

# 市唯一の自校給食 ランチルームで異学年交流も

市のほとんどの小学校給食は食の創造館で作っていますが、唯一、東柏ケ谷小学校だけ自校で給食を作っています。運用を始めてから約10年。給食の献立や食材は、食の創造館と同じです。

市の中心地から離れた北東部にある同小学校は、給食センターから遠い上、給食センターと同小学校を結ぶ道路も渋滞が発生しやすく、配送に時間を要します。安全



ふれあい給食の様子

性が保てないなどの問題点がありました。

平成20年、配送と回収でセンターと学校間を1日3往復していたことなどの業務の効率化と、安全で温かい給食を提供するため、老朽化で給食センターを建て直す際、同小学校に給食室を開設。ランチルームも併設しました。

ランチルームは、2階までの吹き抜けで、約100人が食事できる広く爽やかな空間が特徴です。1階のガラス越しには、揚げ物調理機などが設置された調理室全体を見渡すことができます。台形のテーブルも特徴的で、2つで小さ



開放感のあるランチルーム



ワゴンに載せて専用エレベーターで各階へ



な4人掛け、6つで子ども12人ほどが座れるサイズになり、交互に並べれば直線になります。食育指導や交流ランチなど、適した座席に変更することが出来ます。

全校で行っている食育指導のほかに、クラスごとの食育指導をこのランチルームで2カ月に1回程度行っています。そこでは、栄養教諭からの食育の話を5分ほど、食事の姿勢や箸の持ち方などの声掛けをします。

このほか、異学年が給食時間を共にして交流する「ふれあい給食」は、年に1回程度行っています。

食器は磁器製を使用。より家庭に近い食事ができるのも特徴です。食器は割れやすく重量もあるため、給食はクラスごとにワゴンに載せ、専用エレベーターで教室がある階まで運んでいます。

## 災害時は炊き出しの調理場に

小学校給食を調理している食の創造館、東柏ケ谷小学校の両調理室は、災害時の炊き出し施設としても機能します。

食の創造館には非常用発電機を設置し、炊き出し作業に必要な電源を確保しています。また、炊飯など一部の設備にLPガスを使うことで、都市ガスの供給が遮断されても稼働できるようにしています。



◀平成29年夏に食の創造館で行った炊き出し訓練



## 小学校給食

### 栄養士さんに聞きました

# 「食べるって大切なことなんだ」と思ってもらえたら…」

給食は、栄養教諭・調理員をはじめ、生産者・納入事業者、配送事業者、検食者など、たくさんの人に支えられています。現在、市で小学校給食の献立を考えている栄養教諭は3人。その1人である福島さんに話を聞きました。



栄養教諭 福島陽子さん

### 献立ができるまで

献立の作成は約2カ月前から。1カ月分のバランスを見ながら献立を考えます。主食は米飯がほとんどでパンは週1回程度です。このほか、栄養面や旬の食材、季節感を出すための行事食、調理器具の数や、予算など、多方面から検討を重ねて決定していきます。

### 給食はA・Bの2コース

食の創造館で作っている小学校給

食はA・Bの2コース。これは食中毒が起きた時などのリスク管理や、限られた調理器具を効率よく使うこと、そして少しでも早く温かいものを届けるために、給食センターの時代から行っています。学校ごとにコースを分けて提供しています。

### 12月のメニューの給食



【Aコース】  
マヨネーズ豆腐・キャベツの和え物・ブドウゼリー

【Bコース】  
照り焼きチキン・パンズパン・ライスチーズ・野菜スープ

### 地産地消の取り組み

給食には一年を通して地場産材を取り入れています。年に3回「えびな(かながわ)産品学校給食デー」として、市内や県内で作られた農産物や加工品などの地場産

食材を主に使った献立を実施しています。これは、地場産食材を生きた教材として学校給食に取り入れることで、食に関する知識や地域食材への理解を深めてもらい、「食育」につなげたい考えからです。

### えびな(かながわ)産品学校給食デー



12月の献立と産地など  
【サバのみぞれ煮】サバ・大根(神奈川県)  
【ごはん】米(海老名産米きぬひかり・さとうじまんなど)  
【ミカン】(神奈川県)  
【えびないっぱいかす汁】味噌・酒かす・豆腐(海老名で採れた大豆や米で作った味噌や酒かすが入っています)  
【牛乳】(市内の工場で製造)

### 食物アレルギーにも対応

食の創造館には、アレルギー食調理室という独立した専用の調理室があり、ここで卵と乳の食物アレルギー対応食を調理しています。このような代替食は用意していますが、みんなと同じものを食べる機会をなるべく多くしてあげたいという思い



アレルギー食専用食器

### 給食に対する思い

給食ではひじきや切り干し大根など、日本古来の食材をなるべく取り入れて、子どもが食べやすいように少し洋風にアレンジしています。日本古来の食材は栄養とうまみが凝縮されていて、体を丈夫にしてくれるといわれています。「この黒いのは何?」なんて、ひじきを一度も口にすることがない子どももいます。給食で食べていけば「これがひじきなんだ」「日本で昔から食べているものなんだ」って知ってもらえます。子どもたちが将来、「食べるって大切なことなんだ」って思い出し、くれたらうれしいですね。

給食は全国共通の話題です。出身が北海道、沖縄と全然違っても、子どもの頃の給食の話になると「そういうのがあったんだ」「うちはこの色だった」と自然と盛り上がりがあります。自分の考えた献立が子どもたちの思い出の一つに刻まればこんなうれしいことはないですね。これからもおいしい給食を提供していきたいと思っています。