

# 学校給食を考える

## 産み手・作り手の想いと それを子どもにつなぐ学校での取り組み



高月小学校の給食時間の様子

「いただきます」「ごちそうさまでした」学校でのお昼時、手を合わせ、子どもたちの元気な声が響きます。

学校給食は、子どもたちの心身の成長を支える大事な食事の一食を担っています。その一食には、学校給食に関わる人たちの熱い想いが込められています。

長浜市の学校給食は、昭和7年文部省の貧困児童救済事業のもと、現在の長浜小学校で実施されたのが始まりです。その後は、栄養不良児や身体虚弱児の栄養改善を目的に広がっていきました。

しかし、飽食の時代となり、食べることにの関心や食を大切にすることの意識が薄れ、栄養の偏りや食習慣の乱れ、「米」中心の日本の風土に合った日本食や日本人の体に合った伝統食が失われるなど、「食をめぐる環境や意識が大きく変化しています」。

こうした現状をふまえ、学校給食の主たる目的が「栄養の改善」から「食育」へと変わりました。食を大切にすることを高め、自然や食に関わる人への感謝の気持ちを育むなど、学校給食の果たす役割はますます高まっています。

市では、老朽化した長浜、びわ、虎姫学校給食センターを統合し、新しい長浜学校給食センターを整備、2学期から9小学校、6中学校に加え、8幼稚園にも給食の提供を始めました。未来を担う子どもたちの健全な心身の育成にとって大切な「学校給食」。そこには、学校給食に関わる食材の生産者（産み手）と給食の献立や栄養指導を行う栄養教諭（作り手）の想いがあり、その想いを子どもに



上 給食用のサツマイモの苗を植える農村女性活動グループ（長浜班）の皆さん  
下 地場産物の入った給食の献立

つなぐ学校での食育の取り組みがあります。今回は、地域で食育活動に取り組んでいる人や実際に学校給食を食べている、あるいはこれから食べるであろう子どもを持つ母親の皆さんとともにレポートしました。学校給食現場の様子を紹介します。

### 子どもたちに安心・安全なものを食べさせたい

学校給食に小松菜、たまねぎなどを提供している農家の西村孝則さん（下之郷町）。農業を始めたのは26年前のこと。それ以前にやったことがないのは医者と泥棒だけと言うほど、様々なことに関心とこだわりを持ち、仕事をしてきたと言います。

また、子育てに関しては、「勉強だけではなく社会に間に合う想いのもとPTAや市子ども会連合会役員に就き、現在は、ボランティアで地元小学校の登下校の見守り活動を続けています」。

野菜づくりにおいては、持ち前の探究心から、大変こだわりをもっていきます。例えば、野菜を植える土壌。土がしっかりと

していれば農薬に頼らなくても病気に強い野菜が作れる」と、10年かけて納得のいく土壌を作りました。途中には、連作障害などで挫折しそうになったこともありましたがあきらめませんでした。また、肥料は、米ぬか、くず大豆、そして葉刈りをした枝葉など、自然のもの



小松菜の生育具合をみる西村孝則さん

のだけを発酵させて作っています。

また、「野菜が若いうちは肥料をあまり与えないで、甘やさず苦勞を覚えさせると、しっかり育ち、大きくなってから実のつきなどもいい。また、野菜も人と同じように個性があり、その日の状態や表情を見て育ててあげるのが一番」といいます。

さらに、子どもたちにおいしく食べてもらうために、岩塩水を散布して旨みを出し、出荷する前には、自分でしっかりと味見もします。安全な野菜、美味しい野菜を提供するために、自分が納得したものだけを出荷する。それが西村さんの流儀です。

「子どもたちに安全、安心な野菜を食べてもらいたい。その一言につきまします」と西村さん。学校で子どもたちがおいしく食べている様子を頭に描きながら、まるで我が子を育てるように、今日も野菜と向き合っています。

### みんなで「食べる」を大切に

「給食で担えることは、ほんのわずかなこと。おうちの方



市民レポーターに話をする青柳百合子栄養教諭

の力、地域の力、良い意味で、みんなが寄ってたかって長浜の子どもたちの育ちを応援できたら」と話すのは、栄養教諭の青柳百合子さん。子どもたちへの想いを給食に込め、新しい給食センターからは、毎日約8500食が子どもたちの元に届けられています。

「毎日安全に滞りなく給食を学校へ届けることが一番肝心です」と、そのあたりまえのことを確実に成し遂げるための懸命な姿が、舞台裏にはありました。調理現場での衛生や安全の確保をはじめ、調理手順や調理器具、冷蔵庫の容量等、あらゆることを想定した献立作りを行っています。

また、献立には、柏餅やお月見団子など、四季折々の行事食

## 新長浜学校給食センターで給食の提供が始まりました

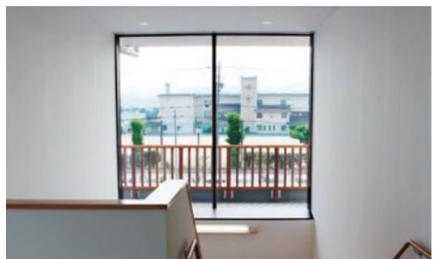
新センターでは、1日最大9000食提供できる高機能な設備を備え、徹底した衛生管理が施されています。また、これまで外部委託していた炊飯がセンター内で可能となり、地元産米のご飯を週4回提供できるようになりました。

さらに、調理実習室、会議室、見学通

路を設けるなどして、施設を市民に開放し、市民とともに食育を推進します。7月下旬には、早速親子料理教室が当施設で行われ、栄養教諭・学校栄養職員指導のもと朝ごはんの献立5～6品を親子で作りました。

◎長浜学校給食センター  
南田附町535番地 ☎63-5818

親子料理教室の様子



窓の外から南郷里小学校が望め、子どもたちの毎日の様子がうかがえる



新センターの外観