広報 おばま

2010
3

【特集】自校炊飯の学校給食

《表紙》

２月３日の節分に市内の各保育園で「豆まき」が行われました。

加斗保育園では、最初に園児が『怒りんぼ鬼』『泣き虫鬼』『ピーマン嫌い鬼』など、自分の中にいる鬼を発表し終えると突然２匹の鬼が…。泣く子もいましたが、みんなで豆をぶつけると、鬼は降参して逃げていきました。

（2月3日）

毎日が熱々のごはん

自校炊飯の学校給食

明治二十二年に山形県で弁当を持参できない児童に昼食を提供したことが始まりと言われている「学校給食」。学校給食は、成長期にある子どもたちの健康の保持増進や体位の向上、食育に大きな役割を果たしています。

小浜市でも昭和十三年に旧制中学校や女学校でみそ汁の提供が始まり、同三十年には市内全域に学校給食が広がりました。

そして、本市の学校給食が今大きく変わろうとしています。

平成二十一年九月から毎日、栄養バランスがいい米飯給食になり、さらに、四月からは市内の全小中学校で給食のごはんをその学校で炊く自校炊飯を始めます。

自校で炊く米飯給食は、子どもたちの成長や食育にどのような効果があるか考えてみましょう。

学校給食の役割

子どもたちが、正しい食習慣や食の知識を身につけるため、学校給食は栄養補給の場だけでなく、食育の一環としての役割を担うようになりました。そのことから、昨年四月に学校給食法が改正され、学校給食の目標が四項目から七項目に追加されました。

学校給食の目標（学校給食法）

①健康の保持促進をはかる
②食事についての正しい理解、望ましい食習慣を養う
③豊かな学校生活を通して、明るい社会性を養う
④自然の恵みに感謝する心を養う
⑤食に関わる人への感謝の気持ちを深める
⑥国や地域の伝統的な食文化について理解を深める
⑦食料の生産・流通・消費について正しく理解する

米飯給食のメリット

ごはんには、

- **消化するまでに時間がかかるので腹持ちがいい**
- **よくかんで食べるので脳の働きが活発になる**
- **たんぱく質や脂質、ビタミンなどの栄養が豊富**

などのメリットがあることから、米飯給食は全国的にも注目され、増加しています。

本市では、昭和五十六年に市内全小中学校で米飯給食を始め、その回数は、昭和五十八年には平均週二・七回、平成二十年には三・三日になりました。

炊飯釜を設置

学校給食には、給食を給食センターで一括で作り、各学校に納入する「センター方式」とそれぞれの学校で作る「自校方式」があります。本市は、全小中学校が「自校方式」の学校給食です。しかし、小浜、雲浜、西津、遠敷、今富の各小学校と、小浜、小浜第二中学校は、大量のごはんを一度に炊くことができないため、ごはんだけは市外の業者から購入していました（**委託炊飯**）。それ以外の学校は、ごはんを自校で炊いています（**自校炊飯**）。

自校炊飯できる学校は、学校の裁量で、米飯給食の回数を増やすことができますが、委託炊飯の学校は、ごはんの費用が自校炊飯より高いため、これ以上米飯給食を増やすことはできませんでした。

「栄養の面から市内全校で米飯給食を増やしていきたい」「食育の面から自校炊飯は不可欠」ということで、昨年の夏休み期間中に、委託炊飯の学校に炊飯釜を設置しました。九月からは、市内全校で自校炊飯ができるようになり、パン給食を廃止して、週五日の完全米飯給食を実現しました。

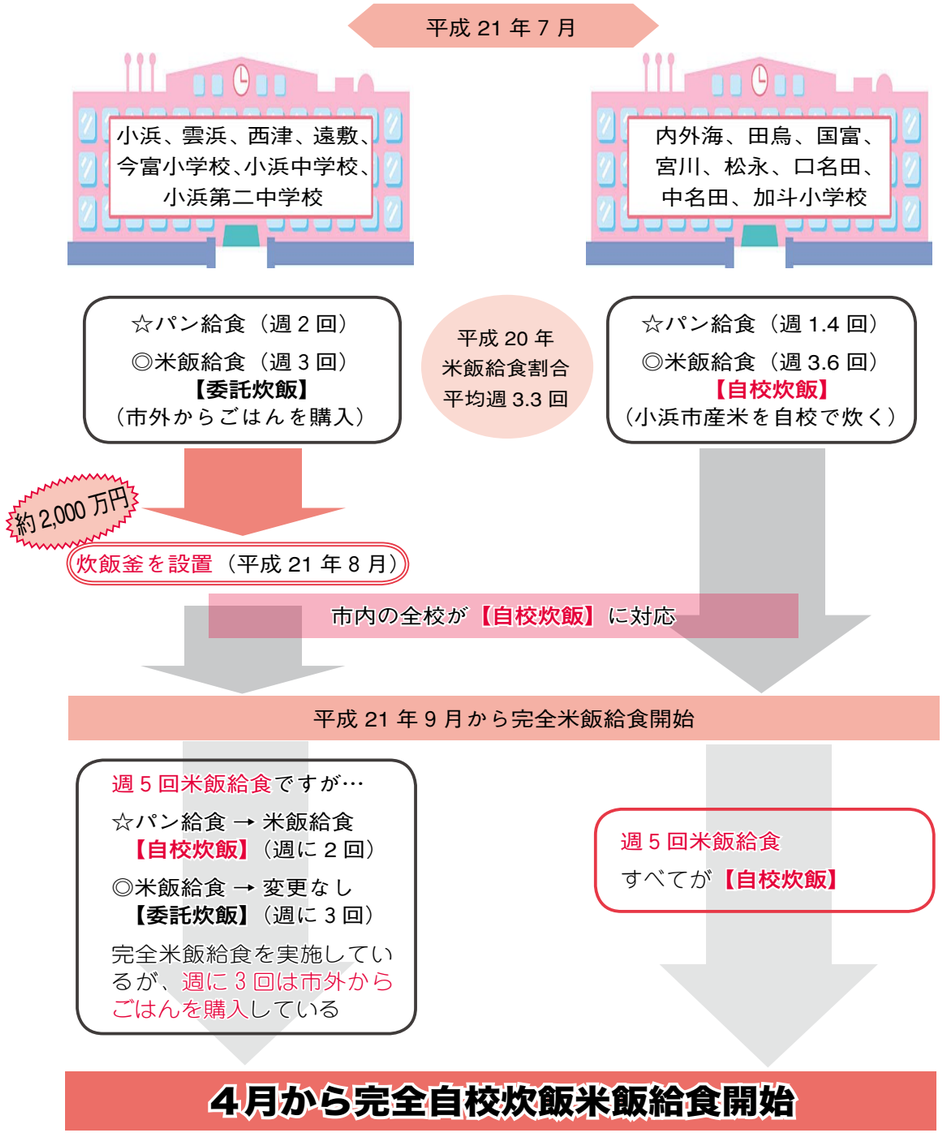
※三月までは委託炊飯もあります。詳しくは次ページをご覧ください

各学校に設置した炊飯釜

自校炊飯で食育

自校炊飯をすることで、全校で赤米や紫米などの古代米を使ったふるさとの伝承料理や、郷土の食材を使った混ぜごはんなどが炊けるようになり、伝統的な食文化を学ぶことができます。また外国米との食べ比べによって、当たり前のように食べている小浜市産のコシヒカリのおいしさを再認識できるのではないでしょうか。

◇完全自校炊飯までの道のり◇



市内の全校が週５回の【自校炊飯】

委託炊飯をしていた学校も、４月からは自校炊飯をすることによって、市内全校で自校炊飯の米飯給食が始まります。

子どもたちは、毎日炊きたてで熱々の小浜市産米を食べることができます。

米も野菜も校区内産を

本市では、学校給食に地元食材を使う「地産地消」を推進しています。平成十四年から、全国でも数少ない校区内型地場産学校給食（校区内の生産者から学校給食の食材を直接納入してもらうこと）を国富、今富、口名田、中名田の各小学校で取り組み始めました。今では、市内全校で実施し、給食で使用する野菜の三割から四割は、校区内産を使用しています。　米については、委託炊飯の学校でも小浜市産の米を使っていますが、自校炊飯によって、校区内の生産者から米を納入することができます。現在は七校で校区内の生産者から米を納入しています。

子どもたちは、自分の家の人や近所の人が作った米や野菜だとわかれば、今まで以上に給食に関心を持つことにもつながります。生産者も安全性を気にかけてくれるので、安全で安心な給食を食べることができます。

谷田部梅千代会
辻　節子さん
（谷田部・74 歳）

安全で安心な食材を

わたしたちのグループは、給食の食材となる米や野菜を口名田小学校へ届けています。自分たちの孫はもちろん、地域の子どもたちには、安全なものを食べてほしいので、農薬や消毒は必要最小限に抑えています。米は、生産から精米まですべて自分たちでやって届けています。子どもたちが「おいしい」と言ってくれるのを聞くと、やりがいを感じます。これからも今まで以上に安全で安心な食材を届けていきたいですね。

生産者へ感謝

市内の各小学校では、年に一度地元生産者を招き、子どもたちが考えた給食メニューをいっしょに食べたり、ゲームをしたりして交流を深めています。また、感謝の手紙を渡して生産者へ「ありがとう」の気持ちを伝えています。地場産の食材を多く取り入れている学校ほど感謝の気持ちが強く、給食を残さず食べる子どもが増えてきています。

今後の学校給食

自校炊飯ができることで、玄米ごはんや雑穀を混ぜたごはんなど、米飯給食の幅を広げられます。今まで以上に子どもたちを楽しませる学校給食となるよう献立作りにも創意工夫をこらしていきたいと考えています。

■問い合わせ
教育総務課　☎内線４２５

鍋島　詩織さん
（小浜小学校・６年生）

ごはんが大好き

前からパンよりごはんの方が好きだったので、毎日の給食が楽しみになりました。去年の９月から、学校の中でごはんが炊けるようになったので、炊きたてで温かいごはんを食べています。ごはんは腹持ちがいいので、晩ごはんまで元気に過ごせるようになりました。毎日がごはんなので、それに合ったおかずをもっと増やしてくれるとうれしいです。