



特集

生きた教材「給食」を作る人たち

新しい給食

8月31日(月)から新しい給食がスタートしました。給食は弁当箱方式から食缶方式に変わり、子どもたちはコジユリンくんのイラストが描かれたお椀やお皿にごはんやおかずをのせて食べています。食缶方式に変わること、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べてもらうことができるようになりました。

1日目の給食のおかずはハンバーグ。「おいしい。もっと食べたい！」と子どもたちから好評の声が上がりました。

給食は生きた教材

学校給食は教育の一環として行われています。毎日の献立に意味を持たせ、「生きた教材」となることを目標にするよう定められています。

給食は、給食センターの調理員や栄養士、生産者など、さまざまな人がかかわって作られています。給食にかかわるそれぞれの人たちは、どのような想いで仕事に携わっているのでしょうか。

まごころ込めた調理で、 安心安全な給食を子どもたちに

「給食づくりは単純作業」と思われがちですが、給食の献立や仕入れる食材は毎日変わるので、まったく同じ作業をする日はありません。それでは、給食センターの様子をのぞいてみましょう。



▲釜での調理

仕事人

1



(株)東洋食品
東庄センター業務責任者
出井 秀男さん (富里市)

**手洗いにはじまり、
手洗いにおわる**

子どもたちに安心安全な給食を届けるために、衛生面にはかなり気を使っています。「おはよう手洗い」といって、出勤したらまず手を洗う、私たちの仕事はそこから始まります。センターの中にはいくつも流しがあって、一つの作業が終わるたびに手洗いをしています。また、給食センターは非汚染作業区域と汚染作業区域がしっかり分かれ、

人の行き来ができなくなっていて、衛生面にとっても配慮された建物になっているんですよ。

作業ではなく調理をする

給食づくりは単純作業と思われがちですが、献立は毎日違い、仕入れる食材も違うので、1日として同じような日はないのです。私たちは1日に1040食の給食を作りまます。一般家庭では見えないような量の食材を目にしますが、だからと言って食材を粗末には扱いません。食材は大切に扱い、異物が入っていないかを一つ一つ丁寧に確認しています。私たちは作業ではなく、まごころ込めた「調理」をすることにこだわっています。

**限られた時間でも
おいしさを追求**

給食は限られた時間、限られた人数で作っています。そのため、誰がどんな作業をするか細かく工程を考えています。限られた時間の中で、彩りよくおいしくするにはどうしたらよいか考えることがとても楽しいです。

私たちが給食を作っています！



▲給食センター調理員の皆さん



△野菜の切裁