

日本一の給食をみんなの手で

～給食の作り手の^{おも}想い～



(栄養教諭) 漆山浩子 (調理師) 土田和子、加藤あけみ、豊岡てるみ、大澤陽子、伊藤一美、富樫千代子、磯谷チヨ子、沼沢成子 (敬称略)

町では昨年度から「日本一の給食食育推進事業」に取り組んでいます。これは、地元農産物を取り入れた地産地消の給食を、町、生産者、学校、家庭が一体となって提供し、その給食を通して子どもたちの健康づくりと愛郷心を育むものです。今回は、子どもたちに給食を作っている調理師のみなさんに注目します。

子どもたちの笑顔のため

調理師のみなさんは、舟形町出身のプロの料理人である長澤正彦さん（堀内出身）と富樫勝也さん（洲崎出身）の2名を交えて、新メニューのレシピ検討会を行なっています。また、プロの考えたメニューを給食として提供するための調理実習も行なっており、プロの技術や経験を聞いたりして、スキルアップを図っています。さらに、子どもたちに喜んで食べてもらえるよう、みんなで知恵を出し合っています。

今後は中華料理や洋食などにも挑戦し、「どんなメニューだと給食で作れるのか」「どんな料理だと子どもたちが喜んでくれるのか」など試行錯誤をしながら取り組んでいきます。



「まるごとシェフのメニュー」 舟小でめがみちゃん給食



【16日のメニュー】
パエリア・ニース風サラダ・西洋風舟形芋煮

10月16日、舟形小学校と中学校で「まるごとシェフのメニュー」給食が提供されました。これは富樫シェフが調理師のみなさんの意見を参考に、学校給食用に考案したメニューです。

小学校では、富樫シェフも生徒たちと一緒に給食を食べ、また、富樫シェフによる砂糖菓子デモンストラクションも行われて、生徒たちからは「すごい」と歓声が上がっていました。そして、生徒代表の2名もシェフ指導の下、砂糖菓子づくりに挑戦しました。



「日本一の給食食育推進事業」では、今後もシェフの新メニューと郷土料理のメニューを給食に取り入れていく予定です。生産者、調理師、献立を作る人、届ける人、食べる人、お互いの顔が見える安全・安心の給食を通して、子どもたちに舟形町をより好きになってもらうたいという願いが込められています。

▼問い合わせ／

舟形町教育委員会教育課学事係
☎ (32) 2379

Interview ～インタビュー～

子どもたちの笑顔が エネルギー



調理師
大澤 陽子さん

子どもたちから明るい笑顔で、「おいしかったです」や「給食のおかげで午後がんばれる」などと言われると、うれしいです。さらに、「給食が楽しみ」と言われたときは、私もがんばるエネルギーになります。

給食から 食べることの大切さを

舟形の給食には、地元の食材がたくさん使われています。そして、栄養のバランスもしっかりとれているので、残さず食べて元気に育ってほしいです。また、子どもたちには給食を通して、食の大切さや、食べ物から命をいただいているということも感じてもらえたらと思っています。

子どもたちの 「おいしかった」がうれしい



調理師
土田 和子さん

給食は、子どもたちのことを思いつて、毎日愛情を込めて作っています。お米を研ぐにしても野菜を切るにしても、ひと手間かけることでおいしくなります。だから、給食の後わざわざ「おいしかった」や「嫌いなものも食べられた」などと言いに来してくれるとうれしいですし、作ってよかったと思います。

地産地消の給食を

給食には、舟形で採れた朝採り野菜を使っています。野菜などを作ってくれた人へも、給食を通して子どもたちの気持ちが伝わればと思います。また、私たちも研修会をして調理方法や新しいメニューを学んでいます。これが子どもたちの笑顔につながると私もうれしいです。