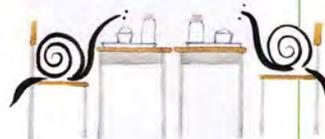


岐阜県多治見市

脇之島小学校の給食



選んで食べる、 から学ぶこと

支給する食事、「給食」。原点は食糧難の戦後、栄養改善のために子どもにあてがわれた昼食だ。しかし時代は変わり、「これを食べろ」ではない、適度な「自由」を取り入れた、楽しくて、かつ選び、食べる力を学ばせる給食がある。

文●金丸弘美 写真●阿部雄介



この日の献立

鮭のマヨネーズ焼き
豆腐の肉味噌かけ(いずれか1)
ほうれん草の卵とじ
キャベツのアーモンド炒め
お花のキャロット
きんぴら(ほういずれか2)
白米、五目汁、グレープゼリー
牛乳

1 年生の教室の後ろに並ん

だテーブルに、可愛らしくアルミカップに飾り付けた料理が並ぶ。そこから自分の好きなおかずを3つ選んで給食だ。「鮭のマヨネーズ焼き」「豆腐の肉味噌かけ」から1つ。「ほうれん草の卵とじ」「キャベツのアーモンド炒め」「お花のキャロット」「きんぴら(ほういずれか2)」。このほかにご飯、五目汁、牛乳、グレープゼリーが加わる。テーブルに並んだ給食は、彩りも美しく見ているだけで楽しい。児童が自主的におかずを選ぶことから「セレクト給食」と呼ばれている。

今回セレクト給食を行ったのは、岐阜県多治見市立脇之島小学校1年1組の児童29名。1年生のクラスでの実施は、多治見市で初めての試みだ。

「高学年の担任のときに行っても楽しかったので、今回やってみよう」と嬉しそうです。とは、担任の永沼洋子先生。子どもたちも張り切っている。順番におかずの並ぶテーブルへやって来て選ぶ姿は、真剣そのもの。

そ

して、食べるときの雰囲気。気がなによりも楽しそう

だ。「キャロットがきれい。ジュースの味がする」「これが毎日だと楽しいな」とか、「それなあに?」と隣をのぞいたり。しかも食器は焼き物の街・多治見にふさわしく、明るい色の絵柄が描かれた、時間をかけてデザインされた磁器が使われている。

セレクト給食の日でなくてもいい。つ、この食器だ。

金丸弘美

Hiroimi Kanamaru

1952年佐賀県生まれ。
「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。
農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5年の間に全国の農村300か所、東京の野菜売場50か所を自らの足で取材した。近著に「ゆらしい島のスローライフ」(学研)「スローフード・マニフェスト」(木楽舎)などがある。

給食後に子どもたちにアンケートを行った。それぞれの味の感想を書いたり、おいしい、楽しいと、評判は上々だ。

「セレクト給食」は、6年生のときに実施する「バイキング給食」とともに、早くから多治見市で取り組まれてきた。食の大切さを考え、楽しく食事をして、健康について自分で選んで食べることができるよう、との目的から始まったものだ。

給

食を調理するのは、多治見市内にある3つの調理場。市内の幼稚園、小学校、中学校の計23校、約1万1000人分をまかなう、センター方式と呼ばれる給食を実施している。

大型なので、細かいところまで行き渡らないのではという考えは偏見のようだ。「バイキング給食」は広い体育館などを会場に、20種類ほどの料理が並ぶ特別な給食。一方「セレクト給食」は、品数は少なく(普段の給食よりやや多い)、給食センターの呼び掛けに応じて、希望する学校の学年単位で随時実施している。

「学校の希望で行っているんですけど、脇之島小学校は特に熱心



「キャロットが
きれい。
オレンジジュースの
味がする。
これが毎日だと
楽しいな」



後ろは従来の食器。
手前が現在使っている磁器。



栄養士さん手作りの
札を置き、主菜、
副菜がわかるように
並べられたおかず。

に取り組んでいただいています。他校でも食に関する指導の大切さを理解してもらっていますが、日々の教育活動が大変になってきているのが現状です」とは、多治見市役所教育委員会の日比野ひとみさん。

セ

レクト給食を実施するにあたっては、事前にT・T（ティーム・ティーチング）と呼ばれる授業が行われる。栄養士の指導のもとに、好きな食べ物や嫌いな食べ物の発表をし、好き嫌いがあるとなぜいけないか、野菜や肉類の体内での働き、食のバランスなどについて、図や絵を使って学ぶのである。そして、各回必ずテーマを決める。

「今回の1年生はよく食べる子たちなので、『いろんなものを食べよう』がテーマです。家庭で食べるのが少なくなっている魚や野菜が中心になっています」と、日比野さん。

食育には力を入れている、というのは、校長の肥田勇夫先生。「T・Tは各学年で実施しています。できるだけ時間をつくって食育の授業を取り入れるようにしています。給食センターに資料を用意してもらい、親を集めて食の大切さを知ってもらうことも行っています。食のバランスが

乱れると、思考や集中力に欠けることにもつながり、またアレルギーを生むことにもなります。アレルギーの子には、給食センターから成分表を用意してもらい、具体的なメニューに関して保護者の方と話し合う場を持っています」

給食センターの対応は実にきめ細やかだ。脇之島小学校を担当するのは大畑町の調理場。栄養士2名と調理師22人で、7校131学級、全4300食分を受け持つ。

栄養士の国枝亜佐子さんと松原恵子さんが献立を作り、各クラスとの連絡簿で連携。毎日手分けして学校に行き、給食の内容や栄養バランスなどを話し合う。また、セレクト給食やバイキング給食となれば、事前に授業へ出向く。さらに、家庭科や総合学習の時間にも参加し、食の大切さを話すこともある。

も

ちろん食材にも気配りの目は行き届いている。米は地元岐阜県のもの、野菜は旬のもの。仕入れは岐阜県を中心に、国産で安心安全なものが基本。大きな規模のセンター方式調理でも、現場の栄養士さんの柔軟な配慮で、素敵な食が育まれているのだ。

脇之島小学校
岐阜県多治見市脇之島町7-39-2
☎0572-24-1281

ソトコトは、子どもたちの食環境を考えます。学校給食は現在、世界的なテーマのひとつ。有機野菜を使っている、残飯を堆肥にしている、などユニークな取り組みを実施している学校情報を募集中です。
TEL: 03-3549-1011
(編集部 担当/榎本)
e-mail: kyushoku@sotokoto.net