

私たちは吹田市の小学校で働く給食調理員です。この新聞を通じて私たちが子どもたちのため、よりよい学校給食に向け、日々の業務でとりにくんでいることを知ってください。

吹田市職員労働組合 現業合同支部学校給食分会
吹田市泉町1-3-40 ☎06-6386-4428 FAX06-6386-4434

給食版

すいた 市民新聞 Vol.2

これまでも これからも **安全でおいしい給食を**

あつたか給食と ほつと・コミュニケーション

私たち給食調理員は、子どもたちの給食についての生の声をきくため、教室でいっしょに給食を食べることもしています。



今日の給食
おいしいかな？
全部たべたかな？

あしたは
ごはんやろ？

今日の給食
おかわいしたい！



江坂大池小学校 倉升 強
給食調理員 くらます

子どもたちとの **あたたかい距離**
「自校直営方式」
(各校の調理室で市の調理員が調理)
だからできるのです

「今日の給食なあに？」
「フランクフルト食べへんの？きらい？」「好きやから最後に食べるねん」「君は牛乳好きやから最後に飲むん？」「ちがうねん。牛乳先に飲んだら、おなかいっぱいになってほかのが食べられへんねん」
教室では子どもたちから、多くの声が寄せられます。

おいしい給食
ありがとう

子どもたちから
調理員への
手紙

- いつも給食つくってくれてありがとう。
- 給食はいつもおいしいよ。
- 給食のカレーが大好きです。家のよりおいしいです。
- 野菜がきらいでしたが、少し食べられるようになりました。
- おうどんがおいしいです。(カシワ・にんじんがはいっておいしいです)
- ラーメンがいっぱいあったらいいのになあ。
- パンが多いのでごはんをふやしてほしい。
- パンの中ではクロワッサンがいちばんおいしいです。
- いえのさかなはいややけど、がっこうのさかなはたべられるよ。

「ごはんは牛乳あわへんわ。お茶がいいわ」「ジュースもあわへんで、やっぱりお茶や」
等々、給食時間の教室は先生の声がかき消されるほどにぎやかです。なかには朝食をとってこない子どももいます。「牛乳は休み時間に飲みたいねん。朝ごはん食べてきてないから、お腹ペコペコや」
これからも子どもたちと給食時間を共にし、子どもたちと同じ目線で、吹田の学校給食をよりよくしていきます。

給食の できるまで

- 〈メニュー〉
- ・コッペパン ・牛乳
 - ・かつおのアーモンドがらめ
 - ・ビーフいため
 - ・リンゴジャム



まず、手を洗います

納品された食材の温度も点検します

肉の取扱いは、専用エプロンと使い捨ての手袋を使います

その日の食材は-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保管します

食材の下ごしらえをします

サイコロ状のかつおを油であげます

アーモンドの粒れをからめます

豊かで安全な給食づくりをすすめます

アレルギー除去食の一例
(クリームシチューの場合)



ルウ・牛乳を除きます。材料に火が通ったら、別の小鍋ごと煮込みます。

現在、吹田市として、卵・うずら卵の除去食には取り組んでいますが、これ以外の場合には、各学校の判断で、アレルギーの原因となる食材の除去や対応食を実施したりしています。今後、アレルギー除去に慎重に対応しつつ、全校で対応がすすめられるシステムをつくらなければなりません。

アレルギー除去食を全小学校で実施

子どもたちがみんな学校給食をたべられるように

いま、食の安全にまつわる問題や、朝食晩と規則正しい食事ができず、ファーストフードなどに頼っている子どもたちの実態などもあり、学校給食の重要性はますます高くなっています。これまでもまして、自校直営方式のよさをいかした、よりよい給食づくりが求められます。

私たちはこれまでも「よりよい学校給食」をめざし、様々なとくみをするめてきました。しかし、1995(平成7)年のO-157の集団感染以降、調理施設の衛生管理が見直され、サラダなどの献立にも制約が加わってきました。

安全性、おいしさを、コミュニケーション

自校直営方式だから「JND」でもある

吹田市の学校給食のあゆみ

- 1944 吹二小学校で学校給食始まる
- 1966 週5日制で完全給食実施
- 1969 給食センター開設(当時対象校は11校)
- 1975 学校栄養職員が配置される
- 1976 化学調味料の使用をやめる
- 1980 米飯給食開始
- 1984 「学校給食を考える地域のつどい」を開催(以後毎年開催しています)
- 1986 夏期短縮授業中の給食実施
- 1995 はし・丸スプーンの使用
- 1996 給食センターから全校自校調理へきりかえ
- 1996 磁器食器の導入



調理と並行して食器の準備をします

ビーフンをいためながら、中心温度をはかります

できあがったビーフンを、クラスごとにとりわけます

でき上りです。磁器の食器を使っています



子どもたちには、子どもたちの健やかな成長を願い、子どもたちの笑顔に励まされながら業務に励んでいます。これからも、全ての子どもが安心して食へることでできる学校給食をめざし、がんばっていきます。

よりよい給食を 子どもたちに

アレルギー除去食で助かっています パンにもアレルギー対策を

小学校6年生の長男がアトピー性皮膚炎とゼンソクで悩んでおり、保育園の頃からアレルギー除去食をお願いしています。卵と乳製品がダメなのですが、卵については入学当初から代用食品などで他の子どもたちと同じような給食にしてもらっています。最近バターを除去していただけになって、自宅から弁当を持参する日が少なくなりました。主食のパンについては、脱脂粉乳が混ざっており、いまだに食べることができません。アレルギーの子どもたちでも食べられるパンを確保してほしいなあと思います。

(津雲台在住) 西谷 美恵子さん

吹田の Q 学校給食 あんど A

給食メニューを決めるのは誰ですか？

学校長・調理員・栄養士などで構成している「献立作成委員会」で決めています。

献立作成にあたっては、「栄養基準を満たすこと」「食品衛生上安全であること」「児童の嗜好を考慮し、献立に変化を持たせること」「味はできるだけ薄味であること」「多種類の食品や旬の食材、日本の伝統的な食品なども取り入れるよう努めること」などを考慮しています。

食材の安全対策はどうなっていますか？

子どもたちが毎日口にするものですから、食材選びは特に気をつけています。全ての食材について、細菌検査や食品添加物の有無等、必要な項目についての検査をクリアしたもの以外は使用していません。

果物は低農薬のものを使用しています。野菜は有機栽培品・低農薬品の使用回数を増やすようにと、輸入野菜や果物はポストハーベストの関係で使用していません。油や醤油はもちろんのこと、大

豆やとうもろこし等も、遺伝子組み換え食品は使用していません。狂牛病騒動のあと自粛していた牛肉の使用については、昨年9月より1回使用しています。牛肉加工品・ビーフエキス等を含む製品については、現在も使用を自粛しています。

衛生面での注意点は？

食中毒を出さないために、子どもたちが食べる時間を考えて調理しています。調理場を衛生的に保ち、安全な食品を提供するため85項目のチェックポイントをもうけ、毎日点検しています。

学校給食の民間委託ってなんですか？

学校給食を民間の業者に委託しようとする動きが全国的に強まっています。

しかし、いま学校給食で最も大切なのは、子どもたちの「食教育」に役立つ給食づくりです。これまで、吹田の学校給食では自校直営方式を守って、調理員が教師や栄養士と連携して工夫をこらしてきました。また、子どもたちとのコミュニケーションを大切にしながら「食教育としての給食」とりくんできました。

しかし、民間委託された他市では、「栄養士が委託業者を直接指導することができず連携が困難になった」「パートの調理員がコロナ変異によって調理の知識や経験の積み重ねができない」「委託業者は契約書の内容がすべてで、柔軟な対応ができない」「冷凍食品や安い材料を使うようになった」などさまざまな問題が出されています。子どもとのコミュニケーションなど、とてできません。このように民間委託では、安全でおいしい給食が守れなくなります。

給食試食会 「給食の大切さがわかりました」

- PTAが主催して、給食試食会が年に一度、保護者を対象に行なわれています。日頃、子どもたちが食べている手づくりで安全な学校給食を理解してもらうための機会になっています。また、食教育の一貫であることの大切さも伝えていきます。
- 〈当日のメニュー〉
 - ごはん・牛乳・わかめスープ
 - ニラと豚肉のごまみそ炒め・ふりかけ



山手小学校での試食会(2003年10月)

- 〈保護者の方々からの感想〉
 - スープのおだしが煮干しで、ふだん食べているのと同じ味に感じました。家でも作ってみたいと思いました。
 - ごま味噌炒めは初めて食べましたがおいしかったです。
 - 子どもの話通りに感じました。牛乳が冷たいまま飲めよかったです。
 - お肉を柔らかくするためにりんごジュースを入れたり、いい香りするためにすりごまを

いれたり、子どもたちのことをよく考えているなあと思いました。これほど細かに気をつけて、献立作成から調理まで作ってくださっていることに感謝しました。子どもが喜んで学校へ行っている理由の一つが給食がおいしいことです。みなさんが愛情こめて努力してくださることを知り、納得しています。調理員さんのお話で、食事がからだを作る大切なことと再認識しました。ありがとうございました。



つくってみませんか？ 給食の人気メニュー

とうふハンバーグ♡

材料（4人分）

豆腐 240g
人参 30g
ツナ(缶) 60g
ひじき 6g



〈調味料〉

うす口醤油 小さじ2
塩 少々
でんぷん 大1.3
フライ油

〈ハンバーグの上にかけるタレ〉

トマトケチャップ 大さじ3
ウスターソース 大さじ1
さとう 小さじ1
水 大さじ2

作り方

1. ひじきはもどして洗っておきます。人参は荒みじん切り、ツナは油を切っておきます。
2. 豆腐をつぶし、ツナ・人参・ひじきと混ぜ合わせます。うす口醤油と塩で調味し、でんぷんを加えてもう一度混ぜておきます。
3. 小判型に形をととのえて、170度位の温度で揚げます。
4. タレの調味料を小鍋で煮立て、揚げたハンバーグの上にかけます。

◎ヘルシーで子どもたちにも人気のメニューです。ご家庭でも一度ためしてみませんか？ワカメとキュウリの酢のもの・あさりの味噌汁を添えたら、さあ～今夜のおかずは決まります。

もつと、知ってほしいのです 吹田の学校給食のこと

ご存知ですか？子どもの「食事情」

3食きちんと食べようね

最近1日3食の食事を規則正しくとれていない子どもが増えているといわれています。特に朝食を抜くと、脳に十分な栄養が回らず集中力を欠いたり、イライラしたりする原因になります。またダイエットを考えて食事の回数を減らすと、不足した栄養を1度の食事で補おうとしてかえって太ってしまうことになります。特に女子では、子どもの頃からしっかりカルシウムをとっておかないと、将来骨粗鬆症になる危険性もあります。一般的に家庭の食事で不足しがちな、子どもの発育に欠くことのできないカルシウムやビタミン類は、学校給食で1日の所要量の約50%を確保できるようになっています。

「給食のつどい」にご参加ください！

子どもたちが毎日食べている給食を身近に感じてみませんか？

実際の給食メニューを試食してもらい、パネル展示やビデオで給食の1日を紹介します。私たち吹田の調理員、栄養士、教師が協力して、子どもたちのため、より安全で、よりおいしい学校給食をめざして頑張っているのを見てください。

また日ごろ疑問に思っていること、学校給食に対する要望などもお聞かせいただければ幸いです。吹田市内の18の中学校区単位で開催していきます。近くで開催の場合はふるってご参加下さい。

市が責任をもって よりよい給食を 子どもたちに

■ 子どもたちの食生活・食教育をささえ、食文化を育む給食づくり

- ・子どもとコミュニケーションをはかりながら、食の大切さを伝え、食文化を育む給食づくりをすすめます
- ・子どもの声をききながら、希望も取り入れた給食づくりをすすめます
- ・アレルギー対策など一人ひとりの子どもに対応したきめ細かな給食づくりをすすめ、「すべての子どもが弁当なしで通学できる学校づくり」をめざします

■ 清潔で安全・安心の給食づくり

- ・地域の商店街の安心できる食材をつかった手作りの給食づくりをめざし、極力冷凍食品などは使わ

私たち給食調理員は、市が責任をもつ自校直営方式でよりよい学校給食をめざしてこのようなとりくみをすすめます。



ない安全・安心の給食づくりをすすめます

- ・いつも調理室を清潔にして、今まで以上に安全・安心の給食づくりをすすめます

■ 給食調理員と栄養士・教師・保護者などが連携した給食づくり

- ・給食試食会など保護者と連携したとりくみをすすめ、栄養士と力をあわせて保護者の願いにこたえる給食づくりをめざします
- ・PTAが行う料理教室等への積極的な関わりをすすめます

■ 中学校給食の実施に向けて

- ・中学校給食についても、校内食堂方式など子どもや保護者のニーズにもとづいた給食の実施を求めます