

市民記者あまライターレポート

このページはボランティアの市民の方が取材・作成しています



あま市学校給食センター



市役所から北へ500mほどに位置するこの施設で、市内小中学校17校と保育園9園の給食を一元管理がなされています。1日およそ1万食の給食が作られていて、80人程の調理員と配送車の運転手、8人の事務職員と8人の栄養教諭、学校栄養職員等の方々により安全、安心な運営に努めています。



取材を受けていただいたのは栄養教諭の玉谷先生と辻先生、学校給食センター課の後藤主幹です。2階には見学コースが設置され、ビール工場見学を彷彿とさせます。食材の納入、洗浄、切裁を経て調理が始まります。アレルギー専用調理や離乳食調理、その他の調理といったように調理スペースも独立していて、さらに子どもの年齢グループごとに食材のカットサイズを変えられている細やかさには驚きました。

毎月2品目以上の愛知県産野菜を取り入れる『食べよう愛知の野菜』の実施や、あま市が誇る「佐藤醸造」の味噌と醤油を調味料とするなど、地産地消が推進されています。また、新しい機材の導入により調理パターンが増え、新メニューの開発やバリエーション増など、これまでのさらに上を目指してチャレンジが続きます。給食を届けるための温度管理にもより一層の配慮がなされ、冷たいまま、温かいままの提供が残食を減らす対策の一つとなっています。栄養と愛にあふれた給食は、子どもたちの健やかな成長と教職員への応援に繋がっていて、学校生活を豊かにするんだなあと感じました。



■取材後記■ 現在の給食食材費は一食当たり小学校260円、中学校290円。「材料費高騰」「消費税UP」様々な苦難を乗り越えて学校給食を守っていただいています。私は大人になった今も学校給食の思い出がたくさんあります。学校給食の話題で誰もが会話のキャッチボールができちゃうことってすごいことですね。(by 市民記者 焼き明太子)