

◆特集◆ 子供たちの元気をつくる学校給食 ～学校給食の充実と学校における食育の推進～

能代市内の学校給食施設

能代市には、南部共同調理場（第四小学校敷地内）、北部共同調理場（東雲中学校敷地内）、二ツ井共同調理場（二ツ井小学校敷地内）の3つの共同調理施設があり、小学校7校、中学校6校の給食調理業務を行っています。

学校給食の施設や運営にかかるお金は市が負担することになっており、保護者が負担するいわゆる「給食費」（小学校270円/食、中学校315円/食）は、食材費として使われます。

南部共同調理場での昨年度の給食実施日数は、小学校182日、中学校174日でした。なお、学校ごとの1日当たりの給食数は左の表のとおりです。

◆1日当たりの給食数

南部共同調理場（計1,781）

浄城西小（305）、浄城南小（277）、第四小（470）、浅内小（68）、能代一中（201）、能代二中（294）、能代南中（166）

北部共同調理場（計581）

向能代小（345）、東雲中（236）

二ツ井共同調理場（計632）

第五小（174）、二ツ井小（230）、能代東中（97）、二ツ井中（131）

※数字は7月末の児童生徒の給食数で、その他に職員等の給食を調理しています

南部共同調理場で栄養教諭の相沢耕子さんと桶川美穂さんにお話を伺いました。

「給食作りで大切なこと」

給食作りで一番大切にしているのは、衛生管理です。安心して食べてもらえる安全な給食を作るように調理員みんなが頑張っています。

毎朝、業者さんから納品される食材について検品の作業があり、温度を測り、量を確認し、目視で不具合をチェックしています。肉製品などは、温度が高ければ基本的に受け取ることができないので、温度管理を徹底して、調理場に入れるよう心掛けています。

野菜は丁寧に洗浄しています。サラダやあえ物を調理する際は、生の野菜をゆでてから真空冷却機で冷ましています。



各学校のクラスごとに、確実に給食が届くよう、3台あるトラックにコンテナを積み込んでいますが、とても重くて配送の方々には難儀をかけています。

「子供たちへの思い」

マスクやエプロンの着用や手洗いなど、普段から子供たちも衛生に対する意識を持って食べていただいております。子供たちから、感謝の手紙をもらったり、食育の授業等で直接お礼を言われたりすることを励みに、今

後も安全で安心な給食を提供できるよう毎日の調理を頑張ります。

取材当日（9月23日）の給食

五目御飯、牛乳、だし巻き玉子、白菜のうま煮、ナメコのみそ汁
【地元の食材】チンゲンサイ、ネギ（能代市産）豚肉、大根、豆腐（秋田県産）



取材を終えて

全国的に近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子供たちの健康を取り巻く問題が深刻化しております。また、給食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要となっております。食材が高騰する中、限られた予算（食材費）の中で地元の食材を工夫して調理していただいていることを改めて感じました。今後も子供たちの元気をつくる学校給食に対し、地域の皆様の深い御理解と御支援を頂けるようお願い申し上げます。

取材…落合範良 渡邊正人