



堀金学校給食センター栄養教諭
岩本 瑞恵さん

「おいしくなあれ」と 気持ちを込めて

給食を作る上で特に気を付けていることは衛生管理です。こまめな手洗いはもちろん体調管理には万全を期しています。また、髪の毛が出ないようにするなど、身だしなみを整え異物が混入しないよう常に意識しています。

給食室にはさまざまな決まりがあり、野菜を洗う場所や肉や魚を仕分けたり下処理をする場所、またそのとき身に着けるエプロンも作業工程で変えています。

給食づくりは午前中が勝負。午前8時過ぎにはその日使う食材が届き、下処理を始めます。野菜は新鮮で取れたてのものが多いため、土や虫などが入らないよう必ず3回以上、一つ一つチェックしながら洗った後、切っていきます。その日の献立によって作業工程が異なりますが、10時30分頃ま

では下処理を終え、調理に取り掛かります。サラダに使う野菜はスチームコンベクションでさっと蒸し、その後冷却してシャキシャキ感を残しています。釜で混ぜたり、サラダをあえたりする作業は全身を使う重労働です。

出来上がりから食べ始めるまで2時間以内を目標にセンターのみんなと協力して調理しています。大変なことが多いですが、給食室の前で「おいしかったよ」と言われることがうれしく、報われる瞬間です。一人でも多くの子どもがおいしく食べて、給食が楽しい時間になるよう「おいしくなあれ」と、心を込めて作っています。



地域の食材を使った給食で食育

安曇野の日

安曇野市が誕生した10月1日を「安曇野の日」として、市内の公立認定こども園・幼稚園で安曇野産食材を使った給食が提供されました。この取り組みは、園児が地域の食に関心を持ち、自然の恵みやそこに携わっている人への感謝と食べ物を大切に作る気持ちを育むと初めて開催しました。

「安曇野の日」で学ぶ地域の食材

西穂高認定こども園ではこの日、3歳以上児が遊戯室に集まり、給食で使われている地元食材などを学びました。パネルシアターでは、給食に使われる食材が市内各地域の特産品であることを分かりやすく紹介。続く栄養士や生産者からの「食べ物には生き物の命をいただいている」「ありがと」という気持ちで、食べ物を無駄にしないという話を、園児らは真剣な表情で聞いていました。

給食の時間には、太田市長や生産者の皆さんもクラスに入って園児と一緒に食事をしました。年長児の高橋香帆ちゃん(6)は、ブタやニジマスから命をもらったと聞いて「ちよっとさみしいけど、おいしく食べられた。残さず食べた」とほほ笑んでいました。

地産地消で育むふるさとの味

地産地消は、食材を生産する人の顔が見えます。生産者の思いを知れば、食材を身近に感じることが出来ます。安曇野は、水や緑や空気がきれいで



10月1日の献立

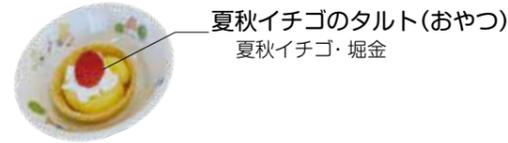
豚しゃぶサラダ
豚モモ肉・三郷
キュウリ・穂高
ニンジン・穂高

ニジマスの円揚げ風
ニジマス・明科

リンゴ
トキ・三郷

ごはん
風さやか・安曇野市産

玉ねぎのすまし汁
玉ねぎ・豊科
えのきたけ・三郷
ニンジン・穂高



夏秋イチゴのタルト(おやつ)
夏秋イチゴ・堀金



安曇野ならではの!の献立を紹介!!



中村屋カレー

穂高出身の相馬愛蔵・黒光夫婦が東京で創業した新宿中村屋。その縁から、市内の全小中学校では年2回「中村屋カレーの日」があります。本年度12年目となる給食でおなじみの人気メニュー。



安曇野りんごナポリタン

安曇野産リンゴを使ったご当地グルメ。写真はパンではさんで食べるパターン。他にも、りんごナポリタンソースに麵を入れるなど、食べ方にも工夫がされている一品。



わさびコロッケ

わさびコロッケのキャラクター7代目の「わさころまる」と「わさころちゃん」。当日はどちらのキャラクターが配られるか楽しみな一品。写真は「わさころまる」。具材はもちろん、安曇野産です。

献立作りの努力をのぞき見

安曇野産の食材を使った献立を考えるのにも苦労がたくさん。いつ、どんな地域食材が使えるか事前に仕入れ先と相談を重ねながら献立を考えています。農作物の出荷量は天候に左右されるので、予定していたものが使えなくなることも。でも、なるべく安曇野産の食材を多く使えるよう努めています。



住みやすいところ。この豊かな環境で育った食材は、おいしい自然の恵みです。地産地消の取り組みは、ふるさとの味として子どもたちの心に残り、大人になってもこの豊かな環境を守ろうとする心を育むことにつながります。市では今後も安曇野産の食材を使用し、安曇野らしい特色と魅力ある給食作りに取り組んでいきます。

認定こども園幼稚園課
TEL 71・2256

ブタに感謝を込めて

私はブタを養っていますが、ブタに養われてもいます。この仕事をしていると、生きるためには命をいただいているということを常に実感しています。皆さんには、ブタにありがとうという気持ちを込めて食べてもらいたいです。

おいしいと言って食べてもらえることは、生産者としてうれしく思います。残さず食べて、丈夫な体で大きくなってほしいですね。



有限会社ありがとん 小西 清幹さん