

国立第一中学校PTA会員各位

国立第一中学校PTA
会長 村田雅世
給食委員会

給食だより

寒暖の変化に体調管理が難しく、いっそう食事の管理に気を遣う日々となりました。皆様には、日頃からPTA活動にご協力頂きありがとうございます。給食委員会は、学校と給食センターと保護者との情報共有、連携のために活動しております。

今年度は、保護者の皆様を集めての試食会が、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、行うことができませんでした。その代わりに、給食委員の方で第二給食センターの栄養士である久保さん同席のもと11月5日(金)に給食センターの見学と、給食の試食をしながら意見交換を行いました。試食・見学会の様子や新給食センターの情報など、以下掲載しておりますのでご覧ください。



給食センターの栄養士・久保さんへインタビュー



↑ 栄養士の久保さん



人気の無いメニューは、止めてしまうのではなく、改善してどう食べてもらうかを工夫しています。

子供たちの多くは、イワシなどの青魚、野菜、納豆など、苦手な食材がありますが、メニューから外すことはせず、調理の工夫、盛り付けなどで、何とか食べてもらえるよう、改善しながら、日々研究しています。

また、様々な料理を調べたり、勉強したりしながら、メニューを考えています。

毎年1月の全国学校給食週間では、テーマを決めて特別な献立を出しています。今年は、2020東京オリンピック・パラリンピックに合わせて、**世界の料理**を出しました。

開校記念日、卒業進級祝いには、もち米100%とささげ(小豆)で手作り**お祝い赤飯**を出しました。

毎月19日は「**食育の日**」。郷土料理を取り入れ色々な味に触れてもらう機会としています。

安全、安心、新鮮な地場野菜、くにたち野菜をできるだけ使用しています。化学調味料は一切使用していません。

栄養士さん、調理員さんは、その日の給食を限られた時間内に美味しく仕上げる為、味付、工程、段取り（手順、時間配分）役割分担、など、毎月・毎週・前日・当日と実に何度も打ち合わせ、シミュレーションを重ねているそうです。

エプロンの色に注目！

ブルーエプロンは調理をする方、赤エプロンは調理済のものを数えたり、食缶に移したりする方です。交替制なので、その日のお互いの仕事の役割や手順を一目で確認できるようにエプロンの色で分かりやすくしています。



★こだわりの美味しいびん牛乳！★

平成 17 年、紙パック牛乳に変更が決まった時、当時の保護者の熱い要望で、びん牛乳が残される方向となり、色々調べた結果、少し高価ですが、牛乳本来の風味をほぼそのまま活かすことができる東毛酪農協同組合（群馬県太田市）の 65 度 30 分低温殺菌牛乳が、納入できることになったということです。

★定番化できなかったメニュー！？★

⇒手作りチキンナゲット

残念ながら、現在のセンターでは工程が多く時間がかかり、大量に作るのが難しいため一度だけ出てからお蔵入りに…令和 5 年から移設になる新給食センターでは、作業の効率が上がり、もっと多くの手作り食ができるようになるかと期待されているそうです。楽しみです。



給食を実際にいただきました！

♪11月5日の献立♪

- ・人参ご飯
- ・低温殺菌牛乳
- ・ブロッコリーカリフラワーのクリームシチュー
- ・鱈ナゲット
- ・ジャーマンポテト

- ・あったかい上品な味のクリームシチューでした。ブロッコリーとカリフラワーが食べごたえのあるサイズで美味しかったです。
- ・ジャーマンポテトのベーコンは、こだわりのうまみのある化学調味料不使用の厚切りのショルダーベーコン塩コショウだけの味付けだそうです、とても美味しかったです。
- ・低温殺菌牛乳…牛乳独特におい味が少なく、後味のさっぱりした美味しい牛乳でした。



給食センターって、こんな所でした…！

★長さ 120cmのしゃもじ★

国立市には、隣接する2つのセンターがあり、第一センターでは小学校給食約3500食を、第二センターでは中学校給食約1500食を作っています。1500食を必ず時間内に作り上げないといけないので、その作業はセンター全員のチームワークで合理的に段取り良く進めていきます。

調理場には大人が両手を広げた程の大きな釜がいくつも並んでいます。本日の献立である人参ライスを炊いている釜、シチューのルーとなる小麦粉と油を炒めている釜、セロリ・人参・玉葱のスープを作っている釜、等々…。そして、その大きな釜をかき混ぜているのは機械ではなく生身の調理員さん！なんと長さ120cmもある長いしゃもじを使ってグルグルかき混ぜています。かなりの重労働です。

★命がけの作業★

設備を見渡してみましたが、小さい扇風機があるだけで他に空調らしきものが見当たりません。「空調は無いのですか？」と聞くと「ありません。」とのこと。夏場は外気の温度に調理時の熱気が加わって非常に過酷な状況となり、熱中症になってしまうことがあるとのことでした。もはや命がけの作業です。

調理が終わり、各学校へ給食を送り届けた後は、献立を作成している栄養士さん、調理員さん共に昼食で給食を食べます。献立や味付け、調理法などについての反省会を毎日行っているそうです。



※給食センターが新しくなります！

現在の給食センターは築45年と古く狭小で、建物の老朽化も進んだため、泉に設備の整った新しいセンターを建てる予定です。令和5年2学期から、新しいセンターが稼働する予定です。

★食物アレルギーの対応★…新たな給食センターでは、食物アレルギー対応食調理責任者を置き、民間事業者がすでに他自治体で行っている経験を活かすことで、開所当初からスムーズな食物アレルギー対応食の提供が可能となる予定です。見学エリア等について、調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなどを設置し、豊かな食育に資する施設を目指します。

★可能な限り手作りの給食★…新たな給食センターでは基本的には冷凍加工品を使わず、肉団子、つみれ等も可能な限り手作りで調理し、さらに野菜は生鮮野菜を中心に使用することを可能とします。また、現状同様にシチューやカレーのルーも小麦粉と油脂類で炒めた手作りとする等、多くの献立で手作り給食を実施します。和え物等の調味料は、基礎調味料からの手作りにする予定です。生野菜、カットフルーツ等が提供できる設備を目指します。

★防災の対応★…防災備蓄倉庫を備えることで、市の災害備蓄量の増大につなげるほか、15,000食の米の備蓄が可能な施設とします。

あくまでも予定かとは思いますが、給食に携わる方々がより快適に働ける環境になり、より充実した給食が提供されることを願っています！

※国立市教育委員会「新学校給食センター整備運営事業概要」参考



給食委員会 アンケート 先生に聞いてみた！

給食で好きなものは何ですか？

- 1位…カレー系 6票
- 2位…揚げパン 3票 炊き込みご飯 3票
- 3位…シチュー系 2票
- その他…
 - ・ラーメン
 - ・中華丼
 - ・豚汁
 - ・さんまのかば焼き
 - ・和食
 - ・キムタクご飯（キムチとたくあん）
 - ・なんでもおいしくいただいています。

給食で好きなデザートは何ですか？

- 1位…タルト系 3票 杏仁豆腐 3票
- 2位…ゼリー 2票 フルーツ系 2票
- その他…
 - ・プリン
 - ・ほうれん草のアイス

昔食べた給食で思い出に残っているものや、こんなの食べたことあります！など

- ・おかずが大根おろしが出た。 ・緑色の抹茶パン。色が衝撃だった。
- ・カラフルゼリーボールのフルーツポンチ（白カルピス・オレンジ味のゼリーボール）が好きだった。堅い、うすい、ガーリックトーストが苦手だった。
- ・自分で手巻き寿司を作る。（ご飯・のり・2～3種類の食材が配られた）
- ・生クリームっぽいクリームにフルーツが入っているデザート。副菜のところに山盛りで嬉しかった。 ・クリスマスケーキが1人1人に出た。
- ・もやしの味噌汁→当番でよそったら不公平になり先生に怒られた。

昭和の給食はどんな感じだったのかメニュー以外でもOK

- ・袋に入った茶碗蒸し。 ・クジラの竜田揚げ→筋が噛み切れず口に残る。
- ・パン→カサカサおいしくないもの。ミルク→脱脂粉乳って温かいけどおいしくない。独特なおいがする。今でもミルクは苦手。
- ・食器がステンレス製の楕円形の皿で、汁気のあるおかずが混ざり気味になってしまっていた。もちろん先割れスプーンを使っていた。

★編集後記★

50代以上の先生方から回答のあった昭和メニューのクジラ肉と脱脂粉乳は、口にしたことのない方も多いのではないのでしょうか。第二次世界大戦（1936～1945）後の食糧難の時代に、子供たちの貴重なタンパク質カルシウム源として摂取されていたそうですが、美味しかったと言っている人はあまりいないようです…。ちなみにクジラ肉は竜田揚げの他、クジラカツやクジラ汁として給食に出されていたところもあるそうです。

最後になりましたが、お忙しい中、アンケートにご回答くださった先生方、取材に応じて下さった給食センターの皆様、ご協力ありがとうございました！