

誰もがそうだと思いますが、子どものころ学校での一番の楽しみは給食の時間でした。

今回は、北安曇郡松川村にある「池田松川学校給食センター」にお伺いし、給食の現場について取材しました。

池田松川学校給食センターは、安曇野の北寄り、高瀬川の流にほど近い松川中学校に隣接しています。

現在の建物は今年の春に建てられたばかりということで、明るいくリーム色の外観は、北アルプスの山並みや安曇野の風景にとってもマッチしています。緩やかなカーブを描く屋根の上には、エコロジーにも配慮して太陽光発電システムが設置されているとのことでした。

給食センターで、栄養教諭としてお勤めの中村紗也加先生にお話を伺いました。



池田松川学校給食センターの外観

——最初に、この給食センターの概要やお仕事の様子について教えてください。

「池田松川学校給食センターには14名の調理員と4名の栄養士、2名の事務職員がいて、毎日、池田町と松川村にある5つの小中学校の、約1800食分の給食を作っています。

給食センターでは、毎朝8時15分からその日に使う食材の検収や調理を始め、子どもたちにおいしく安心安全な給食を届けています。午後は、学校から戻ってきた食器の洗浄作業などを行っています。」

——4名の栄養士の中の一人が、栄養教諭である中村先生なんですね。

「はい。栄養教諭というのは平成17年に新しくできた職で、学校での食育なども行います。私も日ごろから池田町・松川村内の小中学校の各クラスを訪問して、児童生徒の皆さんに給食や食生活のことなどについて指導を行っています。

また、栄養教諭は、学校と地域の農家を繋ぐなど、食に関するコーディネーターとしての役割も期待されているんですよ。」

——最近では県内各地でも、給食における地産地消が進められていますね。

「実はこの池田松川は、お米やりんご、きのこなど、地元で取れる産物がとても豊かな地域なんです。給食のご飯は地元産のコシヒカリですし、私たちが特に意識しなくてもいいくらい、毎日自然に、給食に地元の食材が使われています。特に収穫の秋を迎えるこれからの時期は、葉物や根菜類など、たくさんの地元食材が給食に登場することになります。

それに食の安全の面からも、生産者の顔が見えるというのはとても大事なことなんです。」



地元の大根、白菜、りんごなどが使われている給食

——最近では食物アレルギー問題など、給食における安全管理も話題になりますが。

「はい。県内の給食センターでも増えていますが、池田松川学校給食センターには、一般の調理室とは別に『アレルギー調理室』が設けられています。児童生徒によって原因となる食材が異なりますが、今年度は30名の児童生徒にアレルギー対応食を提供しています。

また、テレビや新聞で、給食への異物混入や食中毒のニュースが報じられることがありますが、決して他人事とは思えません。どんな可能性もゼロではありませんから、子どもたちが安心して給食を食べられるよう、定期点検や温度管理など毎日細心の注意を払っています。」

——この給食センターでは、2階から調理室の様子が見えるようになっていていますね。見学にも配慮して造られているところなど、地域に開かれている感じがしました。

「調理室は衛生管理上、部屋で区切られているので、2階から一部でも見学できるように大きな窓を設けました。

また、毎年7月には地域の方を対象とした給食の試食会を開催していて、今年は4日間で100名以上の方が参加されました。ご近所の方や、お孫さんがどんな給食を食べているか見に来た祖父母の方、また、来年小学校に入学するお子さんをお持ちの保護者の方などがいらっしました。

8月の夏休みには親子見学会も開催して、児童生徒や保護者の皆さんに給食センターのことをよく知ってもらい、より給食に親しんでもらえるよう取り組んでいます。」



2階の廊下の窓(正面と左手)から、1階の調理室が見学できます

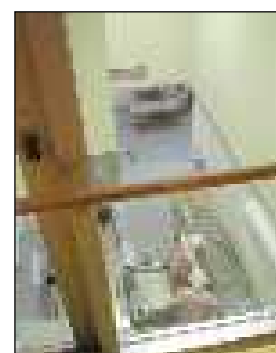
——最後に、給食を作る仕事をされていて、おもしろいと感じることや、やりがいは何でしょうか。

「毎日の給食の後に戻ってきた残菜を見れば、子どもたちの好みや食の傾向が分かります。

実は、残菜を出さないようにするのは簡単で、子どもたちが好きで食べやすい献立にすればいいんです。でも、小骨のある魚や豆など、箸で食べにくいものも出します。担任の先生からも、「今日のメニューは子どもたちが苦戦していたので、ぜひまた出してください」とリクエストされることもありますよ。

また、子どもたちにはその季節の旬のものを味わってもらいたいです。

『サンマには骨がある』、また『春の柑橘はちょっと苦い』ことなど、子どもたちには、箸の使い方や味覚を通して、食についてしっかりと経験してほしいと思っています。」



午後にお伺いしたので、職員の皆さんは洗浄作業をされていました

*** 筆者の感想 ***

子どもの頃は当たり前のことと受け止めていましたが、大人になった今から振り返れば、毎日おいしい給食が食べられるということは、とても幸せなことだったと思います。さらに今回の取材を通じて、給食センターの皆さんが地元食材の活用や安全管理に気を配ったり、食べることについてのきめ細やかな指導に取り組んでいることをお聞きし、今の子どもたちがとてもうらやましくなりました。

また、中村先生に施設を案内していただいた際、一角に、児童生徒が職員の皆さんに宛てて書いたお手紙などが展示されていました。その中に、中学校の卒業生一人ひとりが、それぞれの言葉で9年間の給食への感謝の気持ちを記した寄せ書きがあり、給食のありがたさが、子どもたちにもちゃんと伝わっていることを感じました。



今回お話を伺った、栄養教諭の中村先生です

※池田松川学校給食センターは、ホームページによる情報発信にも積極的に取り組まれていますのでご紹介します。(URL: <http://www.vill.matsukawa.nagano.jp/~kyushoku/index.html>)

<この記事の内容は、取材をもとに構成したものです。(文責: 教育総務課企画係 小澤利彦) >

◆お問い合わせ◆

教育総務課企画係

TEL 026-235-7423 FAX 026-235-7487

E-mail: kyoiku@pref.nagano.lg.jp