

富士市の学校給食の魅力

PART 1

いつも温かくて手づくり、地場
産品が豊富な給食を提供。

①温かくて愛情込もった手づくり給食

学校給食のつくり方

市内の小・中学校のほとんどは学校にある給食室で給食をつくる「自校調理場方式」で、旧富士川町地域の小・中学校は給食センターでまとめてつくる「センター方式」です。
どちらにも愛情の込められた手づくり給食を提供しています。

学校給食の内容

地場産品を活用して、旬の食材を使った野菜サラダや和え物、煮物、行事食や郷土に伝わる料理など、年間計画に基づいて提供しています。
また、汁物のだしは削り節などからとり、シチューはルウから手づくりします。さらに、コロツケやさつま揚げ、混ぜ御飯などは素材から手づくりで、富士市ならではの味を楽しめます。

栄養士による献立づくり

富士市の学校給食は、26人の栄養士が子どもの栄養バランスを考え、旬の食材や地場産品などを取り入れた年間の共同献立を考えます。この共同献立をもとに、子どもたちの実態に合わせて栄養士が献立をアレンジします。栄養士のいない学校では、調理員が栄養士に相談しています。
さらに、子どもたちの希望を取り入れた希望献立(左上写真⑩)や、選択ができる予約給食など、楽しみながら給食を通じた食育を進めています。

学校給食ができるまでにこんなに手がかかっているんだね。



衛生面に気をつけ、おいしい給食をつくっています

伝法小学校の給食室は、市内で一番新しく、最新の調理機が設置され、衛生面に配慮されています。
調理員は、安全でおいしい給食を心がけ、衛生面や温度の管理、食べやすい大きさに切るなど、細かいところに気配りしています。

毎日の食材は、地場産品を積極的に活用し、子どもたちが地元の食文化や郷土料理に興味を持ち、地域を再発見するよい機会になればと思います、丁寧に給食をつくっています。

給食ができるまで (伝法小学校給食室)



★6年1組の希望献立
⑩各教室でとり分けたら



①食材搬入(地元業者)



②洗浄・下ごしらえ



③機械で野菜をカット



⑦大釜でキノコ汁をつくる



④カボチャプリンをつくる



⑥サンマをオープンで焼く



⑤サンマの下ごしらえ



⑨配膳車へ積む(リフト方式)



伝法小学校
栄養士 清水 晴代

② 地産地消の積極的推進

生産者・流通業者・学校給食が協力して地産地消を推進

市は、平成18年に「富士市学校給食地場産品導入協議会」を発足。農家や栄養士、市場や行政の関係者が協力して、食育の推進や農業振興を目指しています。

発足当初は、学校給食の食材のほとんどが県外産のものでした。そこで、地元食材をなるべく仕入れてくれるよう研修会で栄養士が納入業者に呼びかけたり、農家が学校給食に合った食材をつくったりするなどお互いが協力しました。

その結果、県内産の食材使用量は発足当初の28・6%から昨年度は46・7%まで上昇。地産地消優良活動表彰で最高の農林水産大臣賞を受賞しました。



地元生産者との現地交流会

■ 学校給食に導入されている

富士地域の食材（一部抜粋）



安心安全な地場産品を子どもへ



学校給食地場産品導入協議会 会長 坂野 ともひろ さん

協議会では、生産者は生産物のPR、流通業者は安定した流通先の確保、学校給食は安心して地場産品を注文できる「三方よし」のシステムづくりを目指して活動しています。

発足当初、学校給食の利用量調査をし、それをもとに地場産品の導入拡大に向けて協議を重ねました。また、市場が地場産品の時期や出荷量の情報を提供するなど、相互理解を深めました。その結果、より多くの安心安全な地場産品を学校給食に導入できました。

小学校で地場産野菜の授業



子どもたちに地場産品を知ってもらい、給食でもっと地場産の野菜を食べてもらうため、4年前から市内の各小学校で「農家の出前授業」が行われています。ホウレンソウやカブなどの生産農家が直接小学校に出向き、授業で野菜の栽培方法を土づくりから丁寧に説明します。授業で勉強した地場産の野菜は、その日の給食でも出され、子どもたちは生産者と一緒に味わいながら食べています。

子どもたちは地場産品の知識を得ることができ、その食材に感謝して給食を食べるので、食べ残しの減少にもつながっています。今後、出前授業の野菜の種類や回数をさらにふやしていく予定です。

地場産野菜のよさを知り、携わった人たちに感謝して食べてほしい



ホウレンソウ農家 安藤 徹哉さん(富士岡)

私は、年間3・4校の小学校でホウレンソウの出前授業を行っています。路地野菜は、施設野菜と比べて季節が限定される一方、栽培日数が長くて手間がかかることや、種まき前によく土づくりをすることの大切さなどを教えています。今まで地場産の野菜について考えたことがなかった子どもも多いですが、真剣に聞いてくれます。子どもにもっと農業を知ってもらい、地場産の野菜を食べるまでに携わった全ての人たちに感謝してほしいですね。

学校給食には、地元でとれた食材がこんなに使われているんだあ。

