

プロ意識に支えられて



公益財団法人長野県学校給食会評議員
長野県市町村教育委員会連絡協議会副会長

高地 崇佑

長年、学校給食に携わってこられた方から伺った、印象深い話がある。

「今の子どもさんたちが大人になった時にはおふくろの味より袋の味、が忘れられない懐かしい味になるんでしょうかね。そうなれば、その親に育てられる次世代の子どもさんたちはどうなっていくんでしょう。」と、さびしうに語っておられてから、既に10年以上の月日が流れている。「味覚」一つとっても、子どもを取り巻く食の生活環境は好転してきているのだろうか。

ある食育活動の一場面であった。こんなにスッキリしたさわやかな味があるの！と驚きの表情でつぶやく子どもたち。調味料は一切使わず、出汁のみで作った汁ものを試飲した瞬間のこと。自らの舌で掴んだ「味覚」の目覚めこそが、その子の一生の宝物になっていくだろうと、子どもの将来を見据え、確かな味覚を子ども時代に身に付けて欲しいと願い、地道なが

らも自らの実践で身近な食育活動に精を出されている方々の姿に頭が下がる。

また、生産者の皆さん始め給食に関わる方々が一堂に会した試食会で、ある給食調理員の方々が、「私はこの仕事に就いて以来、生ガキは一切食さないようにしてきた。いつも頭をよぎるのは子どもさんたちに迷惑を掛けてはならないの思いで、体調管理第一を心掛けてきたつもりである。」と語っておられた。そこには、「プロとしての自覚と誇り」がほとばしり、その熱い想いがひしひしと伝わってきた。

改めて、強く思わされる。子どもたちの食に携わる様々な立場で、「プロとしての自覚とプライド」を内に秘めた方々に今日も支えていただき、安全でおいしい質の高い食事を味わわせて頂けることに感謝しつつ、自ら何をすべきかと問い掛けながら。

(小諸市代表教育委員)

学校給食会の主な事業

学校給食の充実に向上に関する事業

平成29年度「長野県産物活用・食育支援事業」

●「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」



●「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」

●長野県産物を活用した加工食品の活用促進

●長野県産物を活用した「学校給食献立レシピ集」作成他



●学校給食用パン審査・品質向上研修会(年2回)



●「学校給食会だより」の配布(年2回)

●「物資だより」の配布(年10回)

食にまつわる価値ある体験を創り出そう

公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県小学校長会長

前田 好文



以前、勤めていた小学校で栄養教諭の先生が、家庭科専科の先生と協働して、食育の授業に取り組んでくれました。

授業場面は、5年生の炊飯とみそ汁の実習を活かした給食の献立を考える場面でした。市街地のセンター給食ではなく、村にある小中3校の給食をまかなう調理場が、私の勤務する小学校に隣接されていました。そんな利便性もあって、子どもたちの食にかかわる学習の一環として給食の献立づくりという取り組みを可能にしてみました。

当時、5年生は学校の近くに1反ほどの田んぼを借りて、もち米の栽培活動をしていました。そこで穫れたもち米を使って、全校にふるまう給食の献立づくりを家庭科の授業として取り組んだのです。

自分たちで育てた食材を使って、自分たちで献立を作って、自分たちや学校のみんに食、べてもらう活動は、自ずと子どもたちの意欲をかき立て、主体的に取り組んだことは言うまでもありません。

子どもの意欲や主体性は、自分たちが育てたもち米をみんなにおいしく食べてもらいたいという願いに支えられて、献立づくりに必要な要素である、栄養バランス、食べやすさ、見た目、産地消費等の視点に気付けてくれただけでなく、全校相手の取り組みからクラス毎の家庭科調理活動へと連動して

きました。

食材の生産から献立づくり、実際の調理、そして、仲間との楽しい食事という一連の食にまつわる活動を自分事として体験することは、給食をはじめとする毎日の食体験の意欲や価値を改めて見直すチャンスとなります。

各校と給食センターや調理場の関係は、様々だと思いますが、今、置かれている環境や状況を踏まえて、子どもの食にまつわる価値ある体験の時と場をいかに創り出していくか、それは、ひとえにこのおたよりを手にされる「わたし」と「あなた」に委ねられている。そう思います。

(長野市立城山小学校)

公益財団法人長野県学校給食会 役員

氏名	選出区分
近藤 守	市町村教育委員会連絡協議会
高地 崇佑	
青木 健一	県小学校長会
関 孝志	県中学校長会
高橋 和子	栄養教諭・学校栄養職員部会
坂井 良平	県PTA連合会
宮下 朋子	学識経験
林 登代美	学識経験
中島 圭子	学識経験
岩松 義雄	学識経験
渡邊 和代	学識経験

氏名	選出区分
坂口 昌夫	(理事長) 市町村教育委員会連絡協議会
小木曾 伸一	市町村教育委員会連絡協議会
前田 好文	県小学校長会
武田 育夫	県中学校長会
大星 充子	栄養教諭・学校栄養職員部会
千野 貴文	県PTA連合会
柳澤 幸一	学識経験
下條 年平	学識経験
藤澤 孝司	学識経験(専務理事)
瀧本 英一	学識経験(給食会職員)

氏名	選出区分
坂口 健之	学識経験
内村 孝英	税理士

「年報」の配布(年一回)
学校給食関係団体の食育研修への積極的支援
各種大会・会議への参加
食育指導教材の貸し出し

物資供給に関する事業

基本物資・一般物資の安定供給(受注・配送)



こんにちは! 飯山市中学校給食センター です!



地元温井のスイカ



スチコン



アレルギー調理室



野菜刻み



洗浄機



洗米機



フランスパン



笹寿司調理中



サラダ調理中



ツナコーンパン調理中



希望献立



郷土料理笹寿司



新センター初日の給食



ツナコーンパン

新調理場が完成



飯山市中学校給食センター
所長 坪井 清仁

新中学校給食センターは、市街地から郊外の山と田んぼに囲まれた所に、昨年7月完成し、2学期より新センターで市内2校分(城北中・城南中)の給食の提供を開始しました。

新しいセンターは、衛生管理や作業環境を「効率的」かつ「飛躍的」に向上するためオール電化の給食施設を採用しました。

汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分とドライシステムを導入し、多様な調理に対応できる厨房機器を配備しました。

アレルギー調理室や、和え物室を設けたり、調理作業が見学できる通路もあります。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供し、生徒の心身の健全な発達を図るとともに、地元産食材の活用、地域の文化伝統に根ざしたメニューの提供など食に関する教育に活用することによって、飯山市に育む生徒たちが郷土に対する誇りと愛着を持って生きていくための重要な使命を担っており、生徒たちに安全安心でバランスのとれたおいしい給食を提供し学校や保護者、地域の皆様と共に更なる食育の推進を図っていきます。

新センターにて作業を行うようになって、全てが今までと変わり、戸惑いながら1年が過ぎました。手作りにこだわり、新しい厨房機器にも慣れるためいろいろメニューに取り組み、ようやく調理スタッフもこの調理場に慣れて、連携よく働くことができるようになりました。生徒たちからの、「おいしかった。」の一言が調理スタッフの励みになり、日々の調理に頑張っています。

とんにはは! 高山村学校給食センター です!

高山村学校給食センターの特徴は、調理室内を一望できる広い見学通路です。一面ガラス張り、電気釜の中身もよく見えます。調理場からも見学者がよく見えます。より身近に調理作業を感じてもらえます。見学者からは「まるで匂いがしてきそう」という感想が聞かれました。



新しいセンターになり、炊飯コーナーを設けました。高山村産「かぜさやか」を週4回提供しています。



給食センター職員集合



魚肉・卵の下処理は、エリアで区分けしています。作業に十分なスペースが確保されています。



野菜下処理室



6月の地域食材



奥山田でとれた「根曲り竹」



ミートグラタンを手作りしている様子



郷土食「根曲り竹の子汁」を取り入れた6月の地域食材の日献立。高山村産「かぜさやか」、高山村前田牧場の原乳を使用した濃厚な牛乳。



栄養教諭
小林 晴江

コンパクトで作業しやすく、地域のみなさんに開かれた給食センターとなりました。地元の食材を生かし、調理員さんとかを合わせ高山村らしい給食を作り、食育を広げていきたいと思ひます。

新たな学校給食センターが完成しました



高山村学校給食センター
所長 澁谷 善太郎

昭和56年建設の老朽化した学校給食センターが、昨年8月に高山中学校敷地内に新築・稼働しました。

本村には小・中学校の2校あり、新しい給食センターは800食の調理能力を有しており、現在はおおよそ630食の給食を提供しています。

新しい給食センターには次のことを配慮しました。

○環境・景観に配慮した施設
高山中学校と一体となった施設になるよう、景観に配慮。

○ドライ方式、オール電化での調理システムを採用し、地球温暖化防止のため太陽光発電装置を整備し、発電された電力を使用。

○安全安心でおいしい給食の提供
汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、衛生的で効率的な動線確保。

○アレルギー調理室の整備。
・アレルギー調理室の整備。
・炊き立てのおいしいご飯を提供するため、炊飯施設を整備。

○食育の拠点施設としての活用
・実際の調理工程を見て学べる見学通路を整備。
・食育学習、給食の試食、研修などに活用する食育推進室を整備。

○災害発生に備えた施設
・災害時にプロパンガスを利用し、炊き出し等を行う施設として整備。

・軒下空間に災害時の調理作業スペースを確保。

新たな給食センターとして稼働し、あつという間に1年が経とうとしています。

これからも地域素材をたくさん使い、子どもたちに安全で安心な栄養バランスのとれた給食を提供できるようにスタッフ一同頑張ります。

こんにちは! 伊那小学校新給食室

です!



野菜洗浄



上伊那産きゅうり



上伊那産キャベツ



今年度導入された食器



春巻を巻く様子



とびうおを見る子ども



とびうお(旬食材)

野菜たっぷり献立



春巻完成品



手作りグラタン



伊那小学校は単独調理校なので、子どもたちのすぐ近くで給食を作ることができています。毎日の元気な「いただきます!」の声や、「おいしかったよ、ごちそうさま!」の声からパワーをもらいながら、これからも安心・安全で美味しい給食を子どもたちに届けられるよう、力を合わせて頑張っていきたいと思っています。

地元産の食材も積極的に献立に取り入れるよう心がけています。地元の夏野菜が出回る時期になってきたので、新鮮な美味しさを生かせるように工夫しています。学級の畑でたくさん野菜がとれた時は、給食に提供してもらうこともあります。「自分たちが育てた野菜が給食に登場し、全校の友だちに食べてもらえた」という経験が、食への興味・関心を高めるきっかけになってくれればいいなと思っています。

今年度からは食器も新調され、より一層新しい雰囲気の中で給食調理を行っています。

○汚染区域と非汚染区域の明確な区分け
○ドライ仕様のための機器類の整備
○アレルギー食専用の調理室の設置

等、安全な給食を提供できるよう工夫して設計されています。旧給食室とは大きく雰囲気が変わり、戸惑うこともありませんが、調理員さんとの打ち合わせを重ねることで、スムーズな運営ができるようになりました。



伊那小学校栄養職員
玉置 あかね

安全・安心で美味しい給食を子どもたちにとどけます

こんにちは! 西箕輪学校給食共同調理場

です!



伊那市の政策により導入されました。二酸化炭素排出抑制と伊那市の森林資源の有効活用に一役かっています。

手前の渡り廊下を通過して、中学生がやってきます。



花壇?
かぼちゃが育っています。



校内にはあちこちに畑があります。児童が心をこめて育てています。給食へもおすそ分け…楽しみにしています。



伊那市のマスコットキャラクター「イーナちゃん」



スチームコンベクションオーブンで「チョコチップスコーン」作り



青菜給食の様子

給食を毎日楽しみにしている児童たちです。「いただきます!!」の大きな声が響きます。



導入されたブラストチラー



アレルギー食調理室での代替食作り

細心の注意を払って作っています。



「青菜給食」のための、お弁当作り。仲良し学級のなかよしペアで給食お弁当を食べました。



大鍋で「汁物」が出来上がりました。



ある日の給食

ごはん、豚のソースソース、塩こぶサラダ、水菜ともやしのスープ、冷凍みかん、牛乳。地元食材を積極的に使用し、手作り給食を心がけています。



給食が出来上がりました。

伊那市では「二酸化炭素抑制」と「再生可能エネルギー推進」に向け「伊那市二酸化炭素排出抑制計画」が策定されました。それに伴い西箕輪調理場でもペレットボイラーが導入され、二酸化炭素抑制と、伊那市の森林資源の有効活用に一役かっています。また、「暮らしの中の食」という、子どもたちが自分で畑を耕し、食材を育て、収穫し、調理して、食べる、という総合的な体験を通じた取り組みが行われています。調理場もこれらの活動に協力し、食育の大切さを伝えていきたいと考えています。これからも、職員一丸となり子どもたちの心と体を育む学校給食を目指していきます。

新調理場は西箕輪小学校、西箕輪中学校合わせて約680食を提供しています。調理場が小学校、中学校の中間にあるため、配送はなく、給食技師のみなさんが給食の時間に合せて調理を行っているので、できたての味をいただくことができます。給食の時間になると小学生と中学生が順次取りにきて、大きな「いただきます」の音が響きあいます。給食当番活動なども、小学生、中学生が協力して行っており、児童生徒の交流の場にもなっています。

西箕輪学校給食共同調理場は、平成28年4月に新しく稼働しました。従来の施設を取り壊し、新たに建設をするということで、平成27年度1年間は業者によるお弁当給食を実施しました。



西箕輪学校給食共同調理場長
西箕輪小学校長
竹松 寿寛

子どもの心と体を育てる
学校給食

こんにちは! 軽井沢中学校給食室



軽井沢町キャラクター
「ルイザちゃん」

です!



右が給食室、左が体育館



配膳の様子



アジサイゼリー



手作りをモットーに
心をこめて
作っています。



豆腐のよせあげ



「手作りで本物の味を生徒に」
をモットーに



軽井沢中学校 栄養教諭
柳沢 幸子

長野県の東部に位置する軽井沢町は、豊かな自然と夏の涼しい気候から避暑地として、国内外から多くの人が訪れます。

軽井沢中学校は、平成28年に校舎が改築され、その際、給食室も新しくなりました。軽井沢中学校の給食室は、浅間山が噴火した場合などの自然災害に備え、避難所となる体育館棟にあります。避難してきた人に炊き出しがすぐ出せるような構造になっており、給食室内の設備も電気ではなく、ガスを使用する機器が主体となっています。

給食室では、「手作りで本物の味を生徒に」をモットーに470食を民間委託の7名の調理員さんたちが毎日心をこめて作ってくれています。土地柄が、地元食材がなかなか手に入らないことが悩みですが、納品業者さんに直売所から購入して持ってきてもらったり、直接生産者の方に声をかけたりして、地元の野菜や果物を少しでも多く使えるように働きかけているところです。

また、生徒に少しでも食に興味を持って食の大切さを考えてもらえるように、「本の中の料理」や「給食の食材の生産地クイズ」「食べた郷土食アンケート」など生徒会の給食委員会と連携して献立を工夫しています。

これからも手作りのおいしい給食を作り、食育に生かしていきたいと思えます。

パンは縄文時代からあった!

〈主催〉公益財団法人長野県学校給食会

〈期日〉平成29年3月23日(木) 諏訪市

〈演題〉「国宝」縄文のビーナス、「仮面の女神」誕生の地

「八ヶ岳山麓北山浦の縄文文化」

講師・鶴岡幸雄氏(前尖石遺跡縄文考古館館長)

講演の中で「富士見町曾川遺跡のパン状炭化物」「下伊那郡豊丘村伴野原遺跡パン状炭化物(工コマを含む)」という貴重なお話を聞き、パンは縄文の昔から日本にあったと驚きつつ、日本人は、太古の昔からパンを作っていたことを知り、もともとパンの由来を学びたいものだと思います。

安全衛生講習会開催

〈主催〉長野県学校給食パン・米飯製造事業者協議会

〈共催〉公益財団法人長野県学校給食会

〈期日〉平成29年3月29日(水) 本会 会議室

〈目的〉子どもたちに安全・安心でおいしい学校給食用パン・米飯の供給をするために研修し、製造事業者

の資質を高めるとともに、製造意欲を高める。

「講義Ⅰ●平成28年度の異物混入等の傾向とその対応の在り方」について本会 佐々木章参事から、①アレルギーに要注意②異物混入には、迅速・誠実・改善努力③納入先の栄養士・担当の先生・地教委担当者との人間力UP④日頃からの報告・連絡・相談(ほうれんそう)が大切等。

「講義Ⅱ●製品への異物混入を防止するために個人衛生とサニテーションの観点から」アース環境サービス(株)学術部課長 八木 崇先生

具体的かつ丁寧にじっくりとご指導いただきました。①衛生管理活動は全員が係る活動②全員を巻き込む仕掛けが必要、と資料を基にお話いただきました。

研修アンケート結果では、「どの研修も大変参考になったが、特に小グループの情報交換会が有意義だった」「毎年一回、この時期に開催して欲しい」との意見を多くいただきました。

第1回パン審査・品質向上研修会報告

〈主催〉公益財団法人長野県学校給食会

〈共催〉長野県学校給食パン・米飯製造事業者協議会

〈期日〉平成29年7月14日(金) 本会 会議室

長野県教育委員会、県製粉協会のご列席と県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会の立会いをいただき、実施しました。

今年度も審査委員長として、一般社団法人日本パン技術研究所 並木利文氏、審査員として長野県工業技術総合センターから羽生隆氏の2名で慎重に審査していただきました。

開会式では、本会の坂口理事長挨拶に続いて、長野県教育委員会保健厚生課林信二課長よりご挨拶をいただきました。審査に入る前に「学校給食用パンの審査方法」について、プロジェクトリーダーとして、食パン1社、多様化パン1社、コッパン29社と圧倒的にコッパンが多いという状況でした。

忙しい中、駒ヶ根市はじめ15社、24名のパン職人さんが参加。食い入るように見入り、一言半句も聞き漏らさずまいとの意気込み、「おいしいパンを子どもたちに届けたい」というパン作りにかける熱意・真剣さが伝わってきました。中には、1社で6名の参加という会社もあり頭が下がりました。

審査結果、「優」84%、「良」16%という昨年度を大幅に上回るすばらしい成績となりました。長野県内の小・中学校でパンを食べることが出来ていることに心から感謝です。「この頃パンがとても美味しくなりましたが、パン屋さんが変わりましたが「パンがおいしくなったのでパンの回数を増やしてもらえませんか」等々、子どもたちや先生方の声が届くことに合点がきました。

平成28年度から、品質の向上が顕著となり、今年度は甲乙つけがたい団子状態でした。外観(体積・表皮質・焼上り・均整・表皮質)から団子状態が続き、最後は、内相(す立・内部色相・触感・香・味)で競いました



が、やはり大混戦でした。

一人ひとりのパン職人さんの向上

心・熱意の伝わる審査会でした。審査に続いて「新しい小麦粉の割合によるおいしいパンづくりのポイント」について「ミキシングと水の入れ方、少し大変ですが2段階に水を入れ、そぼろ状にして残りの水を入れる」とグルテンが出やすい等、柄木田製粉の宮崎充朗氏から貴重なポイントを伝授していただきました。その後「異物混入等について」傾向と対応について過去3年間の4月から6月の実態を中心に「うん、そうが」と受け入れ、誠意をもって迅速に対応することの大切さについて本会 佐々木参事から伝達させていただきました。

閉会式で審査発表があり、並木審査委員長から「品質がかなり安定している。良く焼いてもらっている。下火の弱いものがあつたので、コッパンは、特にしっかりと焼いてもらいたい。県産小麦は、水分量やミキシングにコツがあるので難しいところもあるが、これからもがんばって欲しい」と全体講評をいただきました。最後に県学校給食パン・米飯製造事業者協議会の小林等会長より、御礼の言葉と決意表明をいただきました。

今回の審査会には、お忙しい中ご参加いただきました県教委の林課長さんには、審査会・研修会の全てに参加いただき、閉会式までご参加いただきました。県教委の姿勢に感謝するものであります。また、立会人(補助員)として、終日県下各地からご参加いただきました県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会から大星充子部会長はじめ5名の先生方のお力の大きかったことを付け加えておきます。



子どもたちの未来を見据えて



長野県学校保健会
栄養教諭・学校栄養職員部会
部長 大星 充子

3月末に「平成28年度 児童生徒の食に関する実態調査」の結果が発表されました。それ以前の調査結果から、朝食欠食の習慣化に歯止めをかけるべく私たちは食に関する指導に力を入れてきたのですが、結果として、中学生には僅かながら改善が見られたものの、あまり有意な差は見られなかったと言われるかもしれません。児童生徒に指導するものの、なかなか結果には結びつきにくいのが難しいところです。

つい先頃には内閣府から平成29年版「子供・若者白書」が発表されましたが、その中に「近年、特に20代の若者において、朝食

欠食率の高さや偏った栄養摂取といった食生活の乱れが見られることから、子どもの頃から食に対する基本的な知識や習慣を身につけ...と、ありました。私たちが目指しているのは、今、目の前にいる子どもたちの食生活はありますが、この子どもたちが成人してからどのような食生活を送っていくのか、未来を見据えての食育の推進が大切であると、改めて感じました。

ところで長野県学校給食会様には学校給食の円滑な運営のみならず、このような調査研究、また献立コンクールの運営等、大変ご尽力いただいております。学校給食を通して子どもたちの健康を願う気持ちは私たちと同じです。これからも手を携えて活動していきますことを願っております。

フレッツ対談

あこがれの学校給食の仕事に就いて

本年度新規採用者として学校給食の仕事に就かれた3人の先生方からお話を伺いました。



平谷小学校
栄養教諭
宮下 ちひろ先生



売木小中学校
栄養教諭
大野 史緒里先生



天龍村学校給食
共同調理場
栄養教諭
山口 真知先生

はじめに、出身市町村と郷土野菜郷土料理等(我が家の味)を教えてください。

◆宮下先生 松川町の出身です。りんごや梨の生産が盛んです。「ごぼとん井」という松川町のりんごで育った豚を使ったどんぶりが有名です。学校給食でも出ます。おいしいですよ。

◆大野先生 長野市の青木島です。北信地方は「おやき」や「いらせんべい」が郷土料理ではないでしょうか?おやきはお店で買って食べるのが多くなかなか手作りできませんが、にらが手に入るとつい、いらせんべいを作りたいくなってしまいます。簡単に作れておいしくできます。

◆山口先生 出身地は小諸市です。歴史ある「懐古園」、

壮大で美しい「浅間山」が自慢です。「ひしの南蛮」、「白いも」という野菜が有名で、素揚げして甘い夕れで絡めるとおいしいです。「ひしの南蛮」は、信州の伝統野菜なんですよ。

次に、この仕事に就きたいと思ったきっかけと実現のために努力してきたことは、どのようなことですか。

◆宮下先生 もともと学校給食が好きで、給食関係の仕事に就きたいと考えていました。大学の授業で栄養教諭のDVDを観て、「この味が忘れられない。今の食生活はこの給食のおかげ」と語る卒業生をみて、私も食を通して子どもたちの健康な食生活を築く手伝いがしたいと感じました。そのために、食育のボランティアに積極的に参加しました。



♥山口先生 「食を大切にできる子ども」を育てたいと考え、食育の現場に毎日立つことができる栄養教諭を志望しました。そのために、自分がまず誰よりも食を大切にしようと思いました。

実際に現場に立つてみて3ヶ月目、仕事はいかがですか。率直な感想をお聞かせください。

◆宮下先生 想像以上に、衛生面や調理、会計など覚えることが多く、1日があつという間に感じます。このような未熟な私を、調理員さんや職場の先生方、近くの栄養教諭の先生が日々支えてくださるおかげで、子どもたちに無事に給食を提供することができています。まだまだ知識や経験不足で思うような食育ができていませんが、研修などで学校の実態をよく把握し、徐々に自分ができる食育指導をしていきたいです。

♣大野先生 初めは覚えることがたくさんでいっぱいだったのですが、子どもたちと一緒に給食が食べられる環境の中でのびのびと仕事をさせていただいています。



♥山口先生 正直、やっと仕事に慣れてきたところですが、給食を出すことで精いっぱいですが、子どもたちが残さずたくさん食べてくれて「おいしい」と言ってくれるので嬉しいです。

先生が小中学生だった頃の給食の思い出を教えてください。忘れられない献立・一品など。

♣大野先生 友達と机を合わせて食べる給食が毎日楽しかったです。私はじゃがいも半分をどーんと使った「じゃがいもグラタン」がとても記憶にのこっています。インパクトもあり、クラスの中でも人気のメニューでした。

♥山口先生 小中学生の頃は、給食の時間がとても楽しみでした。毎日の給食も楽しかったですが、外で食べる青空給食や、自分たちで献立を考えるお楽しみ献立など、イベントも心に残っています。



◆宮下先生 忘れられない献立は「ごぼとん丼」です。松川で有名なごぼりなので、給食でもよくアレンジして出てきました。中学3年生になると、町の飲食店からそれぞれオリジナルのごぼとん丼を提供してくれました。松川町の郷土料理に触れるいい機会でした。

これからのような学校栄養職員(栄養教諭・栄養士)になりたいと思っていますか。「夢」や「抱負」をお聞かせください。

♥山口先生 楽しい給食の時間を通して、食べることに楽しみ、食への関心を持ってもらいたいです。そして「自分は食べているものでできている」ということを感じて、食を大切にできる子どもを一人でも多く育てていきたいです。また、天龍村ならではの食材と伝統的な献立にも挑戦してみたいと思います。

♣大野先生 売木村や地域の食材を使って、土地にあった給食を考えたり、毎日おいしいといってもらえるような給食を作れるようにがんばります。

◆宮下先生 子どもたちが大人になって振り返った時、「給食があつたから、健康的な食生活を送れる」と少しでも感じてもらえるような、食育指導ができる栄養職員になりたいです。そのためには、見本になるような献立作成や、給食時間に食の豆知識などこまめにお話していこうと思います。またお話をするときには、子どもたちに視覚的にも学んでもらえるよう教材を使います。そのため、教材研究をしっかりと、自分のオリジナルの教材を作っていきたいです。

今年も、あこがれの仕事に就かれた3人の先生方(たまたま下伊那南部)に登場していただきました。地に足のついたお考えを持ち、前向きな姿勢に嬉しくなりました。職場の仲間や地域の方々とのコミュニケーションを大切に、子どもたちが毎日笑顔になる給食を期待しております。

また、実際に教室での「食育」の指導、献立表の中で米や麦、野菜や家畜等を育ててくださっている農家の方々に、さらにはパンを焼いたり麺等を作ってくださいという方々への感謝の心を大切にさせていただきますようご期待申し上げます。お忙しい中ありがとうございました。

おいしい給食 楽しい給食

給食委員会の活動

長野市立通明小学校 6年

塩原 綾乃しおはら あやの

今年度の通明小学校給食委員会の目標は、「全校のみんなのために当番活動に集中し、給食の残量を減らし、全校のみんなが挨拶や片付けをきちんとできるように声がけしよう」です。目標達成のために、給食委員会のメンバーで声を掛け合って、当番活動を忘れないように努力しています。

6月の運動会前の週には、各クラスで残量調べを行いました。その結果、「残量が増えたりも減った」「おかわりする人が増えてよかった」「クラスのみんなで協力して残さないようにした」という感想が聞かれ、食べ残しを減らしたクラスが多くありました。



なかよし給食(姉妹学級の1年生と1っしょに)



「手伝ってあげるね」

運動会後のなかよし旬間中には、ふれあい委員会と協力して姉妹学級とのなかよし給食を行いました。私たち6年生は、1年生と一緒に給食をいただきました。ふだん話をしたことのない1年生と楽しくおしゃべりをして、友達になることができました。1年生はとてもうれしうで、私もうれしくなりました。今後の活動予定は、給食クイズです。コンテナ室への正しい返却の方法や、栄養バランスの良い食事について、全校のみなさんに知ってもらえることができるように楽しいクイズを考えたいです。校内に掲示するポスター作りも進めます。

学期に一度のお楽しみ

下條村立下條中学校 3年

吉村 晴香よしむら はるか

私達が通う下條小・中学校には、学期に一度の「そばランチ」があります。

そばランチでは、村の特産物であるそばをメインにした定食を、下條村道の駅「そばの城」内のレストランでいただきます。そばはおかわりが自由になっているので、何杯食べられるか挑戦する人もいます。また、デザートは桃のアイスクリームも人気です。学期に一度のそばランチを、学校のみなが楽しみにしています。

小学校6年生と中学校3年生の時には、そば打ち体験もさせていただきました。丸くまとめたそばをのぼしたり、包丁で切ったりするのですが、やってみるとなかなかうまくいきません。いつもおいしい



いそばを食べさせてくださる方々の技を、実感することができました。小学校入学から中学校卒業まで、計27回行われるそばランチですが、今年、私は中学3年生。毎回楽しみにしていたそばランチも、あと数回になりました。恵まれた環境で育てられていることに感謝の気持ちを持ちながら、おいしいそばをいただきたいと思っています。

