



●金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『美しい田舎のつくりかた―地域の味が人をつなぎ、小さな経済を耕す』（学芸出版）『宝鏡―田舎力、小さくても経済が回る5つの法則』（NHK出版新書）など多数。

（長野県塩尻市） 桔梗小学校

長 野県塩尻市の市立桔梗小学校で3年1組の子どもたちと学校給食をいただいた。

この日は、週1回の変化をもたせた変わりご飯の日。お米は塩尻産だ。米、大麦に豚肉、白菜キムチ、大根ツボ漬けを入れた「キムタクごはん」。レタス、ニンジン、えのきなどが入った「レタススープ」。大根おろしを煮立て味付けし、それで野菜をあえた「みぞれ和え」。塩尻特産のブドウ「ナイアガラ」に牛乳。素材が実に多彩で種類が多い。料理は味わい豊かで薄味だ。

食事は、児童が内容や材料、生産者などを紹介する「給食便り」を読んで「いただきます」で始まる。児

童の顔は皆輝いていて素敵だ。

「野菜不足の子どもが多いため、1日の必要量の半分を取らせようと野菜を多くしている。食材は地元のものを取り入れています」と栄養教諭の杉木悦子さん。

調味料も材料や製造工程を吟味し、厳選している。醤油は松本市の「大久保醸造店」、酢は京都の「村山造酢」、料理酒は塩尻「笑亀酒造」といった具合だ。「子どもの舌（味覚）をちゃんと育てたい。それは学校の責任です」という。出汁も煮干し、鰹節、昆布などからとり、化学調味料は使用しない。

毎月予定献立表が作成される。それには、血や肉、骨をつくる「あか（肉・魚・卵・大豆、牛乳・小魚・海藻）」、体の調子を整える「みどり（緑黄色野菜、淡色野菜・果物）」、エネルギー源「きいろ（米・パン・麺・芋・砂糖、油脂）」、調味料のほか、一日ごとに素材、内容、テーマ、エネルギー、栄養量などが詳細に記載され、児童に配布される。

献立には、児童が考えたメニューも盛り込まれている。5・6年生の家庭科の時間を使った事前学習があり、赤・緑・黄の食品群を入れる、組み合わせと栄養バランス、健康、

地域の産物や旬について学ぶ。2014年4月～9月までの間に、6年生が作った献立が75日登場した。児童は調理室で献立が料理になる過程を学び、食べてみた感想をレポートして提出する。給食が、食育教育としてしっかり位置づけられている。

桔梗小学校の給食は自校方式。715人分を6人の給食担当が作る。学校の庭は広く、児童が作物を育てる畑まであるほか、学年ごとにベランダがあり、野菜を育てている。収穫したものを料理する学習もある。

年に3回、地域の人たちを招いての公開給食「給食レストラン」を開き、教育委員会主催で学校の役割や食育、地産地消の活動を広く知ってもらう取組みも行っている。

塩尻市は、給食を教育の中の重要な政策として位置づけている。

市と二つのJAが出資し、遊休地を53ha集約した「農業公社」と、JAの旧直売所を使った集荷場に農産物流通コーディネーターの村上おかりさんがおり、彼女が給食の食材の橋渡しと、栄養士と農業の連携を行う。また、給食会計を市の一般会計に計上して管理する公会計にし、教職員に負担をかけず学習に専念できるようにも配慮している。

◀旬の食材を使った彩り豊かな給食
▼調理室前で材料を紹介する栄養教諭の杉木悦子さん

