



第84号
令和3年3月1日
日野市学校給食会
日野市教育委員会



命は食にあり

日野市教育委員会

教育長 米田裕治

命は食にあり

岸朝子さんの言葉です。

コロナ禍の中で「食」への関わり方も大きく変化してきました。手作りの食の楽しさを改めて実感された方も多いのではないのでしょうか。

そして、食材への関心も。

「日野産野菜は、香りが強く、その分、味も濃いです。」

調理員の言葉です。調理室では、新鮮でみずみずしい食材を届け続けてくださる日野の生産者の顔を思い浮かべて、ひとつひとつの作業に手を抜かず、子供たちのために毎日頑張っています。

後半に登場する各校自慢の給食メニュー、ご家族でご覧いただければ幸いです。食のわくわくが広がり、食の楽しみに包まれた毎日となることを願っています。

給食従事者に感謝

日野第六小学校

校長 横田 美賢

今年度の学校給食は、まさに異例な状況の連続でした。

四月臨時休校中の「居場所確保・昼食の提供」による申込制の給食。毎日変わる各クラスの食数に気を遣いました。

六月学校再開後の分散登校時における一日二回の給食提供。配膳と回収を繰り返しました。

七・八月一学期延長による真夏の給食提供。猛暑日の中の給食調理となりました。

そして、日々続く毎日の徹底した感染症対策。

学校給食に関わる皆さんの苦勞や給食提供にかける献身的な思いに支えられた一年間でした。

改めて、給食従事者の皆さんに感謝申し上げます。ありがとうございました。

コロナ禍で感染対策に気を配りながら、児童や生徒に安全安心でおいしい給食を提供しなければならなかった今年度の学校給食。例年との比較を交えながら、調理員にインタビュー形式で答えてもらいました。

潤徳小調理員 インタビュー

Q. 今年はコロナで給食の様子が違ったと思いますが、具体的にどのようなところが違いましたか。また、どのようなところが大変でしたか。

A. 衛生面や消毒に神経を遣いました。ウイルスの正体が分からなかった。ウイルスの正体が分からなかった。教室から返ってきた食器の扱い等も心配だったので、洗浄は普段より丁寧に、消毒は徹底的に行いました。

Q. コロナ禍の夏場の調理室について教えてください。

A. 九月の終わりまで、調理室の中は大変暑く、回転釜の前は四十度以上、揚げ物をする時は、もつと高熱になる

こともあります。衛生面が心配でしたが、暑くてぼつとすることもあり、体調も心配でした。また、水道の水がぬるいのでボイル野菜を冷やすのも大変でした。

今年度は簡易給食となり、食器数が限られていました。また、クールファンベストも配付され、体感温度がかなり変わったので大変助かりました。調理環境について、普段の年より色々見直すことができて、良い点も多かったと思います。



回転釜前で調理をする様子





調理員を着るクールファンベスト

えてしっかり時間をかけてとっています。最後に溶かしバターも加えました。「味噌ラーメン」は、普段からよく食べるメニューですが、給食ならではの味を出すことでおいしく食べてほしいと思います。

Q. 潤徳小の人気メニューは？

A. 「味噌ラーメン」、「揚げパン」、などですが、一番人気があるのは「サイダーポンチ」です。児童は白飯より混ぜご飯をよく食べます。

野菜のメニューは、大人は酢が強い味付けを好みますが、児童は苦手なようです。

Q. こだわっているところは？

A. だしの取り方や野菜の切り方を特にこだわっています。野菜は、角切りやダイヤにするなど、見た目を変えて、目でも楽しんでもらえるよう努力しています。人気メニューの一つになっている「味噌ラーメン」は、だしに思い切りこだわっています。豚骨・削り節・りんご・セロリ・昆布などを加

Q. 給食作業で辛いことはありませんか？

A. 煮物など、調理に手間をかけたものに残食が多かったときは辛いと感じます。例えば、「筑前煮」は、材料を小さく切るように変えたり、ごぼろを回し切りにするなど切り方を変えたり、下茹でをして柔らかく煮たりするなど、いろいろな工夫をしています。が、なかなか残食が減りません。

ご家庭でもあまり馴染みがないメニューのためか、切干大根やひじきを使ったメニューも残食が出やすいです。

Q. やりがいを感じるのどんな時ですか？

A. おいしく出来て児童がよく食べ

てくれたときはやりがいを感じます。残食がなかったときや、児童から「おいしかった」と声をかけてもらえるときは仕事をしていたてよかったと思います。

Q. 同じメニューでも違いが出ることはありますか？

A. もちろん同じメニューは毎回同じように作っていますが、できあがりには違いが出ることもあります。例えば、野菜については、形は良いが味がしみていなかったり、味はしみたが形が崩れたりと難しいことも多いのですが、これは季節によっての違いを感じられるメリットでもあります。やはり旬の野菜は香りもよく、よりおいしく調理することができます。

Q. 日野産野菜の調理について教えてください。

A. 日野産野菜は、香りが強く、その分、味も濃いです。苦手な人には少し辛いかもしれません。特に、日野産の人参は香りも味も強いと感じることがよくあります。学校給食は、献立が事前に決まっているため、日野産野



混ぜご飯を調理中の様子

菜の畑の生育状況とうまくタイミングが合わないこともあります。時には、不揃いで少し調理しづらい野菜が納入されることもあります。新鮮で味が濃くみずみずしいので、学校給食でおいしく食べてもらえるように頑張っています。

Q. 最後に、保護者に向けてメッセージをお願いします。

A. 学校給食で食べてきたものや、給食の話をたくさんしてもらいたいと思っています。夏は暑く冬は極寒の調理室の中で一生懸命作っているの、是非残食なくおいしく食べて元気に成長してほしいと願っています。