

町学校給食センター特色

厚真の食材を使った「あつまの日」

厚真は食材の宝庫。お米をはじめ、生シイタケ、カボチャ、ジャガイモ、ホウレンソウ、ブロッコリー、厚真鶏、海産物、おふくろ味噌…など生産者の皆さんが手塩にかけた食材がいっぱい。「あつまの日」は、厚真でとれる食材を使用した献立(牛乳《業者から納入》、調味料《おふくろ味噌を除く》以外)になっています。「あつまの日」は、8月から11月までの4カ月間、月1回提供され、子どもたちも楽しみにしている給食の日となっています。

ちなみに、10月の「あつまの日」の献立は、「ご飯、厚真野菜の味噌汁、鶏の塩だれ焼き、磯か和え、こぶき芋」で14日(水)に提供されます。

月に数回実施される「共通献立の日」

「共通献立」は平成15年度から始まったもので、月に数回(10月は6回の予定)行っています。

「共通献立」は、アレルギーがある子どもも、そうでない子どももみんなと一緒に食べることができる給食です。

例えば、バターなどの乳製品を食べることができない子どもがいる場合は、共通献立の日はマーガリンを代用します。また、卵や小麦粉を使うミートボールには、代わりに味噌やトウモロコシの粉を使っています。これは町内の業者に作ってもらい納品してもらっています。共通献立は地域一体となって子どもたちに提供しています。



◀毎月月ごとの献立表が各家庭に配られる。網かけ部分は「共通献立の日」



食材をイメージした緑、黄、赤色が外観のセンター



門柱の厚真町学校給食センターの背景にはカボチャやニンジンなどの各種野菜がモチーフとして埋め込まれている

道内では初のオール電化方式を採用

北海道では初めてとなるオール電化方式を採用しました。

ガスをメインに使用する方式と違い、「室内の環境が安全で快適」「環境にやさしい」「煙や油煙が少ないので衛生的」などの利点があります。

普通食とアレルギー対応食の2本立て

普通食以外にアレルギーをもっている子どもに対応する給食を提供しています。

子どものなかには、卵や牛乳、乳製品などさまざまな食品に対してアレルギー反応を示す子もいます。そのため、アレルギーの原因となるアレルゲンを取り除き、代替りの食材を使った個人ごとのアレルギー対応食を提供する環境整備を給食センターでは行っています。

- ①アレルギー対応食の専任の栄養士1人の配置
- ②アレルギー対応食を作る調理員1人の配置(7人の調理員がローテーションして対応します)
- ③調理室のワンフロアにアレルギーゾーンを設け、設備等を完備し、調理作業中は、担当調理員以外出入りできない作業体系になっています。
- ④アレルギー対応食の見た目も同じようにすることを心がける。



モリモリ食べて子どもたちの笑顔がはじける

学校給食の一日

厚真町の学校給食の開始は、平成12年5月で今年が10年目。道内外を見ても後発の始まりでしたが、開始にあたっては、先進地や先駆的な取り組み、施設を調査し、子どもたちの笑顔がはじける給食づくりを目指しました。

町学校給食センタースタッフなどの努力の積み重ねにより、厚真町の学校給食の取り組みは、国内の市町村やメディアはもとより海外からの視察や取材も受けているほど注目されています。

それは、道内で初のオール電化方式の採用であったり、食材豊かな地域の特性を生かした取り組み、また、食物アレルギーを持つ子どもたちへの対応であったりします。

子どもたちにとって安全で安心して食べることができるよう給食を提供し、モリモリ食べてもらい、子どもたちの笑顔がはじける給食づくりに奮闘している、町給食センターの一日を追ってみました。

給食センターの朝は早い

早出での調理員が、その日の給食の食材として使われる、業者から納品される野菜や肉など、数量や品質をチェックする。
また、調理室以外のセンター室内を清掃員が食品を扱う施設なので念入りに清掃する。



7:00AM~
納品・検収

調理員ごとに爪ブラシがあり、丹念にひじまで洗い、十分に乾燥させてから消毒する。



7:30AM~
手洗い

お楽しみのお給食の時間です

配送トラックが学校へ到着。学
校職員がコンテナの積み下ろしを
手伝ってくれます。



11:05AM
配送トラック到着 (中央小)

給食着を身につけた給食当番の
児童が、手分けをしてトレイを持
った児童に給食を取り分けます。



11:50AM~
配食する給食当番 (1年生)

切り方や材料の種類によって、手で切ったり調理器具(スライサーなど)を使って食材を切っています。
果物を切る時はすべて手作業になります。



8:30AM~
下ごしらえ (切菜など)

どの種類の野菜も3つのシンクで3回洗う。ホウレンソウは根元に土がはさまっていることが多いので、特に気をつけながら洗う。



8:00AM~
下処理 (野菜の洗浄)

焼いたり蒸したりできるすぐれもの調理器具「スチームコンベクション」。蒸しながら焼くこともできるので料理がパサつかない。



9:00AM~
機具を使って調理

◆お米はいつも厚真産の「ななつぼし」
◆給食をつくる数が約440食と都会の給食センターや大規模校の給食と違って調理に日が届く。
厚真の給食のおいしさの秘密

◆最新の設備が整い作業効率がよく同じく調理に日が届く。
◆調理員、栄養士、配送運転手、事務員、清掃員、教職員、地域などのチームワークが良く、子どもたちにおいしい給食を食べてもらいたいという意識が強い。

1週間のうち、
ご飯が3回、パンとメン
が各1回のペース



本日の給食
いりこ菜飯おにぎり、芋団子の味噌汁、いわしのみぞれ煮、ワカメサラダ、牛乳

後片付けも細心の気配り

給食を送り出してからすぐに調理中に使用したザルやボウル、カゴなど洗浄が始まります。
毎日子どもたちに安全で安心して食べることができる給食を提供するため、調理前、調理中をはじめ、後片付けについても衛生面で細心の気配りを払っています。



11:00AM~12:00AM 1:00PM~ 4:00PM
後片付け (写真右は午前、左は午後)

調理員が手分けして次々と給食を作っていきます。



10:00AM~
和え作業 (ワカメサラダ)

この日の給食はおにぎり。機械で成型したあと、手でにぎり直す。



10:00AM~
おにぎりづくり

5・3^キ炊きの炊飯釜が8つある。1日に炊くお米の量は約40kg



9:30AM~
ご飯が炊き上がる

食缶に各学校のクラス別に配食します。



10:30AM~
配食 (写真は汁物)

直前まで保温器具で温められていた食缶をトラックへ積み込み。



10:30AM~
配送トラックへの積み込み

いつもピカピカの配送トラックがいざ学校へ出発!



11:00AM
配送トラック出発

編集後記

給食と聞いて思い出すことは、4月に学校の先生が厚真町に転入しその歓迎会の取材に訪れると、毎年決まって「厚真の給食はおいしい」と聞いていたので「楽しみです」という話を先生がしている。厚真の給食のいいところは先生の間でも話題になっているのかと認識する。また、学校給食が厚真になかった私たちの世代は、学生時代、給食の話題で盛り上がる仲間についていけなかったことも思い出す。
今回の取材で印象に残ったのは富谷栄養教諭が「子どもたちが笑顔になれる給食を作りたい」という言葉だ。その言葉の中に秘められている思いは、ただ単に子どもたちの好むものやおいしい給食を提供するだけでなく、安心して食べられる事、給食の中で正しい食生活を送ることの大切さを伝え、栄養のバランスのとれた食事をとり、健康な体があつてこそ子どもたちの笑顔だという。子どもたちの笑顔がはじける町を目標としている厚真町。給食もその一翼を確実に担っている。

全員で「いただきます」といつてから楽しみにしていた給食の始まりです。

12:00AM~
給食タイム

