

東京都の 学校給食

No.423 平成26年1月15日

編集・発行

公益財団法人
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



1…新春特別座談会

学校給食を取り巻く環境と学校給食会への期待

4…第64回全国学校給食研究協議大会開催

5…学校給食摂取基準の活用について

6…シリーズ「野菜塾」最終回

第8回全国学校給食甲子園大会決勝大会結果報告

<http://www.togakkyu.or.jp>

新春
特別座談会

学校給食を取り巻く環境と 学校給食会への期待

地産地消への取り組み、TPPの影響、食物アレルギー問題など、学校給食に関するさまざまな動きが注目されています。これらについて、文部科学省の学校健康教育課江口陽子学校給食調査官と、同省健康教育課濱田有希食育調査官の二人に、お話をうかがいました。



左：濱田食育調査官、右：江口学校給食調査官

給食会同士で地場産物を
交流させる仕組みを

藤本理事長（以降・藤本） 新年早々
ですので、できるだけ前向きなお話

をしていただければと思いますので
よろしくお願ひいたします。
まず、これまでのご経験や、見聞き
したことのなかで、良かったと思われ
る取り組みがありましたらお聞かせく
ださい。
江口調査官（以降・江口） 私どもの
上司が、給食の現場や食に関する指
導のあり方を実際に見て施策に活か
したいという思いから、月に2回程
度、学校を訪問し、実践内容を伺い
給食を試食することを目標にしてい
ます。そのため、いろいろな現場に
訪問する機会があつて、先生方の努
力が、給食時間の子供の笑顔に直結
していることを実感しています。
藤本 私どもも給食の食材を供給す
る役割があり、できるだけ自分たち
も学校で給食を食べようとしてはい
るのですが、実際に食べる機会とい
うのはなかなか…。
江口 行くとやっぱり違いますね。
子供たちがどんな環境で食べている
か、校長先生がどんな考えで食育を
進められているか等、実態がよくわ

給食会物質は安全第一を心がけています



江口 陽子

文部科学省スポーツ・青少年局
学校健康教育課学校給食調査官

佐賀県鳥栖市立小学校の栄養職員、武雄市立小学校の栄養教諭として勤務後、平成22年4月から佐賀県教育委員会体育保健課指導主事として、佐賀県の学校給食の充実発展、子供たちへの食育の推進を図る。平成24年4月から現職、現在に至る。

ようでした。小松菜は江戸川区が発祥の地とされているので、その由来を子供に知ってもらうのも意味のあることだと思います。とはいえ、地場産物を生鮮品として活用するのはむずかしい点もあるので、冷凍品や缶詰にするとか、給食用に加工するというのもいいのではないのでしょうか。

藤本 学校によって施設・設備も千差万別で、生徒の数が減ったので空いた教室にランチルームをつくるなど、うまく活用しているところもあれば、手をこまねいているところもあるようです。

江口 新しい取り組みについては、皆さん一生懸命やってくださるのですが、長続きしないことも多いんです。「これだけは続けていこうね」というものが確立できれば、先生が代わっても続いていくだろうし、子供たちの食育の定着にもつながると思うのですが。

藤本 取り組みのひとつとして伺いたいのは「地産地消」についてです。全国でさまざまな取り組みがあると思いますが、文部科学省からみて、実践の状況はどのようなものでしょうか？東京は地産の食材が限られていることもあって、難しいことが多いものですか。

江口 東京の小学校を訪ねたこともありですが、都内で採れた小松菜を使うなど、いろいろ工夫されている

ですが、各地域の地場産物をブロッコリー内というくりで活用されています。また文部科学省では地場産物活用も進めています。もうひとつ「国産給食」ということで、国産食材の使用割合80%を目標にしています。

藤本 80%ですか！それはすごい。江口 できるだけ国産の食材を使用することを目的に県なりブロッコリーで活用されている食材を、給食会の力で、ブロッコリー間でも使えるような流通を考えていただけたらと思います。他の地域の郷土料理を、子供たちが給食を通して学んでいくというの、食育のひとつですから、地域の食材を給食会同士でうまく交流させていただくというの、実現可能な地産地消ではないでしょうか。

藤本 そうですね、給食会は全国組織と共に関東圏のブロッコリー組織を持っていますから。

江口 九州地方でよく使用されている食材であっても、その情報は東京都の給食関係の方々には届いてないかもしれません。広報誌などを通じて

て食材の紹介やレシピ紹介等の情報も出していただけたら、給食として充実すると思います。

地場産物ではありませんが、それぞれの地域の生産者が、子供たちにおいしい食材を届けたいのと同じ思いがあって一生懸命つくられたものなら、教育としての価値があるのでないでしょうか。

学校給食を活用した食育の推進

藤本 いまおっしゃったような取り組みは、九州や中国のブロッコリーでは、既に頻りに利用されているのですか？

江口 はい。給食会に注文を出すと、共通で選定した「共通選定品」というようなものがいくつかあって、それほどの県でも使えるようになっていきます。ただ、まだ限定的なものなので、もっと幅が広がるのと思っています。受注が増え、東京や東北でも食べられていくと知れば、生産者の方々の励みにもなります。

藤本 私どもも九州の産物では、熊本・宮崎・鹿児島などの干しシイタケを、都内の学校等に提供しています。「これは熊本産のシイタケです」と東京の子供たちに紹介すれば、地理の学習に活かせて、より身近に感じられるのではないのでしょうか。

江口 給食の時間に食材の産地などを話題に取り上げていただけると、「これはどのような所から届けられているのか？」「産地はどんな環境なんだろう？」と子供たちもいろいろ考えると思います。そして、シイタケの生産量が一番多い県はどこかなど、

興味・関心が広がって知識が深まると思います。

藤本 その意味でも国産品で全部まかなえたら理想的ですね。

給食で米飯の回数を増やして欲しいという要請もありますが、個人的には、嗜好や栄養学的な問題も含めて、米飯一辺倒でいいのだろうかという疑問は持っています。

江口 いろいろな食を体験して世界の国の食文化を学ぶというのも学校給食の目的のひとつですから、やはりパンや麺も適宜取り入れることも考えていただきたいと思いますね。

藤本 学校給食が始まって30年ほどはパンとミルクが主流で、それが体格向上や健康増進に寄与したのは事実でしょう。そこから大きく舵が切られて米飯基軸となったわけですが、今後の食文化にどんな影響が出るのでしょうか。

濱田調査官(以降・濱田) 戦後、学校給食が始まった頃は、食糧難で輸入小麦に頼らざるを得なかった時代でした。次第に復興してきたなかで、やはり国産の食材を使って日本人に合った食生活である日本型食生活を見直そうと米飯給食が導入されました。このことは望ましい食習慣の形成を図り、食育を推進する上でも意義のあることだと考えます。

藤本 その通りなのですが、最近は何に5日、米飯ばかりという学校もあるようです。たまにはパンを食べたい子供もいるのではないのでしょうか。

濱田 それはそうですね。鹿児島県の離島や不便な地域ではパン屋がないので、パンが食べたいという子供



濱田 有希

文部科学省スポーツ・青少年局
学校健康教育課食育調査官

鹿児島県の小中学校等において栄養職員等として勤務後、平成18年4月から県農政課、平成21年4月から県教育庁保健体育課指導主事として給食管理や学校における食育を担当、平成25年4月から現職、現在に至る。

藤本 アレルギーマニアについて
学校給食における食物アレルギー問題への関心が高まっています。さまざまな取り組みが始まっていますが、どのようにお考えですか？
江口 さまざまな取り組みが始まっていますが、何よりもまず、きちんとした診断を行っていただくということ、文部科学省としてはガイドラインの活用と、生活管理指導表を医師の診断のもとに書いていただき、それを学校給食でのアレルギー対応について行うかどうか判断するため書類(情報)として使うようにお願いしています。なかなかできていないのが現状です。併せて給食室などの環境整備も進めなければなりません。アレルギー原因食物が調理の途中で混入したという事例もたまにあるので、きちんと設備を整えることが大切です。それと、どの子がどんなアレルギーを持っているか、どんな症状を起すかを、担任の先生と養護教諭、栄養教諭等、それに管理職だけが知っていて、共通理解が図れていない実態もあるようです。給食時間以外に起きる可能性もあるので、学校全体で教職員が情報共有する必要があります。また、症状が起きたときに、どのような対応を行うかということも知っておかねばなりません。

たちのために、また、世界の食文化を知らせるためにもパンを手づくりしている学校もあります。パンにもいろんな種類がありますから、パンに合う料理なども経験させてあげることが大切ですね。
藤本 私などは「給食イコールパン」という世代で、パンは主食の一つと思ってきましたから、いま、市販されているパンを食べると、どれも菓子のように感じてしまいます。そういったパンをパン食とする食習慣はいかがなものかと思います。
江口 主食としてのパンという概念が、家庭における食事のなかで理解されていないかもしれません。藤本理事長の世代は、給食ではパンが中心で、家ではご飯が中心だったと思います。食生活の乱れが指摘されるなか、給食ではご飯を中心とした汁二菜のような食事にし、将来の生活習慣病の予防なども踏まえ、正しい食生活を教えていけるようになるのではないかと考えています。一方で、パンはかすと一緒に食べる主食だということ

アレルギー問題には
情報共有で対応を

も、改めて教えていく必要があるかもしれません。

藤本 学校給食における食物アレルギー問題への関心が高まっています。さまざまな取り組みが始まっていますが、どのようにお考えですか？

江口 さまざまな取り組みが始まっていますが、何よりもまず、きちんとした診断を行っていただくということ、文部科学省としてはガイドラインの活用と、生活管理指導表を医師の診断のもとに書いていただき、それを学校給食でのアレルギー対応について行うかどうか判断するため書類(情報)として使うようにお願いしています。なかなかできていないのが現状です。併せて給食室などの環境整備も進めなければなりません。アレルギー原因食物が調理の途中で混入したという事例もたまにあるので、きちんと設備を整えることが大切です。それと、どの子がどんなアレルギーを持っているか、どんな症状を起すかを、担任の先生と養護教諭、栄養教諭等、それに管理職だけが知っていて、共通理解が図れていない実態もあるようです。給食時間以外に起きる可能性もあるので、学校全体で教職員が情報共有する必要があります。また、症状が起きたときに、どのような対応を行うかということも知っておかねばなりません。

は、本人の自覚や保護者の認識がはっきりしないこともあるので、学校側からしっかりアプローチしていく必要もありそうですね。

江口 はい、学校側と主治医と保護者が、常に連携しながら症状に合った対応をしていくことが大事だと思います。ただ、給食現場の先生方はその子に合った対応をしてあげたいと一生懸命なのですが、そのため複雑な調理作業になってしまったり、逆にそれが事故につながりかねないということもあります。対応については、できるだけシンプルにしていただきたいと思います。

藤本 給食センターには1万食以上もつくっているといるところがあるので、対応がむずかしいというのは、よくわかります。
江口 文部科学省で立ち上げた有識者会議において今年度中に報告書をまとめ、さらに対策を進めていくことにしています。昨年の夏に580校ほどの実態調査を行い、情報を分析しているところですが、体制作りや関係者の理解と情報共有、設備や人員、保護者の理解などで、まだまだ不足していることがあり、それらがすべてクリアできて、はじめて安全な給食の提供ができると思っています。

生産現場を知って
本物・偽物を見分ける

藤本 給食ということではありませんが、昨年は食品偽装問題が起きました。食に関わっているお一人は、どのように思われましたか？

濱田 米や肉などはトレーサビリティのことでもあって生産や流通の履歴など厳しく管理されています。生産者に安全・安心が強く求められているにもかかわらず、最終的な出口というか、それを調理し、提供する側が不正や誤表示を行ってしまうようではどうにもなりません。表示については、正確な情報が把握できるように明確にする必要がありますね。
藤本 もちろん調理する人の責任は重大ですが、食べる私たちも、本物・偽物が見分けられるだけの知識を持ちたいものですね。そういう力も学校給食のなかで培うことができればいいのですが。
濱田 都会の子供たちは、本物を見たり触れたりする機会が少ないので、体験学習をさせることも大事ですね。先日東京市内の学校で、子供たちにソラマメを収穫させたり、鞘をむいて豆を取り出させたりする学習が行われましたが、そういう機会がもっともっと増えたらいいと思います。また、東京ではむずかしいのですが、地方の給食会のなかには、夏休みに親子で体験学習するツアーを組んでいるところもあるようです。そういった食育にかかわる体験活動なども考えていただけたらと思います。
文部科学省では、来年度から「スーパー食育スクール(SSS)」を全国に指定します。スーパー食育スクールでは、大学や企業、生産者、関係機関等と連携して、「食とスポーツ」、「食と健康」、「食と学力」、「食と環境」といったテーマを明確にして重点的

に取り組み、その効果を数値化して「見える化」を図るなど、科学的データに基づいた分析・検証を行っていくものです。

藤本 食育の効果を数値化し、客観的に評価できることはよいことです。給食会も関係機関として連携をしていきたいと思えます。

それと子供たちは収穫を体験して、とれたての味や旬のおいしさを知れば、本物を見分ける力もつくでしょうね。

江口 子供たちだけでなく、最近では若い栄養職員の方たちも、食材の生産現場については詳しくないようです。それでは子供たちの好奇心に応えてあげられないので、何とかしなくてはいけない問題です。

藤本 栄養職員になろうとするような人は、食に関する興味や関心が人一倍強い人でしょうから、学問的な勉強をするだけでなく、食材がどのようにつくられているか、どう調理すればおいしくなるか等についても自主的に探究していただきたいですね。学校給食に携わる人の仕事は、努力の結果が子供らの笑顔になって返ってくるという素晴らしい仕事ですから、給食をより良いもの、よりおいしいものにするため、情熱と愛情を持って取り組んでいただきたいと思います。私自身も、そのような心構えでいたいと思っています。

さて、そろそろ最後になります。東京都学校給食会に期待することがありますでしょうか？

江口 学校給食を活用した食育というのは、学校だけではできません。いろいろな方にお知恵を借りたり、ご協力いただいたりすることで充実したものになり、最終的には子供たちの食を豊かにすることに繋がっていくのだと思います。そういう良い関係をこれからも保ち、さらに深めていただきたいですね。もうひとつは情報の共有でしょうか。私どもからの発信も、それほどできていないかもしれませんが、ちょっとした機会に給食会の活動の状況などを知ることができるととても役に立ちます。お互いに情報を共有していくというのは大事ですね。それに、これだけ素晴らしい施設をお持ちで、学校給食を支える大きな役割を果たしておられるのですから、保護者や子供たちにも、それを知っていただくための企画をお考えいただくと、さらに給食や食育への理解が得られるのではないかと思います。

濱田 私は東京に来たばかりで、まだわかっていないことも多いのですが、給食会は給食に関する物資の安定供給だけでなく、ひとつひとつの学校との信頼関係をより深め、つなげていく役割も大切だと思っています。例えば学校区域内の八百屋や肉屋などの食材だけで給食が作られていると思っっている子供たちや保護者に向けて、物資の調整や調達を行っている給食会の役割などについても情報発信していただき、裾野まで理解いただけるようになると思います。



藤本 龍夫

公益財団法人東京都学校給食会 理事長

昭和54年東京都庁に入部、平成22年教育庁高等学校教育課長、平成24年総務局被災地調整担当部長(被災地支援宮城県・岩手県事務所長)、平成25年7月退職、平成25年7月から現職、現在に至る。

藤本 給食に必要な物資については、もちろん民間の業者にも貢献していただいています。米、パン、麺類、牛乳など基本的なものについては、公益法人としてのメリットも活かして、低廉な価格で安全・安心な食材を提供するのが私どもの役目だと思っています。加えて、さまざまな機会をとらえて、学校給食に関わる支援をしていきたいと考えています。文部科学省の皆さまとも情報を共有させていただきますながら、より良い学校給食にしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。お一人には、お忙しいなか、時間を割いていただきまして、ありがとうございました。



第64回

全国学校給食研究協議大会開催

平成25年10月31日(木)～11月1日(金)三重県津市において「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～学んで食べて、心も体も健康に～をテーマに第64回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

開会式後文部科学大臣表彰が行われ、学校29校、共同調理場6か所及び個人23名が表彰され、東京都練馬区立八坂中学校飯島敬子栄養教諭が個人表彰を受賞されました。おめでとうございます。

文部科学省説明では文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課大路正浩課長から「学校給食の役割と食育の推進について」説明が行われました。

第2次食育推進計画において、文部科学省の数値目標は朝食欠食率を0%、学校給食における地場産物使用率を30%以上としている。現在地場産物については、やはり都市部を抱える都道府県の使用率の数字が伸び悩んでいる。文部科学省として地場産物の定義について検討中である。決まり次第皆様にお示ししたい。

今年度は「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」を設置し食物アレルギー対応について課題等の検討をしている。ガイドラインの活用、現行の体制の再構築や校内での体制、情報共有等基本的な考え方や具体的な取り組みを3月末までに答申を出す予定である。

今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議では、平成26年度はスーパー食育スクールというモデル事業と食育に関する教科書的なものの作成について検討をしている。その他新指導要領を踏まえた今後の食育推進の在り方や栄養教諭配置促進等について検討をしている。

食育は国民運動であり学校給食に対する期待は高く、役割重要だと考える、引き続き食育推進、充実を図っていただきたいとの内容でした。

その後一健やかな心と身体をつくる食育の推進についての実践発表、三重県立相可高等学校食物調理科村林信吾専任講師による「食を通して、人を育てる」の特別講演があり初日は終了しました。

2日目は8分科会に分かれ活発な協議が行われ、盛況のうちに大会は終了しました。来年度は平成26年11月20日(木)、21日(金)山口県にて開催予定です。

今回は、各学校等における基準値作成の手順について解説しましたが、それは、あくまでも学校・学年の平均値であって、個々の児童生徒の実態には合っていません。従来は、性別、体格を加味せず、クラス内で等分した配食が行われ、それを残さず食べるように指導されてきました。そのため、体が小さいのに必要量より多く配食された児童生徒は、満腹になり、夕食に影響する。一方、体も大きく活動量も高い児童生徒にとっては足りないため、帰宅後すぐおやつを食べ、結果として夕食に影響し、夜遅くになって空腹になるので、夜食を摂るといった悪循環に陥っていました。このような状況を改善するためには、個々の児童生徒に応じた配食を工夫し、自身の適量をしっかりと学ばせることが大切です。

1 主食の配食

優先されるのは、エネルギーですから、エネルギー源である主食の配食をどのようにするのかを検討します。実施可能な方法としては、各児童生徒の必要エネルギー量に応じてご飯茶碗7分目、すりきり、山盛りなどにグループ化することが考えられます。このことで、適切な栄養摂取が可能になるのみではなく、児童生徒は自分の体格に見合った主食の量を学び、家庭に帰っても実践することができます。

食事摂取基準の考え方では、推定エネルギー必要量は一点を指しますが、それ以外は幅で管理するため、たんぱく質や脂質などがエネルギー比率の範囲(表1)からはみ出た場合についてのみ主菜(たんぱく質や脂質)の量を加減すればよい。一点を目指す所要量より管理がしやすいと思います。

表1 エネルギーの増減によりエネルギー比率が増減する例

エネルギー(kcal)	たんぱく質 エネルギー比率(%)	脂質 エネルギー比率(%)
Aグループ 550kcal	20g(15%)	19g(31%)
Bグループ 600kcal	20g(13%)	19g(29%)
Cグループ 650kcal	20g(12%)	19g(26%)
Dグループ 700kcal	20g(11%)	19g(24%)

範囲から外れた水色部分は主菜の量で調節する

しかし、ここで注意しなければならないことは、肥満傾向や朝食欠食、活動量の高い児童生徒に対する対応です。数値に拘るあまり、配食やおかわりを制限し、児童生徒の心を傷つけることのないように気を付けなければなりません。例えば、肥満傾向の児童生徒は、おかわりを禁止するのではなく、最初の盛り付け量を少なくし、おかわりの際に残りのご飯を配食します。また、体は小さいけれど、活動量が高く、たくさん食べたがる児童生徒には、肥満度が正常範囲内であれば、望む量を食べさせても問題はありません。数字にとらわれず、児童生徒をよく観察することが大切です。

2 ハイリスク者への対応

「肥満」や「痩身」あるいは成長曲線から大きく外れる児童生徒、栄養摂取状況から「摂取不足」や「過剰摂取」の児童生徒を抽出し、保護者や児童生徒本人への改善指導や食育につなげ、将来の生活習慣病のリスクを軽減する必要があります。

- (1) 正常範囲外の者を把握(肥満度±20以上)し、成長曲線を描いてチェックの後、必要に応じて個別指導の対象とする。
- (2) 給食以外の食事等を含めた1日分の摂取量を把握し、推定平均必要量を下回る者、耐用上限量を上回る者、目標量の範囲から外れる者を少なくする。
- (3) 体格は正常範囲であっても、給食の摂取量が極端に少ない、または多い者(個人の必要量の50%未満あるいは150%以上を習慣的に摂取)は、食育の観点から個別指導する。

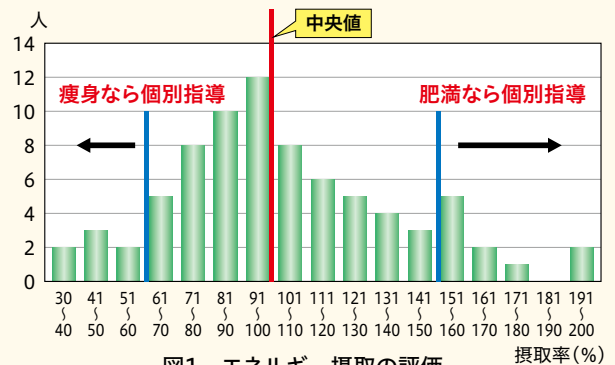


図1 エネルギー摂取の評価

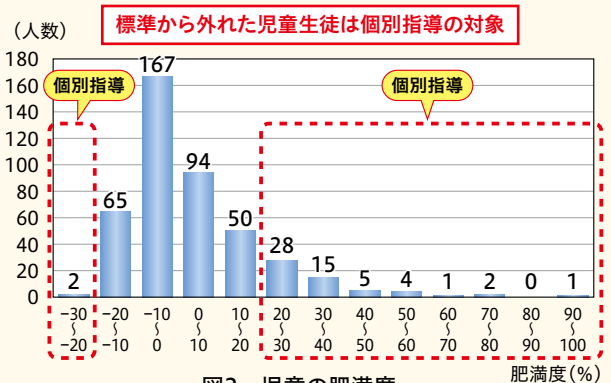


図2 児童の肥満度

牛乳を飲み残している児童生徒は、給食のある日でも極端なカルシウム不足になっています。このように、食べ残しの多い児童生徒についても食育の観点から指導する必要があります。

3 まとめ

学校給食摂取基準の改定に伴い、栄養管理の方法は大きく転換していますが、できない理由を探すのではなく、児童生徒の将来の幸せのため、一歩でも前進することを目指しましょう。そのために先に述べた事項以外で行っていただきたいことは次のとおりです。

- (1) 2010年版食事摂取基準の報告書を熟読すること
食事摂取基準は決して容易に理解できるものではありませんが、疑問点をひとつずつ紐解いていくことで、読む前後(理解した自分)では、まるで別人のように管理栄養士・栄養士としての力量がアップします。
- (2) 給食の献立を通して児童生徒の料理作りのスキルを高めさせること
料理名と食材を明確にすることで、児童生徒は味覚と共に料理を学ぶことができます。そのことが児童生徒の現在又は将来の「自分自身の体を養う生きる力」になります。
- (3) 基礎代謝量を高めるためにも児童生徒に運動習慣を身に付けさせること。

校内で共通理解を図り、児童生徒に「しっかり食べて、しっかり体を動かし、しっかりしたからだ作りを！」を定着させていただきたいと思っています。

今が旬の露地野菜

見た目とは違う！
美味しさと、栄養価



厳寒期の今、露地で作っている野菜は、風味、甘味、栄養価の点で最高の味を醸し出しています。しかし、超低温と寒風の中での栽培の為、見た目が悪く消費の現場では、敬遠されがちな現状です。何故美味しくて栄養価に優れているエゴな露地物の野菜が敬遠されているのでしょうか？

近年、八百屋が減少してスーパーが台頭して野菜をスーパーで買求める頻度が多くなり、消費者が自分の目で野菜の良し悪しを判断して選ぶ様になりました。必然的に、新鮮そうで、形状の良い、美味しそうな物を選ぶ訳です。生産現場も綺麗で見た目の良い野菜作りを目標にしています。種の開発（改良）ではありません。種の開発（改良）ではありません。種苗会社は、耐病性に優れ、均一な大きさになる等、大量生産性の高い品種開発に奔走しております。しかし、その裏で食味や美味しさが置いて行かれてしまっているのが現状です。私達、青果組合で行っている研修講座八百屋塾の研修生に、今の野菜は昔の野菜と比べてどうか？と質問したところ、七割の方が美味しくなくなつたという答えでした。この様な現状ではありませんが、生産者の一部には在来の種を守り作型に拘って、美味しさを求めている生産者もいるのです。

今後私達青果業者（八百屋）の課題は、野菜、果物等が溢れている中、品種、作型、旬を見極め、より美味しい野菜、果物を皆様にお届けすることが使命と肝に命じて行く所存でございます。それが「目利き」ということでは、ないでしょうか。

東京都青果物商業協同組合
理事 杉本 晃章

給食会だより

祝優勝!

「文京区立青柳小学校」



栄養職員 松丸 奨さん
調理員 大野 雅代さん

食味審査中の審査員の先生方に審査のポイントと献立について伺いました。子

第8回全国学校給食甲子園大会決勝大会結果報告

第8回全国学校給食甲子園大会にて文京区立青柳小学校が全国2266校調理場を含むの頂点となりました。東京都の学校では初優勝です。

青柳小学校は地場産物が少ないと言われている東京都の中でも、農地の少ない文京区に位置しています。赴任してすぐに「子供と食材との距離が遠い」と感じた松丸栄養職員は、地の物を子供に食べさせたいとの思いから、江戸野菜に着目しました。学校給食甲子園の応募献立のテーマは「江戸の粋を味わう食材、文の都の歴史を感じ、食への興味関心につながる給食です。江戸野菜や地場産物をふんだんに使い、さらに江戸時代から続く東京の食文化を子供達に感じてもらいたい」という思いを込めて、食べやすいように工夫された献立です。

供が食べたいと思う献立か、食べて美味しいか「献立のテーマが子供に伝わる内容か」とのことでした。献立については「年々地場産物の使い方も工夫されて、レベルも上がっている」「主食食がご飯の献立が多いが、給食のメニューは豊富で多岐にわたっているのも、もっとパンや麺の献立も増える」とよい等のご意見がありました。特に「子供の気持ちになって審査している」との言葉は印象に残りました。

すべての審査を終え、いよいよ結果発表です。各賞の発表がされていく中、青柳小学校の名前が呼ばれません。そして優勝校の発表となりました。「優勝は、文京区立青柳小学校」青柳小学校の関係者とともに歓喜しました。

松丸栄養職員に今大会の感想を伺いました。

待ち望んだ決勝大会でしたが、いざ本番になると多くの報道力メが待ち構えている会場の雰囲気は圧倒され、緊張のあまり手や足が震えてしまいました。そんな中、一音段通り、子供たちの為の給食を作ればいいんだ。」と心の中でつぶやき、落ち着くことができました。

また、日々の業務において、調理員の方々と連携を深めてきたことも、本番で無事時間内に調理を終えることができました。

た要因だったと思います。

また、校長先生はじめ教職員の先生方の応援もあり、子供たちも給食甲子園には関心を持っていたようで、今回の結果を報告すると、たくさんの方から祝福の言葉をかけていただきました。給食甲子園への参加を通じて、子供たちの食に対する関心も高まったのではないかと思います。保護者の方々にも青柳小学校の取り組みを広く知っていただけたと思います。

今後は、子どもたちに今よりもっと給食が好きになるような献立が作れるよう、日々研究を重ねていきます。

おめでとございます。全国学校給食甲子園大会で東京都の学校が優勝したことは大変喜ばしいことです。今後も東京都の学校給食が充実発展するよう、多くの学校が自慢の献立でチャレンジしてみたいかががでしようか。



「文京区立青柳小学校」の献立

のらぼうめし・牛乳・江戸前つくねの宝袋
伝統つくだにあえ・すり流し小鍋立て汁
はちみつにんじんゼリー

画像提供…全国学校給食甲子園事務局