

生駒市立学校給食センター 調理状況等視察

平成20年6月27日、生駒市教育委員会第6回定例会終了後、教育委員による生駒市立学校給食センターの視察を行った。

【 目 的 】

日頃接する機会が少ない栄養士と懇談を行うとともに、調理現場の現状を知るため。

【 概 要 】

生駒市の学校給食は、センター方式で実施しており、学校給食センターは、昭和57年建築、配送車6台で、12小学校、8中学校へ配送している。

視察及び試食は、概ね年間20回、400食。PTA等の保護者からの申込みが多いが、学校から子どもたちが見学に来ることもある。

<一日のスケジュール>

午前8時～ 調理

午前10時45分～ 学校へ配送

午後0時45分～ 翌日の献立の打合せ

午後1時30分～ 学校から戻ってきた配缶の清掃

残飯のチェックと処理

【栄養士さんからの話】

- ・子どもたちに必要な栄養素やカロリーを確保できるように献立を考えている。
- ・各学校へ栄養指導に出向くことがあり、「給食はこんなふうで作られる」等の話をするこゝで、給食に興味を持たせることができるとともに、嫌いなもので

もがんばって食べようという気持ちになる。

- ・栄養指導のほかに、放送原稿を各学校へ配布して校内放送で読みあげてもらうこともある。一斉に同一の情報を発信することができ、センター方式のメリットといえる。

- ・野菜の多い献立や和食は不人気だが、残飯を確認することで、子どもの好みや量の加減をチェックし、反省材料としている。また、繰り返し献立に入れることで、苦手なものにも慣れていくことがある。

- ・新しい食器は、選定の際、本来のお膳の置き方等も考慮に入れながら決定した。

【教育委員からの感想】

- ・子どもたちから「給食がおいしい」「おいしいと思うメニューがたくさんある」と聞いている。自分が子どもだった頃は、給食の時間が苦痛に感じられたこともあったので、最近の子どもたちが、おいしいと感じながら楽しく給食を食べていることを嬉しく思っている。

- ・生駒市では、中学校にも完全給食を提供しており、保護者の立場からするととてもありがたい。

- ・スーパーには、季節を問わず様々な野菜や果物等が並び、季節を感じるものが少なくなってきたが、給食の献立表を見ると季節の野菜や旬の食材が取り入れられており、工夫が感じられる。このことは、子どもたちの豊かな食の感性を育てることにつながると思う。

- ・栄養士との懇談で、献立作成の工夫や、子どもたちに給食を通して伝えたいことなどを聞くことができた。

- ・食育について、給食センターからできることは、積極的に実施してもらいたい。

- ・安心安全はもとより、材料については地産地消に努めてもらいたい。
- ・子どもたちから、最近、楽しみの一つであるミルメークや味付けパンが減り残念だという声をよく聞くが、食材高騰の影響を受けており、コスト削減のため栄養士も調理員も、努力と工夫を凝らして取り組んでいることがわかった。

【課題】

生駒市では平成12年度から給食費を据え置いたままだが、最近は燃油高騰などにより物価が上昇し、運営への影響が心配される。

現在は、割高な「味付けパン」や「カット野菜」の使用を減らすなどして、現状維持に努めている。

そのほか、給食費未納、食育が今後の課題と考えられる。



センターの業務や視察の申込み状況
について、概要説明を受けました。



2階から、ガラス越しに作業の様子を
見るすることができます。



中央に「煮込みライン」とありますが、
ほかにも、「揚げ物ライン」など、料理
の種類によって、作業工程がライン化さ
れています。



栄養士から当日の献立や日々の業務について説明を受けました。

この日の献立は、「麦飯、肉じゃが、ひじきのふりかけ、牛乳、冷凍パイン」でしたが、ひじきのふりかけは初めてのメニューなので、評判が気になるところです。



教育委員も試食しました。

感想は、「食器がきれいで、味もよかった。おいしかった。」