



本日のメニュー

- ごはん(県内産 コシヒカリ!)
- とんかつ(国内産 豚肉)
- 五目煮豆(もちろん国産大豆)
- すまし汁(わかめは鳴門産、ねぎは関産!)
- 牛乳(県内産)

市民目線で
関市を調査!!

それ行け!

市民記者

関の給食は うま 美味かった!!

子どもたちの
食は大きな愛で
守られていた!



照会先
広報課 ☎23-6806

こまり記者



市民記者会議は大盛り上がり

Chapter 1

最近の給食はぜいたくになってる!?

今どきの給食

9月の市民記者会議は給食の話題で盛り上がりました。

「そういえばこの前、学校の『給食参観』で、子どもと一緒に給食を食べたり、栄養士さんの話を聞いたよ。知らないことばかりでビックリした。」

「なかなか手に入らないような、いい材料を使ってるらしいよ。」

「なんか、給食が自分たちのおときは変わってきたとるんやよ。」

という話から、自分たちの小中学校時代の給食がどうだったかを思い出しながら、

- ・先割れスプーン・アルミの食器
- ・ソフト麺・ミルクマークは粉?
- ・牛乳はビンだった?
- などなど、話は尽きず・・・

★印のものは関市産
※印は岐阜県産

11月の予定献立表

日	朝	昼	夜
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

11月の予定献立表

日	朝	昼	夜
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30



ベッカムくん
関市の給食でよく噛むことを意識した献立に表示している

きせき野菜の日

「き」せつ(季節)の「せ」きし(関市)の野菜を使って一品つくる日に表示している



なるほど!
いろいろ考えて
あるんですね

食材の調達は、関市産↓岐阜県産↓国内産という順位で探し、産地や加工地の証明書付きの「地産地消」にこだわっています。たとえば献立表にある「きせきみそ汁」とは、「季節の関の野菜」を使っているみそ汁です。



かわしま記者

Chapter 2 学校給食センターとは!?

板取学校給食センター

配食数：110食 / 日
板取 2305 番地



担当校 板取小学校 板取中学校

板取地域

洞戸学校給食センター

配食数：230食 / 日
洞戸市場 248 番地



担当校 寺尾小学校 洞戸小学校 洞戸中学校

洞戸地域

市内に全部で4カ所

武儀学校給食センター

配食数：430食 / 日
中之保 5758 番地



担当校 武儀西小学校 武儀中学校
武儀東小学校 上之保中学校
上之保小学校

上之保地域

関市学校給食センター

配食数：8,100食 / 日
西本郷通 4 丁目 1 番 11 号



担当校 安桜小学校 富岡小学校 博愛小学校 小金田中学校
旭ヶ丘小学校 田原小学校 緑ヶ丘中学校 武芸川中学校
桜ヶ丘小学校 下有知小学校 旭ヶ丘中学校
瀬尻小学校 富野小学校 桜ヶ丘中学校
倉知小学校 金竜小学校 下有知中学校
南ヶ丘小学校 武芸小学校 富野中学校

武芸川地域

武儀地域

関地域

※関市合併前は上之保、武芸川にも給食センターがありました。

今回は地域の中心的施設の関市学校給食センターを取材しました!!

のぐち記者

人気メニューランキング

トップ3

小学校

- 1位カレーライス
- 2位五目ごはん
- 3位レンコンチップス

やっぱり今でも人気メニューはカレーだね!

中学校

- 1位ポテト春巻き
- 2位カレーライス
- 3位フルーツポンチ

きたむら記者

思いを込めて設立されました

●関市学校給食センターの成り立ち

昭和39年(1964年)

それまでは弁当だった昼食を、栄養、衛生面の向上や保護者の負担を軽減するため、桐谷地内に11校5,000食を作る事ができる給食センターが完成。

当時の給食費は、小学校1食30円、中学校1食35円。

(現在は小学校1食245円、中学校1食285円)

昭和57年(1982年)

児童・生徒数の増加と施設の老朽化に伴い、1日に12,000食を作ることができる大規模な給食センターとして、西本郷通にある現在の関市学校給食センターが完成。

試食しました!

※試食用の給食代は払いました(∩o∩)
おいしさがつくあまり、写真を撮るのを忘れてしまいました・・・



昔は小分けした箱でしたが、今はよそい分けなんですね。



このトンカツ、やわらかいよ!

ちゃんとカロリー計算してあるから太らないよね～

すまし汁、薄味で塩分控えめだわ



見た目は機械で揚げた感じがするけど、給食のトンカツ昔はこんなに美味かったっけ?



マイ箸になって今は使われなくなった先割れスプーンがありました。



「いただきま〜す!」



「おお〜! 食缶だ〜」

給食費は全て食材費にあてられていて、光熱費や人件費などは市の予算でまかなわれているんだって。
市民みんなの協力で子どもの健康や成長が支えられているんですね♥

あだち記者



検便済み OK

すっかりとげ込んでいる 潜入記者2人



事前に検便を受けた記者のみ調理室へ入ります。そこは想像以上に整然として無駄な動き一つ出来ないような緊迫した場所でした。それが、食品衛生や子どもたちに少しでも温かい物をおいしく食べてもらおうという、徹底した意識があるからこそだと、後でお話を聞いて分かることになりました……。

かわしま記者



【野菜の下処理】
毎日、何百キロという野菜の下処理を調理前までに済ませてしまう作業は本当に大変そうです。「手や肩が痛くなってくるよ」と言う職員の方の言葉に納得。

【汚染作業区域と非汚染作業区域】
外部からの汚染を防ぐため、生肉、生魚を扱ったり、野菜の下処理などを行う区域(汚染作業区域)を赤い線で厳密に区分しています。洗浄や加熱によって有害微生物などの心配がなくなったものが、非汚染作業区域で調理、配分されます。フライヤーの機械自体も、低温度の部分は汚染作業区域になります。子どもたちの口に近づく作業ほど完全な消毒殺菌をした状態が保たれるわけです。



【蒸気で調理】
この鍋は直径 110cm、900 人分の調理をすることができます。揚げ物、焼き物料理以外は全て蒸気の熱で調理されます。食材の品質が落ちないうちに素早く調理し、子どもたちに届けるためです。蒸気を抜いた瞬間の「シューツ」という音にはかなりビックリします。

料理をかき混ぜるしゃもじはとにかくでかい!

でかい!

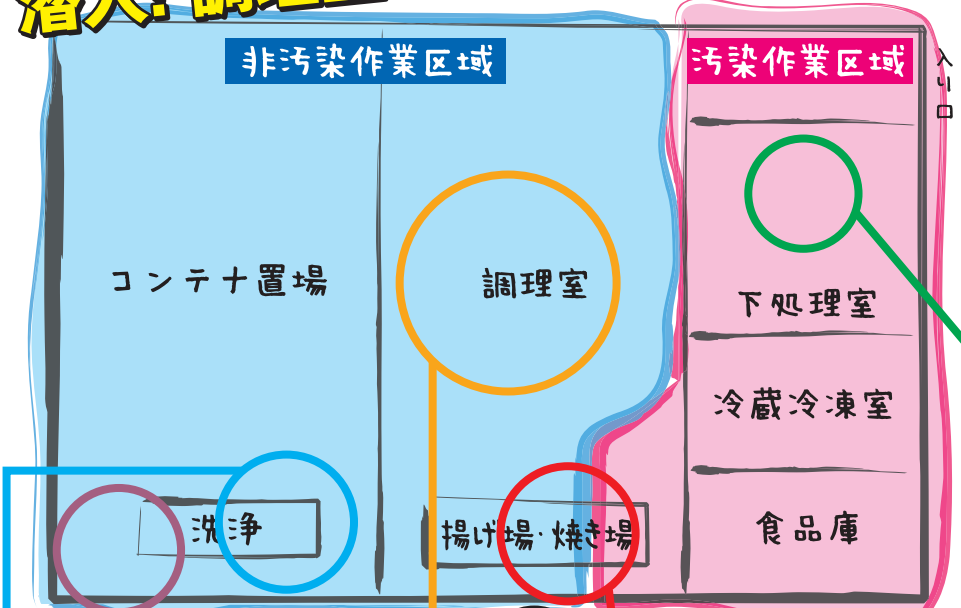


【手洗い】
調理室に入る前は3回、ブラシでの手洗いをします。その後アルコールで消毒……。その後は自分の髪の毛や顔など触ってはいけません。入際のチェック表には「顔にできものがあるか」という項目も……。雑菌は絶対に持ち込みません!



【搬出】
あの重い食缶を、両手に持ち、コンテナに素早く積み込みます、相当の力仕事……。ここでも誰がどの学校分を運んだか、など食品衛生上全て記録されます。

潜入! 調理室



【残量】
残量は1日200～500キロ!この日も煮豆がたくさん返って来ていました。地産地消で素材にこだわった給食……。どうか残さないでほしいと願うばかりです。

うっかり赤いラインの向こうに入りにかけて、嚴重注意!! (突然のことにびっくりして、少々へこんでます……。どれだけ徹底されているか良くわかりました)



【食器洗浄】
子どもたちが使った食器は、次の日のために完全に洗浄されます。少しでも洗い残しが無いよう、とても気を遣います。



【配缶】
昔懐かしい食缶に、各学年、各クラスの人数の違いを計算しながら、食缶に書かれた数字を頼りに配っていく作業、長年の感覚が大切!かなりの重労働で、腰をいたわりながら作業されている方も多くいます。

現場に聞く！

量が多いので腰にきますね



特ににんじんは固いので、四つ割りにすると手のひらにマメがでたりします。

また、給食作りは時間に制限があります。効率良く調理するために、どの釜で何を調理するかを決めて調理します。

昨年は新型インフルエンザの影響で学級閉鎖があり、給食の数が変動するので、釜の配分が大変だったそうです。

作るのが好きだから

毎日大変ですが、料理を作ることが好きなので、あまり苦になりません。自分の子どもが学校給食を食べている時期は、家に帰ってから共通の話題になります。また、

こぼれ話
肌美人の宝庫!?



煮炊きの釜は蒸気が使われているため、高湿度になっています。そのためか、調理員の皆さんのお肌はつやつや!

大きな鍋としやもじを使ってかき混ぜる作業といった重労働が多く、腰をいたわりながら作業している人も少なくありません。調理員は50歳を過ぎた人も多く、体力的にも大変です。また、食材は手作業で調理することが多く、



33人いらっしゃる調理員の中から藤田百合子さん、間宮初美さん、篠田美千代さんに伺いました

子どもが学校で「○○さんは毎日お母さんの手作り弁当でいいね。」と言われたというエピソードもありました。

素敵な調理員さんがいて

調理員の皆さんはとても気さくな人ばかりで、冗談を交えながら楽しくお話を聞かせていただきました。学校給食を作る仕事はとても大変そうでしたが、子どもたちのために一生懸命作ってくださいています。給食を作ってくださいる調理員さんに感謝して残さず食べなければいけませんね。

栄養士さんに聞く

学校栄養教諭の増田ひろみさん、青山容子さん、学校栄養職員村橋はるかさんに伺いました。
献立は2カ月前に作ります。同じものが重ならないようにすることなど、食べる側への配慮はもちろんですが、メニューによって調理員さんにかかる手間が大きいもの、小さいものがあるため、偏らないような配慮も必要です。野菜も一度火を通し、ノロウイルス対策として食品は中心温度85℃以上で1分以上加熱するそうです。もちろん化学調味料も使いません。



献立は学校、保護者の代表から構成される献立作成部会に諮られます。

小学生も中学生も基本的に全校同じメニューで、エネルギーやたんぱく質、塩分の基準が異なるため、量で調整します。味は小学1年生から中学3年生まで同じ



市民記者くらぶ

今回取材をし、実に何十年かぶりに学校給食を食べさせていたのだと、正直驚きを隠せませんでした。何に驚いたのか、それは「家より良いもん食ってるやん」とってこと。地産池消へのこだわり、そして徹底的な安全管理への取り組みに驚いたのです。徹底的な地産池消への取り組みには、まず関市産のもの、なければ岐阜県産、それもなければ国産、どうしてもない時にしか外国産は使わないそうです。米なんて岐阜県産ハツシモまたはコシヒカリ100%。すごいですね。給食の米は「古米」だと思っていた私。申し訳ない気持ちになりました。ただ、その分、材料の値段は上がります。安全は



【記録】衛生管理上、誰が・いつ・何を・どうしたという作業内容や消毒保管庫の温度など全て記録をしています。

どの煮物)は人気があります。また、子どもたちの意見を聞くために、アンケートで、食育の授業の後、栄養士が学校で子どもたちと一緒に給食を食べながら話を聞きます。

にせざるを得ないのが現状です。小・中学生の献立を別々に、さらに小学生は低学年、中学年、高学年別にするのが理想。
給食を残す理由のひとつに「ダイエツト」がありますが、学校給食は人間が活動するために必要なカロリーをちゃんと計算しているため、残さずしっかり食べてほしいところですよ。
カレー、ちらし寿しなど人気があります。が、和食(煮豆、ひじきの煮付、関東煮などの煮物)



Chapter 5 調査報告!

感動したこと

- 1 徹底的な衛生管理がすごい。きっちりと分けられた調理場にびっくり。
- 2 地産池消への取り組みがすごい。献立作りは想像以上に大変。どうしても時にしか外国産は使いません。
- 3 なにより、大きな調理器具にびっくり。
- 4 調理は重労働。しかも時間との戦い。時間に追われながら、丁寧に1枚1枚目視で取り除く葉物の虫取りや、おもい鍋。本当にお疲れ様です。

課題

- 1 やっぱり残量を減らさないともったいない。これだけこだわった給食なんだから、残さず食べてほしい。
- 2 子どもたちの成長期に合わせたきめ細やかなメニューが理想。現状維持が精一杯で設備も人も足りない状況。

市民記者 足立真由 川嶋涼子

北村隆幸 小鞠 敦 野口善行

高いのです。関市の子どもたちよ!こんな良いもの食べとって、もしも残していたらもったいないよ!関市の学校給食、それは、関市の人たちが、できるだけ関近郊のもので、徹底的に安全にこだわったものです。食材を作ってくれる方、給食を作ってくれる方、そして給食費を払ってくれる保護者の皆さんに感謝し、心していただきますよ。