ。植え付け、収穫時期を見据えて年間を通じて取材する。「生の声を届けることで、子どもたちに農産物の大切さや命をいただいているということを実感してもらいたい」と坂田さんは意気込む。



遠赤青汁(株) 野本勝さん



それ行け！給食運搬車

給食ができあがると温かいうちに幼稚園や小中学校へ運びます。給食の時間が違うので、学校までの距離も気にしながら大切に運んでいます。



目で見て確認！

万が一のことがあってはいけなから、運ばれてきた食材の一部は「目視」と言って、調理員が一つずつ目で確認しています。



食べた後はキレイに

皆さんが食べた後、給食センターでは食器洗いや機械洗浄、次の日の献立準備をしています。出たくない「食べ残し」は一体どうなる？

東温市 YouTube チャンネルで「学校給食センターのウラガワ」順次配信！