



給食会だより

平成23年6月発行 静岡県学校給食会浜松支部

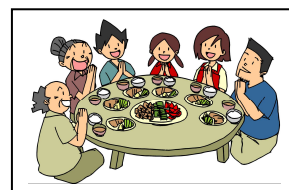
みんな同じで、みんないい

例年より12日も早く梅雨入りしたと思ったら季節はずれの台風が接近し、5月30日の給食が中止となりました。各学校や納入業者の皆様方には、物資の納入等で適切に対応していただき感謝申し上げます。その日は各学校とも弁当持参となり、午後には軽くなった手提げ袋を振り回しながら元気よく下校する子供たちの姿が見られました。

東日本大震災の影響で、被災地では未だに給食が実施されていない学校も多くあるようです。給食が開始された福島県南相馬市の小学校では、食材が思うように集まらず、本来の献立とはかけ離れた給食内容になっていることが、NHKのニュースで紹介されていました。この日の給食は、おにぎりとお牛乳とおオレンジ一切でした。栄養士の鈴木美智代さんは、「市場に出ている地元の野菜は大根だけです。育ち盛りの子供たちには、旬のものを数多く食べさせたいのですが・・・」と苦悩していました。子供たちは、「量が少ないし、カレーや麺も食べたいけど、避難地ではおにぎり1個の人もいるのでがまんします。」と笑顔で話していました。この笑顔から、お腹いっぱい食べたいけど、みんな同じものをみんなと一緒に食べられることがうれしいと感じているように思われました。

このみんな同じものをみんなで食べることの楽しさを実感させることは、食育の観点からも大切であると思われまます。学校ではグループを作り担任の先生も加わり、顔を合わせながら楽しくいただいています。時には、担任以外の先生方や栄養士・調理員などの皆さん方がクラスを訪問することもあります。また、ランチルームを使って、縦割り班のグループで食べる学校もあります。このように楽しい給食になるよう献立内容のほかにも様々な工夫をしています。

家庭での食事はどうでしょうか。家族みんな同じものを食べているのでしょうか。子供が嫌いだから、食べないからと言って、大人と違うその子専用メニューにしていることがあると聞きます。みんなで一緒に食べることはどうでしょうか。家庭の事情で家族揃って食べるできないこともあるでしょうが、家族が揃っているにもかかわらず一緒に食べない子供がいたり、中には子供の部屋に食事を運んだりするというようなこともあるようです。



巷野悟郎氏（聖徳大学児童学科教授）は「食べるということは、子どもが何歳であっても、どのような時代であっても、おいしく食べてこそ、体と人間の本能を満足させるものです。それには小さい時から家族全体で食事をする習慣をつけたいもの」と述べております。

この大震災を機会にもう一度「みんな同じものを、みんなで食べる」という食事の原点を見つめ直したいものです。被災地の子供たちの中には、家族で楽しく食事をしたくてもできない子もいるのですから。

夕食は みんな同じで みんないい (給食会 兎夢局)

東日本大震災の影響による商品の変更について

◇ 7月分献立使用商品は下記のように変更になります。

商品名	原材料産地	価格（円）	メーカー	業者
ささみフライ（冷）50g	国産	52	第一プロイラー	コーゲツ
若鶏レバー澱粉付（冷）1kg	国産	1275	コッコ	リンク

※ そうめんは250g袋が納品されますので、注文数に合わせて、端数は四捨五入して給食会で換算し発注します。

6月は食育月間です

今月使用の地場産品の紹介

品名	主な生産 地区名	特徴
小玉すいか（姫まくら）	和合	楕円形をした小玉のすいか 大きさの割に可食部分が多い
赤丸くんとマト	神久呂・新津・伊佐見	糖度が高く、酸味とのバランスがよい 豊富なビタミン類がバランスよく含まれている
男爵	三方原・花川・和地	でんぷん質が多く、皮が薄い。柔らかくふんわりとした食感とほのかな甘みがある
チンゲンサイ	神久呂・春野・三方原	カロテン・ビタミンC・カルシウム・鉄が豊富な野菜 アクとクセがない。
小松菜	神久呂・白脇・飯田・河輪	カルシウムが豊富な野菜
みつば	神久呂	カロテン・ビタミン・カルシウム・鉄が豊富な野菜
葉ねぎ	新津・砂丘・芳川・飯田・豊西・三方原	カロテン・ビタミンCが豊富な野菜
切干大根	三方原	肉質が緻密で辛みが少なく、多汁で甘味が強いのが特徴
マッシュルーム （ホワイト）	浜北区	なめらかで純白の外観が美しく、世界で最も多く栽培されている品種群
マッシュルーム （ブラウン）	浜北区	味は濃く香気に富んでいる 肉質が緻密で保存性に富む
豚肉（バーベキュー用）	県内産	3×3×0.5cm
牛肉（こま切れ）	県内産	交雑種とはホルスタイン種・ジャージ種などの乳牛と黒毛和種、褐色和種などの肉牛のあいだに生れた子牛