

## おいしいよ!! 自校調理給食

### 深谷市 川本北小学校を訪ねて

深谷市の学校給食は、自校調理方式（各学校で給食をつくっている）“とてもおいしいよ!”と自慢している地元のお母さんの話を聞いて、川本北小学校におじゃまして給食をいただきました。校長先生、教育委員会の方、市の担当職員、栄養士さんから、自校調理方式給食のはなしをうかがってきました。

学校給食は、自校調理方式で始まったものが、経費の効率化などで、多くの保護者の反対にもかかわらず全国的にセンター方式に移行されていきました。そういう中で深谷市が自校調理方式をつづけてこられた理由をうかがうと、市の職員は、「深谷市は代々子供にきちんとお金をかけるという政策を貫いている。給食もその一環です」とはっきりと話され感激しました。

### 栄養士も理想的と!

各学校に栄養士が配置され、行事食・献立も学校単位で独自性が取り入れられ、約30人ほどの栄養士が一堂に集まり、情報交換など活発です。

センター方式も経験した栄養士さんは、「自校方式は、ダシとりから手作りで、理想的でやりがいがあります。この料理の作り方教えてくださいと来る子もいます。」と。

校長先生は、「調理している所が見えたり、おいしそう匂いが漂って来たり、いいですよ。給食がおいしくて太り気味です。」と。

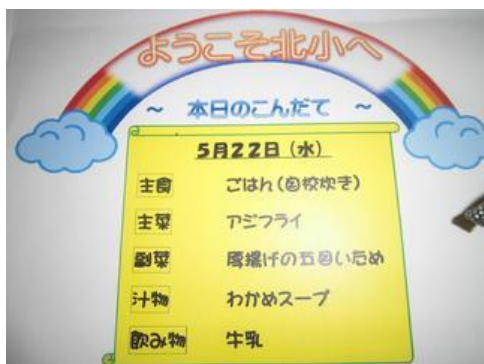
### 野菜やくだものは地元産

食材の納入は、登録すれば、各校が納入業者を決めることができ、専業農家も一件参加しているそうです。農業が盛んな深谷市、地産地消も進んでおり、食材の30%は地元産でまかなうなど、埼玉県平均の

20%を大きく上回っています。

12時15分頃から、次々と調理室に当番の子どもたちが、「〇年〇組です。給食を取りに来ました。」と声をそろえてあいさつ。栄養士さん何やら話す子も何人もいます。何を話しているのか楽しそうです。

210円で試食した給食、わかめスープには、野菜の種類も量も沢山のゴマも入っていて、おなかいっぱい、おいしかったです。



### 皆野町の給食

子どもたちの体格が全国平均以下ということもあり、昭和29年11月、日野沢小学校から給食がはじまりました。食材を運んだ子供たちもいたり、給食のためのパン工場を農

協が担当したり、立沢の分校まで給食を背負って歩いて運んだようです。その後、国神小・金沢小・三沢小・皆野小と給食が広がりました。

### 今

皆野町の学校給食は、幼稚園から中学校まで約1000人分の給食をセンターで作っています。そのセンターも33年が経ち、改修なども必要な時期になります。

未来につながる子どもたちは、私たちの宝。安心安全なものを食べさせたいですね。

TPPによる農産物の輸入・農薬の添加など心配されます。

先日、皆野小一年生の保護者の給食試食会が行われました。いかがでしたか？



---

---