

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
もうすぐ立春ですね。寒さの中にも春への準備が感じられます。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

1 香芝市立下田小学校を取材しました

■ 1 ■ 香芝市立下田小学校を取材しました

12月のきゅうしょくカンガルー！第2回総会に参加してくださった保護者の方から「香芝の給食はとても美味しい」とお聞きし、その秘密を探るべく（?）、1月19日、香芝市立下田小学校の栄養教諭 竹内先生にお話をうかがいました。

香芝はあまり農業が盛んな地域ではなく、畑や田んぼもあまり多くない中、市役所と協力しながら、地域の生産者さんをつないでもらったり、例えば12月にほうれん草が使えるように計画して作付けしてもらったりと、工夫して地産率を高めています。

また香芝には、地元の材料で地元の人がつくる「かしば香るみそ」という味噌があり、普段は朝市で販売されたり、市主催の親子料理教室でも使われたりしているこの味噌を、学期に1度程度にはなりますが、給食でも使っています。地元の米を使った米粉も、クリームシチューやパスタソースなどに使っているそうで、野菜や穀物に限らず、地域の特産品を給食に組み込む工夫をお聞きできました。

食育に関しては、食育を知識としてとらえるだけでなく、実際の生活に役立てることができるような指導を心がけています。低学年のうちは食に興味や関心を持つこと、中学年では食べ物のはたらきがわかること、高学年では学んだ知識を実践すること、と段階を追って学んでいきます。そして家庭科の授業で、5年生で

は「ごはんのみそしるをつくろう」、6年生では「朝食を考えよう」などの単元を学んだ後に、実際に家庭でもつくってみようという課題がでます。ひとりで料理を完成させる達成感や、家族に食べてもらう喜びを感じるほか、親子の食のコミュニケーションにも一役買っているそうです。自分の力でごはんを作れるという自信は、大人になってからの食生活に大きく影響することでしょう。

また、当会が実施したアンケートへの回答でしっかり取り組んでおられる項目についてもお聞きしました。

アレルギー対応では、医師の診断書をもとに、10品目（卵、乳、小麦、そば、らっかせい、えび、かに、大豆、種実、魚）の除去に取り組んでいます。しかし調理員さんの人数や設備の問題などもあり、完璧に対応することは難しいので、ご家庭の協力を得ながら調理室と力を合わせて取り組んでいます、とのことでした。

国産食材の使用については、できるだけ国産食材の使用に努めています。揚げパンも以前はシナモンシュガーをまぶしていましたが、シナモンの産地は中国のため現在は国産のきなこをまぶしていたり、冷凍コーンも北海道産のものを使っていたりと工夫しています。

調理は民間委託ですが、委託になる以前からいる調理員さんが引き続き担って来て、味をつないでくれているそうです。

味の話になったところで、いよいよ美味しさの秘密をお聞きします。

メニューや調理方法でのこだわりは、米飯は週4回、魚を週2回など、和食中心のメニューで、旬の味を提供することを心がけています。

また手作りにこだわり、出汁をこんぶ、にぼし、だしパックでとったり、シチュールーを手作りしたり、野菜もできるだけ手切りしたり。ごまも再度炒って使うことで香りを引き立たせているそうです。調理器具も釜のみですが、ざるを入れて野菜を蒸したりも。手間をかけるひとつひとつの積み重ねが大きく味に影響しているようです。

また特筆すべきは、ご飯を自校炊飯していること！下田小学校では、7キロ炊きの釜12個で炊飯しています。炊きたてご飯も嬉しいですが、茶飯やチキンライスなどの替わりご飯も自在に提供できるのが強みだそうです。

香芝市では中学校給食の実施が予定されています。竹内先生は、自校式にもセンター方式にも一長一短はあるが、蒸し器やオーブンなど今は持っていない調理器具を入れることができればメニューの幅はぐっと広がる、というメリットをお話

しくございました。保護者の思いなどもあり、今後も協議が続けられるそうです。

同行して下さった保護者の方も「こどもが美味しい美味しいという理由が分かりました」と納得のご様子。竹内先生ありがとうございました。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元 : きゅうしょくカンガルー! (奈良の学校給食を考える会)

E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com

facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

(メルマガのバックナンバーも順次掲載しています)

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (奈良市今市町 40-1)
