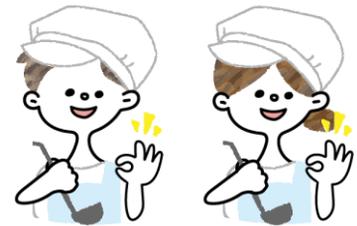


栄養士の鈴木渚紗先生と給食室の方へ取材させていただきました！

Q. 給食室の1日の流れを教えてください。

- A. AM7:00～納品作業
AM7:30 牛乳、野菜、豆腐など配送される
AM8:00～野菜の洗浄作業や野菜を切る作業



何時に誰が何をするのか、工程表が組まれているので、それに沿って調理員さんが作っていきます。12時までに子供たちに配膳できるようにしています。配膳を手伝う人と調理器具などを洗う人に分かれて作業し、使い終わった食器の洗浄は15:30頃までかかります。

Q. 献立を作成する上で心がけていることは何ですか？また調理する上で心がけていることがあれば、教えてください。

- A. 1年前の献立を参考にして、その中で人気だったもの、価格調整もふまえ、栄養価などのバランスをとりながら考えています。1食の中で調理方法や味付けがかぶらないようにしています。また魚が続くとか味噌汁が続くとかがないように、献立を作成しています。
(調理員さんより) 調理する上で心がけているのは、甘味、食感が感じられるよう切り方を工夫したり、火加減などを調整したりしながら調理しています。
苦手な子が多い野菜、ナスやピーマンなどは薄く切るなどの工夫もしています。



Q. 学校の給食予算が安いことが最近話題になっていますが、大平台小では献立を作る上で支障が出ていませんか？問題があれば、どう改善されるとよいですか？

- A. かなり厳しいです。去年と比較して全ての食材がかなり高くなっていますが、給食費は変わらない状況です。安価な食材にしつつ、季節感や地元のものを取り入れ、子供たちがひもじい思いをしないよう、限られた中で工夫してやりくりをしています。

Q. 給食を残さないよう、いろいろ工夫されていると思いますが、それでも残ってしまう給食の残りはどうしているのですか？

- A. 全て廃棄しています。余りが出たおかずなどは高学年に配りますが、配膳後に戻ってきたものは全て廃棄です。開けていない牛乳やパン、ごはんも全てその日のうちに廃棄しています。パンは比較的少ないですが、ごはんは1日1kgくらい廃棄しています。
和食が残ることが多く、豆類や魚、野菜、特にサラダが多く残ります。



Q. 最後に、大平台小の子供たちへメッセージをお願いします。

A. 給食の時間がみんなにとって楽しい時間になるよう、献立を作成したり、調理したりしているので、残さずおいしく食べてほしいです。

取材を通して…

栄養士の先生をはじめ、調理する方々が子供たちの健康や幸せを考えて、毎日の献立作成や調理をしてくださっていることが分かり、本当に感謝の気持ちでいっぱいになりました。給食が提供されることは当たり前ではなく、子供たちや私たち保護者も日々感謝の気持ちをもつことが大切だと感じました。様々な苦勞がある中でも、毎日献立を考え、調理してくださり本当にありがとうございます！

