

現場の声。

学校
School



今日は バリっ子きょう食です!
いただきます!



給食調理員や給食担当の先生に、苦労や思いなどを聞きました。

**野菜は3度洗い、
だしも一から手作り**で

今回の取材では、市内14校ある小学校のうち、5校を訪問。給食調理員や給食担当の先生に話を聞きました。

給食の統一献立は、給食のある1カ月前にできます。その献立を基に、各学校では、必要な食材などを担当者が手配。名張産を使うバリっ子給食以外の日も、できる限り地元産の食材を使うように、近くの農家や農協などに発注するそうです。

給食調理員は、下ごしらえから給食時間までに間に合うようてんこ舞い。「遅れるわけにはいきませんから」と、給食調理員の皆さんは話します。野菜などは3度洗いを徹底し、汚れなどを取り除きま

地元産の食材を取り入れることで、子どもたちにとって、給食を身近に感じてもらい、野菜などの旬や、どのように育てられたものかを知るきっかけになります。

そして、子どもたちが、地元産の食材を知る、考えることで、地域への愛着にもつながると思います。



梅が丘小学校 栄養教諭 佐藤 史野 さん

栄養教諭は、市内の小学校に3人配置。4~5校を担当して、食育の授業などを行っています。

す。また、子どもたちに本物の味を知ってもらいたいと、5年程前からだしやカレーなどのルーを全て一から手作り。ところが家庭では、市販のだしやルーを使っているからなのか、「家の味と違う」と言われることもあったそうです。

給食を残さず食べてほしいと、調理にも工夫。野菜は、栄養価や甘味が増すようにゆですずに蒸すこともあります。10年前に比べて、残飯が随分減ってきた学校もありました。「子どもたちから『おいしかった』と言われることがうれしい」と給食調理員の皆さんは笑顔を見せます。

給食時間の放送で、その日の給食に使われている地元産の食材を紹介する学校もあり、農家の皆さんが丹精込めて育てた野菜であることを知ってもらい、子どもたちにも感謝の気持ちを育んでほしいという思いが伝わってきました。

生産者

Agricultural Producer



今西 圭一さん(結馬)

3年前から農協を通じて、学校給食の食材を提供しています。いつ種をまけば、いつごろ収穫できるかを研究しながら、最近では計画的に作付できるようになりました。

子どもたちには、新鮮で安全な地元産の食材を食べてもらいたいと思っています。大変ですがやりがいがあります。



渕矢 美壽代さん(赤目町檀)

錦生赤目小学校へ野菜を届けています。天候で野菜の生育が変わるので、給食の日までに、間に合うかどうかいつもドキドキしています。

5月に、1年生がえんどう豆の皮むきをするそうで、その時は、がくを付けたままのえんどう豆を届けます。食材本来の姿を知る機会は大切なことだと思います。



杉森 善恵さん(大屋戸)

子どもたちに、新鮮でおいしい旬の野菜を食べてもらいたいと、20年前から梅が丘小学校に食材を届けています。「新鮮な旬の野菜って、こんなに甘いものなんだ」と、給食を通じて、野菜本来の味を知ってもらいたいです。

地元の野菜を食べて成長する子どもたちの姿を見ることを楽しみにしています。



澤野 文三さん すづへんさん(美旗中村)

美旗小学校に、キャベツ、葉ねぎ、大根などを届けています。朝に収穫した新鮮な野菜を、8時すぎに学校に運んでいます。

虫退治や、調理しやすい食材の形や大きさを揃えるのも大変です。子どもたちが食べるので、安全な野菜作りに心掛け、楽しみながら作っています。

保健センター(朝日町)での親子すくすく行事

☎ 健康支援室 ☎ 63-6970

1歳6か月児健診	3歳6か月児健診
● 25年8月生 3月3日☎・10日☎	● 23年9月生 3月17日☎・24日☎
● 25年9月生 4月7日☎・14日☎	● 23年10月生 4月21日☎・28日☎

生後9か月～18か月ごろの離乳食教室
3月4日☎ 午後2時～3時30分 ※要予約
★ 乳幼児健康相談(同日 午前9時30分～11時受付)

安心育児・おっぱい教室
3月6日☎ 午前10時～・27日☎ 午後1時30分～

アドバンスコープ ADSホール 催物

☎ 64-3478

- **陽だまりコンサート** ◎入場無料
日時 3月1日☎ 午後1時30分～4時
☎ 名張育成会 ☎ 65-0271
- **第5回名張子ども伝統芸能祭り** ◎入場無料
日時 3月14日☎ 午後1時30分～4時30分
☎ 文化生涯学習室 ☎ 63-7892
- **名張公民館まつり発表会** ◎入場無料
日時 3月15日☎ 午後1時～5時
☎ 名張公民館 ☎ 64-2605
- **Stage Concert Vol.22**
～スペシャル ステージ コンサート～
谷本 綾香・松尾 久美 デュオコンサート
日時 3月21日☎ 午後7時～8時
入場料 2,000円 ※50席限定(自由席)
☎ アドバンスコープADSホール ☎ 64-3478

なせ宿 催し

☎ 旧細川邸 やなせ宿 ☎ 62-7760 月曜休館

「おひな様 in やなせ宿」を3月4日(水)まで開催

時間 午前9時～午後5時(最終日は正午まで)
内容 段飾り、古雛など
いろいろなおひな様の展示 ◎入場無料

国津の杜の行事

☎ はぐくみ工房あらざ ☎ 62-6920

■ **コーンスターチ粘土教室** 五月節句の
デディバアと花ショウブを作りましょう。

日時 3月10日☎ 午前9時30分～正午
講師 武田 裕子さん 定員 10人
参加費 1,000円(材料費含む)
持ち物 エプロン、タオル
申込 2月16日☎から27日☎までに、電話
で問い合わせ先へ
※先着順。参加者が少ない場合は中止

市民広報特派員リポート 「バリっ子給食を考える！」

バリっ子給食が始まり10年。学校給食を通じて、食育や地産地消の広がりを検証するため、各分野の現場の声を取材しました。



JA 伊賀南部 営農部指導販売課
調査役 松下 謙志 さん

地元産の安全でおいしい食料を子どもたちへ

市内の小学校は、同じ献立です。各学校から同じ日に、同じ食材の注文が入ってきます。また、献立にある食材が、天候などにより生育がずれることがあります。

こうした状況ですが、子どもたちに、地元産の安全で安心なおいしい食材をこれからも届けるため、安定的に供給できる栽培体系を整えていきたいです。



教育委員会 学務管理室
管理栄養士 岡野 直美 主査

子どもの食生活をめぐる問題が大きくなる中、学校給食が子どもの食育を進めていく場として大きな役割を担っていると考えています。食は、生涯にわたって健康やかな心身と豊かな人間性を育む基礎になります。

そうした給食の意義を踏まえながら、毎年、給食担当の先生や給食調理員とともに、学校給食の年間計画を作成。その中で、バリっ子給食や行事食、旬の食材を使った献立を考え、地産地消を推進しています。平成15年4月から伊賀米コシヒカリ(名張産)の使用や、平成17年4月からは、月1回のバリっ子給食をスタートしました(現在は、基本月2回実施しています)。こうした取組みで、今まで以上に学校給食に地元産食材を取り入れることを意識するようになりました。

バリっ子給食には、子どもに名張の地産産物の旬とおいしさを伝える大切な役割があります。同時に、給食を通じて、子どもたちが大きくなったとき、きちんとした食生活が送れるよう、「食」の大切さを伝えていきたいです。今後も地元産食材を使用することで、おいしく安全安心な学校給食を提供していきたいです。

給食は、食育を通じて豊かな人間性を育む場

年間計画を作成。その中で、バリっ子給食や行事食、旬の食材を使った献立を考え、地産地消を推進しています。平成15年4月から伊賀米コシヒカリ(名張産)の使用や、平成17年4月からは、月1回のバリっ子給食をスタートしました(現在は、基本月2回実施しています)。こうした取組みで、今まで以上に学校給食に地元産食材を取り入れることを意識するようになりました。

市民広報特派員 小田さんの視点



今回取材して分かったことは、「誰もが子どもたちのため」に仕事をされているということです。今後のよりよい方向性が見えてきました。

学校給食は「学校給食法第2条(学校給食の目標)」に明記されているように、義務教育諸学校において、人としての基本を学ぶとともに、生きる力を育てるものだと思います。

その立場から「名張の宝」子どもたちのために、地元産食材を活用したバリっ子給食を積極的に進めることで、子どもたちが地域の特産品や名張の旬を知ることにつながるのではないのでしょうか。また、各校に栄養教諭、栄養職員が配置されると食育がさらに充実し、ふるさと名張への愛着が

深まると思います。そして地産地消が広がり、食育が深まれば、名張の「農業」をどう育てていくか、どう支えていくかにもつながっていきます。

このバリっ子給食をさらに広げていただくとともに、毎日、各校で独自性のある名張産の食材を利用した給食になるように取り組んでまいります。

「名張に住む子どもたちにはこんなにおいしく地元産の安全安心の食材を利用した自慢の給食がある」と内外に発信できるようになってほしいですね。そして、地域の生産者、給食調理員、栄養教諭・栄養職員がもっと交流できる場や時間を作ると、さらに魅力的な学校給食が実現できると思います。