

第3回

学校給食フェア

報告集

テーマ

～「食育」いまの学校給食を知ろう
未来を担う子どもたちのために～



主催 米沢市学校給食フェア実行委員会
おいしい学校給食をつくる会
協賛 米沢市生涯学習フェスティバル

目次

フェア写真集

講演

「米沢市の学校給食について」

主任学校栄養士 神野ゆう子…………… 1～4

実践発表

愛宕小学校 …………… 5～7

松川小学校 …………… 8～10

各学校のとりくみ …………… 11～12

試食&レシピ …………… 13～15

質疑応答…………… 16

資料…………… 17～18

アンケート…………… 19～24

お礼のことば…………… 25

学校給食フェア写真集

2005.10.22 西部公民館にて



スタッフ全員集合！

2005年(平成17年)10月23日(日曜日)



いつもの給食で試食会。一品一品、材料や分量を書いたレシピが配布された。

給食試食会、好評

米沢市教育委員会、米沢市健康推進課、米沢市学校給食センター、米沢市西部公民館、米沢市東部公民館、米沢市立各小学校、米沢市立各中学校、米沢市立各高等学校、米沢市立各特別支援学校、米沢市立各幼稚園、米沢市立各保育園、米沢市立各児童センター、米沢市立各青少年センター、米沢市立各図書館、米沢市立各公民館、米沢市立各体育館、米沢市立各公園、米沢市立各緑地、米沢市立各施設、米沢市立各事業、米沢市立各活動、米沢市立各イベント、米沢市立各行事、米沢市立各催し、米沢市立各企画、米沢市立各事業、米沢市立各活動、米沢市立各イベント、米沢市立各行事、米沢市立各催し、米沢市立各企画

学校給食フェア

米沢

地元食材たっぷり

新聞掲載記事 (山形新聞)

よねざわ
第3回 学校給食フェア
 ～「食育」いまの学校給食を知ろう
 東森を獲う子どもたちのために～

10/22(土) 10/23(日)
 平成17年10月22日(土) 午前9:30～午後2:00
 米沢市西部公民館 (2階)

内容 10:00～11:30

- 1 「米沢市の学校給食について」
 (米沢市、米沢市の子育て支援課、米沢市健康推進課)
- 2 「おいしい給食、食育活動の楽しさを体験しよう」
 (米沢市健康推進課)
- 3 「自然の恵み、食育活動を知ろう」
 (米沢市健康推進課)

10:30～11:30
 ～「食育」いまの学校給食を知ろう～
 東森を獲う子どもたちのために～

1. 給食試食会
 2. 米沢市健康推進課
 3. 米沢市健康推進課

米沢市健康推進課 米沢市健康推進課

米沢市健康推進課 米沢市健康推進課

主催：米沢市学校給食フェア実行委員会
 協賛：米沢市生涯学習フェスティバル

準備風景

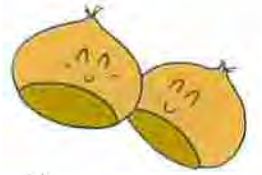


各ブロック（発表・展示・試食）に別れ、みなさん本番前日の作業を遅くまでがんばりました。



食材の準備

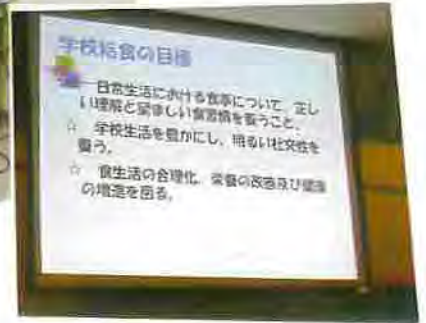
しっかり はるわ
私にまかせて！



神野ゆう子栄養士



「愛宕小」 佐藤いく子・伊藤恵子



発表風景

今の学校給食事情を来て下さった方々に理解して頂けたようです。



「松川小」 市村悦子・近野静子・加藤祥子



「南部小」 我妻久美子
私は次の番！？キンチョウーしています。



みなさん真剣です

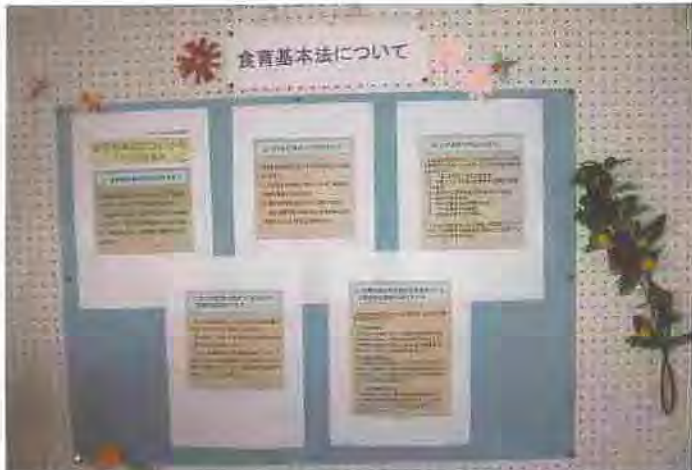
展示コーナー



愛宕地産地消



松川小世界の料理
「わーどらんち」



リサイクル粉石けん



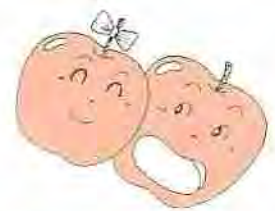
米沢といったら、うこぎごはん



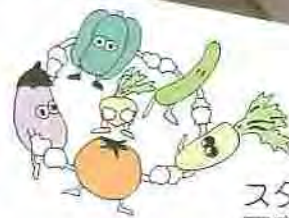
細竹を食ったかなごねあな



学校給食の新鮮、安全な食材です。



学校で使ったお話を紹介します



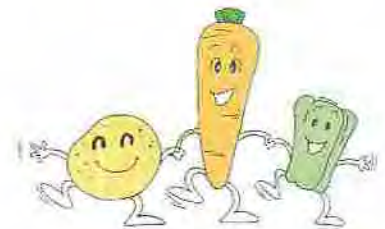
スタッフ一同みなさんに丁寧に説明させて頂きました

試食コーナー



衛生管理には気を付けてます

あたたかいものは
あたたかいうちに



みなさん、とあーってもおいしそう

講演

「米沢市の学校給食について」

神野ゆう子 主任学校栄養士

学校給食の目標

日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。

- ☆ 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う。
- ☆ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図る。
- ☆ 食料の生産、及び消費について正しい理解に導くこと。

給食の実際

方式 自校給食
(自校炊飯と炊飯のみ委託校)
経費 1食 255円
形態 完全給食(主食・牛乳・副食)

米飯給食……月・水・金
パン給食……火・木

学校給食献立の方針

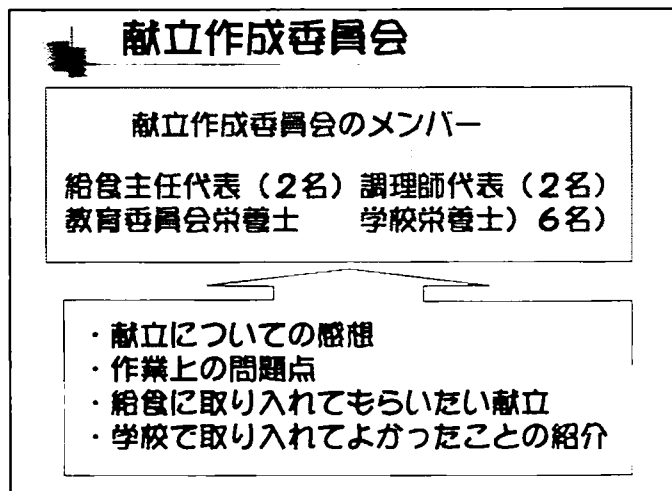
1. 児童ひとり一回あたりの栄養所要量の基準と食品構成に基づいたものである。
2. 児童の栄養摂取の実態を常に把握し、家庭の食事に不足しがちな栄養素を多く取り入れるよう配慮する。

食物繊維 亜鉛 マグネシウム 塩分

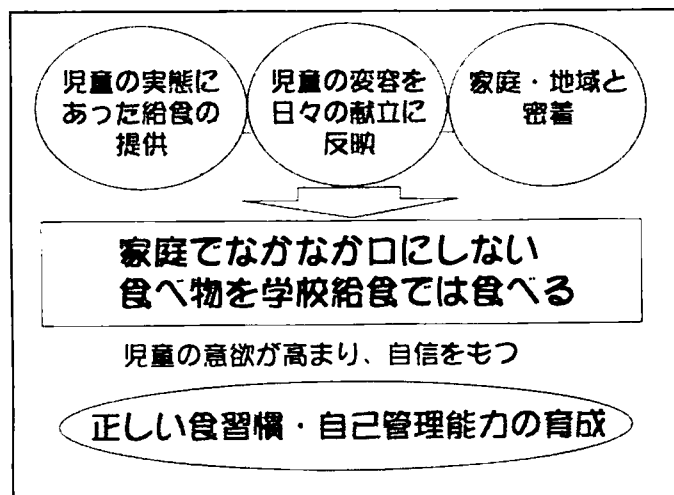
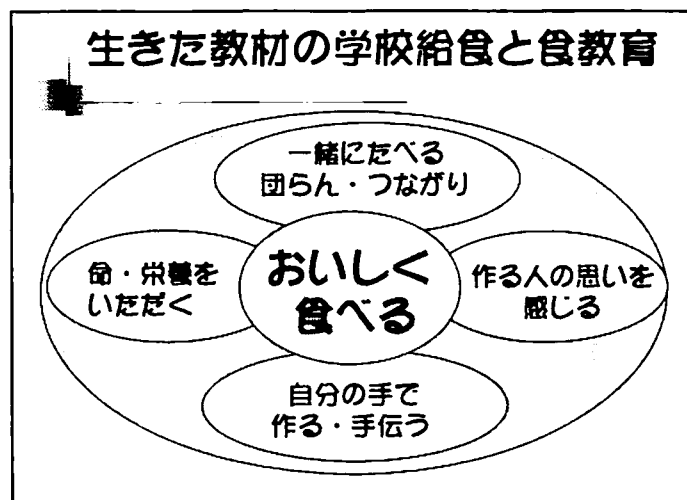
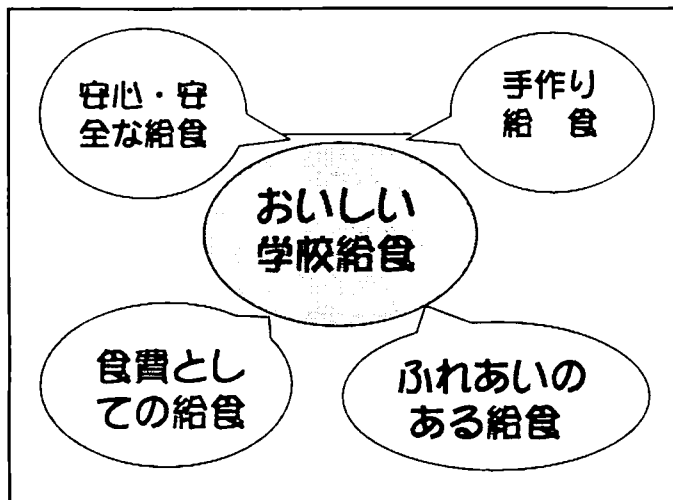
麦・豆類・種実類・きのこ類・藻類・小魚類

学校給食献立の方針

3. 望ましい食習慣に役立つものである。
4. 毎日の献立にできるだけ変化を与え、児童の喜ぶ食品や調理法を取り入れるよう配慮する。
5. 安全で新鮮・旬の食材・地場産物など多様な食品の選択につとめ栄養のバランスを保つ。
6. 行事食・郷土料理を多く取り入れる。
7. 食教育の教材として活用される献立内容とする。



給食が出来る段階として、献立作成委員会を土台に、メンバーが月に一回集まって話し合われています。



平成17年度 学校給食献立年間計画 (献立立案・指導内容)

月	行事	行事食	旬の食材料	旬を生かした献立	給食目標	栄養指導目標
4	入学式	入学・進級祝 献立	キャベツ・小松菜・くきたち・たけのこ いちご・甘夏甘・さわら・あさり・美生柑	菜の花ごはん 菜の花あえ たけのこごはん	協力して 給食の仕事 しよう	学校給食の 栄養について ・学校給食の栄養について ・給食の準備(手洗い・見たく・当番の仕事) ・旬の野菜について(くきたち・たけのこ)
5	こどもの日	こどもの日 献立	アスパラ・おかひじき・にら・ふき・うこぎ 玉ねぎ・じゃがいも・わらび・いわし・あじ かつお・美生柑・バナナ	かつお刺身・うこぎご淋 山菜料理・にら卵汁 アスパラの炒め	ぎょうぎの よい食べ方 しよう	赤の食品について (たんぱく質) ・行事食の由来 ・食事のマナーについて ・赤の食品について
6	虫歯予防	かみかみ献立	さやえんどう・グリーンピース・おかひじき かぼうど・じゃがいも・メロン・さくらんぼ いわし・あじ	おかひじきの炊かし 新じゃがの煮物 うどのみそ汁	清潔にして 食事をしよう	歯によい食べ物 赤の食品について (カルシウム) ・歯によい食べ物について ・入梅時の衛生について ・赤の食品について(じょうぶな体をつくる牛乳など)
7	七夕	七夕献立	かぼちゃ・きゅうり・トマト・みょうが・オクラ ピーマン・とうもろこし・ぶどう・さやいんげん ・なす・枝豆・すいか・うなぎ・いわし・トウモロコシ	鯉のぼり・かぼちゃ・とうもろこし いんげん・ゆず・お刺身 元祖コトラーズ・南蛮漬	暑さに負けない じょうぶな体 つくろう	夏の食事 ・旬の野菜について(トマト・なす・枝豆・とうもろこし) ・おやつのとおり方 ・夏バテ防止について
8	十五夜	お月見献立	なす・かぼちゃ・枝豆・さといも・ねぎ・さん ま・するめいか・ししゃも・なしもも	さんまの南蛮漬 なすの肉みそ炒め	後かたづけを きちんとしよう	黄の食品について (脂肪) ・お月見の由来とその食べ方について ・食器の片づけ方について ・黄の食品について
10	運動会 いも煮会 体育の日	いも煮給食	かぶ・きく・カリフラワー・さつまいも・くり さといも・しめじ・しいたけ・ブロッコリー りんご・なし・さば・いわし・かわはぎ・鮭	いもご淋・くりご淋・かきいも 鮭のミルネ・鮭のカレー・揚げ 鮭のオイル煮・鶏肉おひたし	すききらいせず 何でも食べよう	目によい食べもの 黄の食品について (炭水化物) ・目によい食べもの ・主食について(米) ・秋の味覚について(栗・いも類・きのこ類)
11	文化の日 勤労感謝の日	郷土料理	かぶ・だいこん・にんじん・白菜・みかん・菊 カリフラワー・りんご・かき・ラフランス さば・いわし・鮭	きのこごはん・かぶのスープ きのこスープ さといもといかの煮物	食後はゆっくり 休もう	日本食について 魚の栄養について ・消化吸収について ・日本食について(魚の栄養について)
12	冬至 給食記念行事	冬至かぼちゃ 郷土料理 給食特別献立	大根・白菜・春菊・ごぼう・ほうれん草・ゆず みかん・りんご・鯉・ぶり・鮭・ししゃも	あずきかぼちゃ・鯛料理 白菜チャーシュー・鮭の照り煮・とうもろこし ミネチキ・鮭汁・お味噌	給食に 感謝しよう	郷土食の 栄養について 緑の食品について ・冬至かぼちゃについて ・給食記念週間について ・緑の食品について
1	正月 草	正月料理	大根・白菜・ねぎ・豆もやし・ゆき菜・ほうれ ん草・みかん・りんご・ボンカン・ネーブル 国産レモン・たら・かに・ほたて	かぼちの豆・ごぼう・さんたん 七草いんとん・ゆき菜のおひたし 節のみそ煮	寒さに負けない じょうぶな体 つくろう	冬の栄養について ・正月料理・鍋料理 ・風邪の予防とビタミンについて ・冬の野菜について
2	節分	節分料理	大根・白菜・大豆もやし・切干大根・ネーブル いよかん・はっさく・たら・かに・いわし ぶり	剣豆の大豆の甘辛煮 かす汁・キムチ鍋 ぶりの揚げ煮	楽しく会食を しよう	緑の食品について (食物せんい) ・節分の由来 ・食物せんいについて ・正しいはしの持ち方について
3	ひなまつり 卒業式	ひなまつり献立 卒業祝献立	小松菜・あさつき・アスパラ菜・菜の花・ いちご・いよかん・ぶり・あさり・さわら	あさり汁 さわらの竜田あげ 菜の花あえ	給食の反省を しよう	健康な体を保つ バランスのよい 食事について ・ひな祭りの由来と行事食について ・食品の持つそれぞれの働きについて ・食生活の反省

給食の始まりは？

116年前、明治22年に山形県鶴岡市の忠愛小学校（お寺）で始まりました。

そのころの食事は、芋や、野菜が入ったおかゆのようなものでした。そのため、お弁当を持っていけず、お寺の和尚さんが出した昼食が給食の始まりといわれています。

そのメニューは？



おにぎり・鮭の塩焼き
青菜の炒め煮や、漬け物



牛乳はもちろんありませんでしたが、ちょうど、今日のよな献立です。なんだか、寂しい気もしますが、当時はすこいにおそうだったそうです。

冬に備えた漬け物や乾物を使い、先人の知恵がたくさん詰まった料理です。よくかんで、味わって食べましょう。

給食の汁物

汁物に入っているやさいやお肉、魚かい類などをよく煮込むとおいしいだしがでます。

しかし、汁物の具だけでは味がでないこともあるので、煮干しやかつお節、とりガラなどを加えてうまみをだします。

“だし” はみなさんの健康を考えて無添加のものを使用し、化学調味料は使わないようにしています。



米沢の味 A・B・C

米沢の味、A・B・Cを知っていますか？

Aはりんご (APPLE)、Bは牛肉 (BEEF)、Cは鯉 (CARP) です。



明治4年に興産館の外国語教師の方がりんごの苗を植えたのがはじめです。館山地区では、明治9年に県から苗木をもらって植え始め、おいしいりんごが作られるようになりました。

米沢牛の特徴は、きめ細やかな霜降りと脂の質の良さです。この秘密は、置賜の寒さと暖かさの差が厳しい気候風土と農家の方々の愛情です。



鯉は上杉家第9代藩主鷹山公が動物性たんぱく質の乏しい米沢に、相馬市から稚魚を取りよせて飼育したのが始まりです。鷹山公のすすめで、庭に池を掘って飼うようになりました。

いただきます～す！

ごはんを食べる前にいつも「いただきます～す。」とってたべますが、どうしてかな？ と思った人はいませんか。

わたしたちは、「命あるもの」を「食べ物」にかえ、それを食べています。それを食べることで健康に成長し、生きています。

「命」をいただくことを許してもらおうのが「いただきます。」というあいさつです。

そして、食べ終わったら心をこめて「ごちそうさま。」のあいさつをしましょう。

食べられることに、感謝の気持ちを忘れないようにしたいものですね。



各教室に給食時、全校生に知ってもらうために一口メモを配布し、今日の献立に関する食材の紹介、行事の紹介、食事のマナーのあり方等々、1年生からでもわかりやすい食事教育となっている。

地元の野菜を地元の子どもたちに



愛宕小学校 調理師

伊藤 恵子

佐藤 いく子

梅津 いせよ

“給食に地元で採れた野菜や果物を使おう”

そのような取り組みが、全国の小・中学校で行われています。愛宕小学校もその一校です。愛宕小学校は、食数360食で、米沢市では中規模の学校です。

「愛宕、食と農を考える会」代表の鈴木昭さん他11名は、愛宕小学校の食育の手助けが出来たらという思いと、子供達を畑に連れて行き、作物を作る現場で、食と農に関することを伝えていきたいという思いから、地産地消が始まりました。

地産地消のねらい

初めの頃は、野菜の種類も少なかったのですが、3年目の現在、50種類の野菜・果物を給食に取り入れてます。朝採り野菜は、香りも強く、甘みもたっぷりで、これこそ地元で採れる旬の野菜なのです。「自分の孫に食べさせるものだから、消毒はしなかったよ。」と新鮮な野菜を届けてくれます。

2年目からは、給食室の前に、生産者の顔写真を貼って“今日の給食で使う野菜は誰が届けてくれたか”が、一目で分かるように紹介しています。また、お昼の放送でも栄養委員が紹介しています。

このような活動を通して、子どもたちと生産者の会話やふれあいも生まれてきました。「今日届けてくれたおばちゃんの野菜、とてもおいしかった。残さず全部食べたよ。」と子供達から

声を掛けられたと、生産者の方が嬉しそうに話してくれました。このことから、食物を大切にする心や感謝の心が、少しずつ養われてきたように思います。

3年目の今年は、どこに出荷しても恥ずかしくない自信作を、生産者が手渡ししてくれています。毎朝元



気の良い生産者が新鮮な野菜を届けてくださっています。

学校では特に、タマネギ、にんじん、キャベツ、じゃがいも、長ネギなどを多く使うので、給食の為に作付けを増やしてもらっています。

これまでの取り組み

学校では、給食を理解して頂くため、学校行事として試食会を年4回行っています。

1つめは、1年生保護者を対象に、毎年6月に行っています。地産地消のことや、手作り給食のことなどを、栄養士にお話しをてもらい、「地元の野菜を食べているんだ」ということを、保護者の方に理解してもらっています。保護者の方からは、何種類もの新鮮な野菜を多く使い、煮干しで“だし”を取っているのが、薄味でもおいしいと好評でした。子供たちの「卒業する前にもう一度食べたいね。」という声も聞かれました。

2つめは、食材納入業者の方々を対象に、毎年12月に行っています。自分たちの納めた品物がどのように調理され、子どもたちはどんな風に食べているかを知っていただくために、教室で一緒に食べてもらっています。

3つめは、敬老会の方々を対象にした試食会を、今年初めて9月に行いました。年齢が60歳以上の方が多く、50年ぶりに給食を食べた人もいました。地元の旬の野菜が多く入り、薄味でおいしかったと喜んでいただきました。

4つめは、「愛宕・食と農を考える会」の方々を対象に、先日10月19日に芋煮給食を実施しました。「旬の愛宕産の芋煮を子どもたちに味わってほしい」と、芋煮の野菜は全て、愛宕産。この日は晴天に恵まれ、外で食べることができました。子どもたちも生産者の方も大いに話がはずみ、食も進み、芋煮を全部食べました。作った人の顔が分かる野菜を、子どもたちも学校職員も楽しみに、安心して食べています。

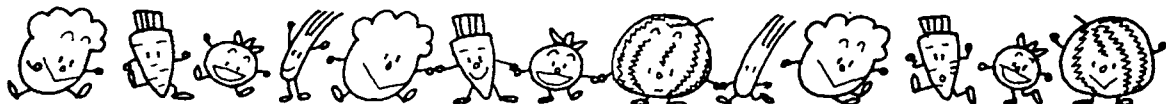


成果と今後の課題

給食で使う全ての野菜を提供出来るわけではありません。それでも春から秋にかけ、特に6～10月は旬の野菜を多く使うことが出来ます。畑が雪でおおわれ、野菜作りが困難となる冬。越冬野菜である、白菜・ねぎ・じゃがいも・大根を届けてもらいます。

愛宕地区には、冬になると伝統野菜があります。雪の中で育つ雪菜と遠山かぶです。雪菜は、給食でも3回ほど使用しています。伝統ある「ふすべ漬け」や「冷汁」などの米沢を代表する料理です。

遠山かぶは、雪の中から掘ってもらい、みそ汁として1月に2回食べました。普通のかぶは煮ると溶けるのですが、遠山かぶはいくら煮ても溶けず、甘味も強く、子どもたちから好評でし

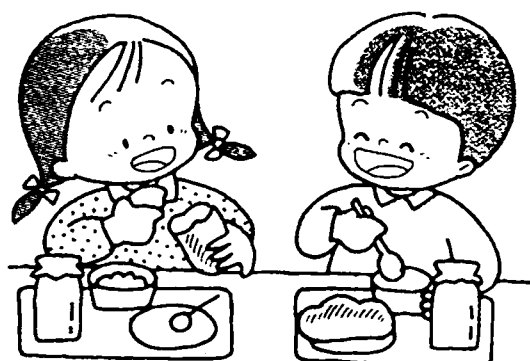


た。この様な地元の伝統料理や食材を、子供の時からたくさん食べてふるさとの味を舌で覚えてほしいのです。

給食を通して、鈴木昭さん、生産者、子供達、先生、調理師と輪がどんどん広がってきます。愛宕の生産者が手塩に掛けて野菜を作り、私達調理師3人が、真心を込めて作り、子供たちから「おいしかったよ」と言われるこの一瞬が嬉しくて、また頑張ろうと力が湧いてきます。

「愛宕・食と農を考える会」の皆様には、月に一度、忙しい時間帯にもかかわらず、学校に集まっていただき、献立をみながら、自分の納められる野菜を検討してもらっています。地産地消を長く続けるには、地元の子どもたちに「新鮮でおいしい野菜を食べさせたい」という、生産者の自主的な気持ちや、頑張りが大切であると思います。この様に、生産者の意識が向上していく中で、私達調理師も、皆様に負けないおいしい給食を作りたいと思っています。

最後になりますが、本校での地産地消の取り組みをするにあたり、生産者と学校を結ぶコーディネーターとして大きな役割を果たして頂いているのが、鈴木昭さんです。学校と生産者へ直接呼びかけたり、まとめたりすることはとても難しいので、地域の生産者と学校を結ぶコーディネーターの役割が必要です。この様な役割が制度として出来て、他の学校でも地産地消が増えていくことを強く期待します。



「わーるどらんち」の実践について



松川小学校 調理師

近野 静子

市村 悦子

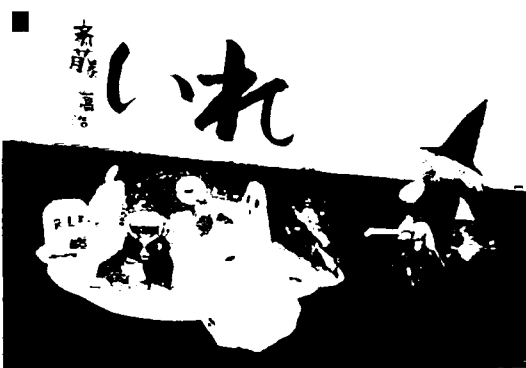
加藤 祥子

私たち松川小学校では、子供たちの食の国際化と、食を通してその国についての理解を深めることを目的として、平成15年度より取り組んでいます。外国の料理を目の前にした子供たちの喜びと驚きは大きく、学校給食に楽しい変化を与えることが出来たと思っています。

わーるどらんち実施内容

具体的に、平成15年度にはアメリカ料理と韓国料理を実施しました。平成16年度には、ギリシャ料理とスペイン料理を行いました。各国の料理を作るうえで、特別な食材も必要となってきます。その食材購入は、栄養士が主になり、八百屋さんに市場で探してもらったり、卸屋さんに直接交渉して購入してもらいました。また、外国の味を抵抗無く受け入れられるよう、数年前からインターネットや図書を参考にして調理法を学んだり、料理講習会に参加したりと研修を重ねてくれた結果、学校給食に合う味付けをみだし、より親しみやすい料理を提供することが出来ました。

子供たちの関心を高めるため、その国の食習慣、食に対する考え方や料理の特徴について書いた「わーるどらんちだより」というおたよりを各クラスに配ったり、ペーパークラフトで作った、かぼちゃのランタンや魔女などを給食室前に展示して、より理解を深められるようにしました。



給食時には、その国の名曲や民謡をBGMとして放送し、雰囲気作りに努めました。給食をとりに来たときには、いつも「いただきます」「はいどうぞ」という挨拶をかわしますが、その日はちょっと変えて、その国の言葉で挨拶をするなど、子供たちも一緒に楽しめるよう工夫しました。

私たちもこの日を楽しもうと言うことで、毎回変装をしています。ハロウィンのアメリカ料理のときは、魔女・NYヤンキースの松井秀喜選手・映画にもなった豚のバンプ・ピーターパンの変装をしました。

韓国料理のときは、米沢市在住の韓国人の方から、民族衣装のチマチョゴリをお借りし、また、韓国人サッカー選手の変装もしました。



ギリシャ料理には、オリンピック開催にちなんで、女神様・競輪選手・柔道の柔ちゃん・オリンピックの旗の変装をしました。子供たちの憧れでもある松井秀喜選手や柔ちゃんの変装にはとても人気があり、ニコニコした子供たちの表情が印象的でした。

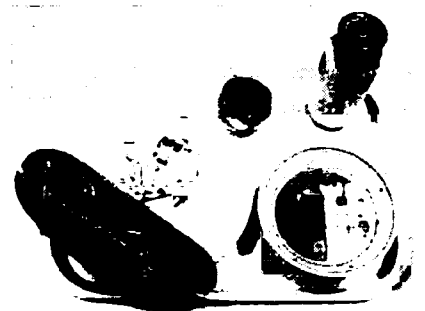


実際行ってみての子供たちの反応は、どれも好評で、「料理もおいしかった」「私たちの変装に驚いた」などの感想がありました。私たちとしても、当日まで期待と不安の中、献立内容の確認や衣装作りの準備をしました。このことを通してその国のことを知ることもでき、大変勉強になりました。子供たちの楽しそうな顔を見るとやってよかったと思います。

今年度も、「わーるどらんち」を2回予定しています。子供たちがまた楽しめる「わーるどらんち」になるように、私たちも力を合わせて頑張りたいと思います。

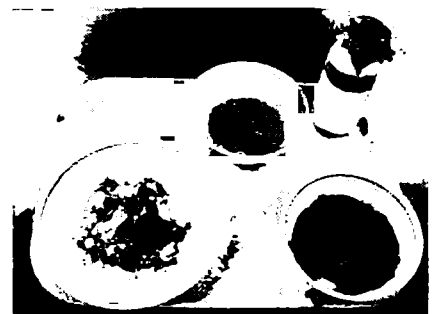
アメリカ料理のメニュー

- ・ ニューヨークシティードック
- ・ コールスロウサラダ
- ・ マンハッタクラムチャウダー
- ・ かぼちゃのプリン



韓国料理のメニュー

- ・ キムチチャーハン
- ・ わかめスープ
- ・ ミルカムファチェ
(夏みかんのフルーツポンチ風)



ギリシャ料理のメニュー

- ・ シーフードサラダ
- ・ スプラキ (豚肉の串揚げ)
- ・ オニオンスープ
- ・ 黒パン・チーズ



ブロック給食の取り組み

我校では、「わーどらんち」のほかに、「ブロック給食」というものも行っていきます。年に数回、1年生から6年生まで各学年1～2名、合計8名前後でグループを作ります。それをブロックと呼んでいます。

ブロック給食のときは、高学年が給食の盛り付けをしたり、牛乳を分けたりと、低学年の面倒を見てくれます。逆に、低学年は、自分の給食の他に、盛り付けをしている高学年の分を運ぶなど、学年に関係なくお互いに協力し合って準備をします。担任の先生はもちろん、級外の先生、そして私たちも、子供たちと一緒に食べています。

松川小学校の子供たちは、給食が大好きで全部食べて来てくれます。私たちは子供たちが喜んで食べてきてくれるように、味付けや切り方の工夫、目で見ても食欲をそそり、楽しく食べられるように努力をしています。いつもよりボールや食缶の数が多くなり、とても忙しいですが、給食を通して子供たちと交流できるととても楽しいひとときなので、これからも続けていきたいと思っています。



うこぎ給食について

松川小学校だけでなく、米沢市の小学校全体で取り組んでいるうこぎ給食を紹介します。

上杉鷹山公が奨励したうこぎを、今の子供たちに伝えていこうということで、約10年前から、うこぎを使った給食を出しています。

松川小学校では、給食委員会の子供たちが、学校の敷地内にあるうこぎの垣根から、うこぎを摘んで、それを私たちがゆでて細かく刻み、ご飯と混ぜ合わせ、うこぎご飯として給食に出しています。思ったほど苦味もなく、子供たちもおいしく食べていたようです。

米沢の特色を生かした給食のひとつとして、うこぎ給食を紹介しましたが、この他にも米沢にまつわる給食を出しています。そういった給食をなくすことなく、これからの世代の子供たちに伝え続けていきたいと思っています。



各学校の取り組み



南部小学校 我妻 久美子

地産地消の取り組み

今、地元で採れた作物を、新鮮なうちに地元で消費する地産地消が注目されていますが、学校給食でも積極的に取り組んでいるところです。

各学校で、野菜はできるだけ地場産のものを八百屋さんへ届けていただけるようお願いしています。その他に地元の農家の方々から直接頂いている学校も、6校あります。「果樹王国山形」にふさわしく、果物については、分校を含む19校中14校において、地元農家の方に納めていただいています。米沢、高島、そして南陽産のりんご、ぶどう、ラ・フランスが主ですが、他にもさくらんぼやプルーンなどもあります。新鮮な旬の味を味わうことができます。

また学校給食用として保存料の入っていない、味噌、しょうゆを特別注文している学校もあり、調味料にも気を使っています。

そのほかにも、米沢の南原産の「天元豚」を使用している学校もあります。豚の健康を考え、安全重視で育てられた豚で柔らかく、おいしい肉と評判です。

私たちは、健全な子供たちの食を守るため、農家の方々と良い関係を築いていきたいと思っています。さらに安心・安全な作物作りを目指していただき、子供たちが直接農家の方々と交流することによって、食べ物への関心を引き出し、農家の方々や食べ物への感謝の気持ちを育んでいけることを期待しています。そしてますます農家直結の地産地消を進めていきたいと思っています。



各校の特色ある取り組み

学校給食は時代の変化に伴い、さまざまな面で充実した内容になってきています。例えば、バイキング給食です。主に6年生が対象とされますが、小規模の学校では全学年対象で実施されています。バイキング給食を通じ、食事のマナーを守り、後を取る人の事を考えることで、思いやりの心を育てています。また、栄養のバランスを考え、自分の体に合った量を取ることで、健康と食べ物との関係を学んでいます。その他として、春の花見給食・青空給食・秋の芋煮給食・そして収穫祭などの趣向を凝らした給食行事を行っています。また、子供の日・七夕・お月見・お雛様・クリスマスなどの日には、飾り付けをし季節の行事に合わせた献立にも取り組んでいます。だんごの木などの郷土の行事についても、給食を通してその意義を子供に伝えています。私たちは、子供たちが季節感を感じ、心豊かに育ててほしいと願っています。

他にも、毎月学年ごとにメニューをリクエストしてもらったりリクエスト給食や、2種類、もしくは3種類のメニューから選ぶセレクト給食、毎月その月生まれの子供たちの名前を給食室前に掲示し、誕生日に全校放送をしてみんなでお祝いをするお誕生会、新入生保護者向けの試食会、祖父母給食もあります。新入生保護者試食会は、給食風景を見ていただくことで、給食に対する不安を取り除くとともに、給食への理解を深めていただいています。



小規模校や分校では、学校の田んぼや学校農園で作られた米、野菜を給食で使うこともあります。子供たちは、自分が収穫した野菜などが入っているということで、おいしさも格別ようです。

献立には、郷土料理の冷や汁や、「米沢の味A・B・C」のりんご・牛肉・鯉を使用したものもあります。また、この地域ならではの山菜など四季折々の旬の食材を味わう食体験も大切にしています。

卒業生への記念として、好評だったメニューやお弁当に使えるメニューを載せた手作りの給食レシピを贈る学校もあり、小学校での良い思い出になっているようです。

私たちは、同じ校舎の中で給食を作り、子供たちがおいしい匂いにわくわくしながら、暖かい出来立ての給食を食べることのできる自校給食だからこそ子供たちとのふれあいや会話を、より大切にしたいと思っています。また、作っている姿が見え、反応がすぐに返ってくる自校方式だからこそ、子供たちの健やかな成長を思い描きながら、毎日心をこめて給食を作っていけるのだと思っています。

これからも、私たちは子供たちのために何ができるかを考え、子供を取り巻くすべての方々と協力して活動を続けていきたいと思っています。



試食&レシビ

家庭の食事に、不足がちな種実類、きのこ類、豆類、藻類等が入ったご飯の献立2種類を作りました。

又、使用した野菜は愛宕地区で作られているものを中心に、地産地消にこだわりました。

A 献立

ご飯、真珠蒸し、ひじきサラダ、根菜のごま汁、りんご、牛乳

B 献立

ご飯、さんまの蒲焼き、菊入りおひたし、とろぺこ汁風、りんご、牛乳



A献立のレシピ

真珠蒸し (5人分)

餅米	50g
豚挽肉	200g
葱	25g
生椎茸	25g
生姜	2.5g
卵	30g
塩	2.5g
酒	5g
しょうゆ	10g
でんぷん	10g
(カレー粉	少々)
アルミカップ	



つくりかた



- ① 餅米は、といで一晩水に浸し、ザルに上げる。
- ② 葱、生椎茸、生姜はみじん切りにする。
- ③ 豚挽肉と卵と'と調味料を混ぜてこねる。
- ④ ③を丸めて餅米をまぶし、アルミカップに入れて20分位蒸す。

* 餅米にカレー粉で色をつけても良い。

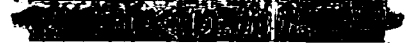


つくりかた



- ① 青焔豆は前日に戻しておく。
- ② ひじきは水で戻し、さっと茹で水にとってさます(しょうゆで味をつけておいても良い)
- ③ 人参、きゅうりはコロコロに切り、人参は茹でてさましておく。
- ④ 調味料を合わせ、和える。

* 学校給食では野菜は茹でて使用しています。



- ① 煮干しは、数時間前に水に浸しておく。
- ② 野菜はいちよう切りにし、こんにやくは厚めの短冊切り、葱は小口切り、油揚げは油抜きをして
- ③ ①を火にかけ、だしが出たら、煮干しを引き上げ、ごぼう、こんにやく、大根、人参を入れて煮る。
- ④ 材料が煮えたら油揚げを入れ、味噌で味を整え、仕上げにすりごまと葱を入れる。

根菜のごま汁 (5人分)

大根	150g
人参	50g
ごぼう	40g
こんにやく	50g
葱	50g
油揚げ	10g
白すりごま	5g
味噌	50g
煮干し	10g



B 献立のレシピ

さんまの蒲焼き (5人分)

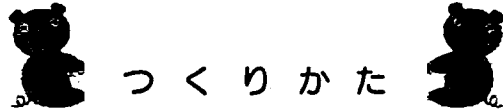
さんま	1人1/2匹	
下味	しょうゆ	10g
	しょうが	少々
	酒	10g
	でんぷん	適宜
タレ	揚げ油	
	しょうゆ	20g
	酒	5g
	砂糖	7.5g
	水	15cc
	白いりごま	5g
	でんぷん	2.5g

菊入りおひたし (5人分)

ほうれん草	100g
キャベツ	200g
菊	25g
しょうゆ	10g

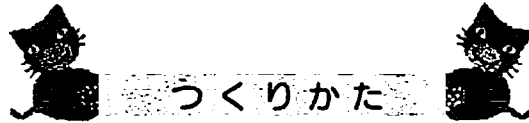
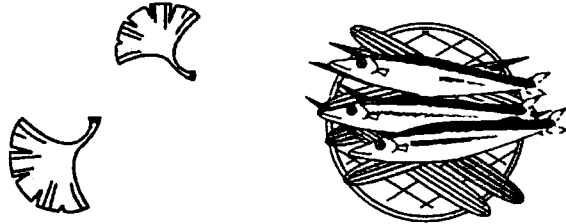
とろべこ汁風 (5人分)

牛肉	50g
里芋	250g
ごぼう	25g
大根	100g
人参	50g
玉こんに	100g
しめじ	25g
生揚げ	100g
三つ葉	25g
だし昆布	1.5g
薄口しょうゆ	5g
塩	4g
酒	10g
みりん	2.5g
かつお節	10g
でんぷん	1.5g



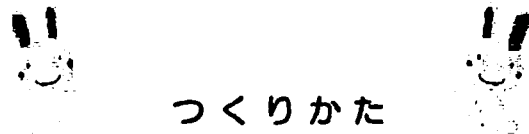
つくりかた

- ① さんまは下味をつけておく。
- ② さんまに片栗粉をまぶして揚げる。
- ③ 鍋にしょうゆ、砂糖、酒、水を入れ、火にかけて煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 揚げたさんまにタレをからめて、ごまをふり出来上がり。



つくりかた

- ① 菊をほぐして酢を入れたお湯で茹でる。
- ② ほうれん草、キャベツはよく洗い、切ってお湯で柔らかすぎないように茹でる。
- ③ 材料の水分をよくきって、しょうゆで味を整える。



つくりかた

- ① 昆布、鯉節でだしをとる。
- ② 里芋は食べやすい大きさに切り、ぬめりをとるためにさっと下煮する。
- ③ 厚揚げは油抜きをし、食べやすい大きさに切る。
- ④ 人参、大根は乱切りにする。ごぼうはささがきにし、水にひたしてあくを抜く。
玉こんには半分に切りさっとゆでてあくを抜く。
- ⑤ 三つ葉は2センチ位の長さに切る。
- ⑥ だし汁にごぼう、下煮した里芋、人参、大根、玉こんにを入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ⑦ 牛肉、厚揚げ、しめじを加えて煮る。
- ⑧ 調味料を加えて味を整える。
- ⑨ 水溶き片栗粉を加えて、とろみをつける。
- ⑩ 最後に三つ葉を入れて、ひと煮立ちさせたら出来上がり。

* 本当のとろべこ汁は牛のスネ肉をしょうゆと砂糖で甘塩っぱく煮て、塩味の里芋煮にのせて食べます。給食ではアレンジしています。

質疑応答



Q：なぜ、牛乳が瓶から紙パックになったのですか？



A：業者の都合でなりました。
※米沢市の小学校ではリサイクルをしています。
学校によって、子供達が集めて、児童会活動に
使用している所もあります。



Q：地産地消の取り組みで、急に
食材が入らない時の対応は
どうしていますか？（葉ものなど）

A：学校で納入していただいている業者さんに
納めてもらっています。
※月に一回地産地消の協力メンバーが学校に集
まって、献立の内容を話し合い納入出来る物
については納めて頂いています。

資料1 (展示コーナー)

「食育基本法について」

食育基本法の目的は何ですか？

食育基本法は、平成17年6月10日に第162回国会で成立し、同年7月15日に施行されました。

この法律の目的は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進することにあります。

なぜ法律が作られたの？

食育基本法の中では、この法律が作られて背景を具体的に説明しています。主なものを挙げると次の通りです。

- ① 「食」を大切にする心の欠如
- ② 栄養のバランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ③ 肥満や生活習慣病（糖尿病など）の増加
- ④ 過度の痩身志向
- ⑤ 「食」の安全上の問題の発生
- ⑥ 「食」の海外への依存
- ⑦ 伝統のある食文化の喪失

このような状況は、私たち個人の問題というだけでなく、わが国の社会全体の問題として放置しておくわけにはいきませんね。

そもそも「食育」って何ですか？

食育基本法の中では、「食育」を次のように説明しています。

- ① 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。
- ② 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

私たちの「食」をめぐってどのような問題があるのですか？

私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化などに伴って大きく変化してきました。

その中で、「食」を大切にする心や優れた食文化が失われつつあります。

また、栄養の偏り、不規則な食事、「食」に関する正しい知識を持たない人の増加といった様々な問題が生じており、健全な食生活を取り戻していく必要があります。

栄養の偏りや不規則な食事などによる具体的な影響は何ですか？

私たちの食生活においては、例えば、次のような問題が指摘されています。

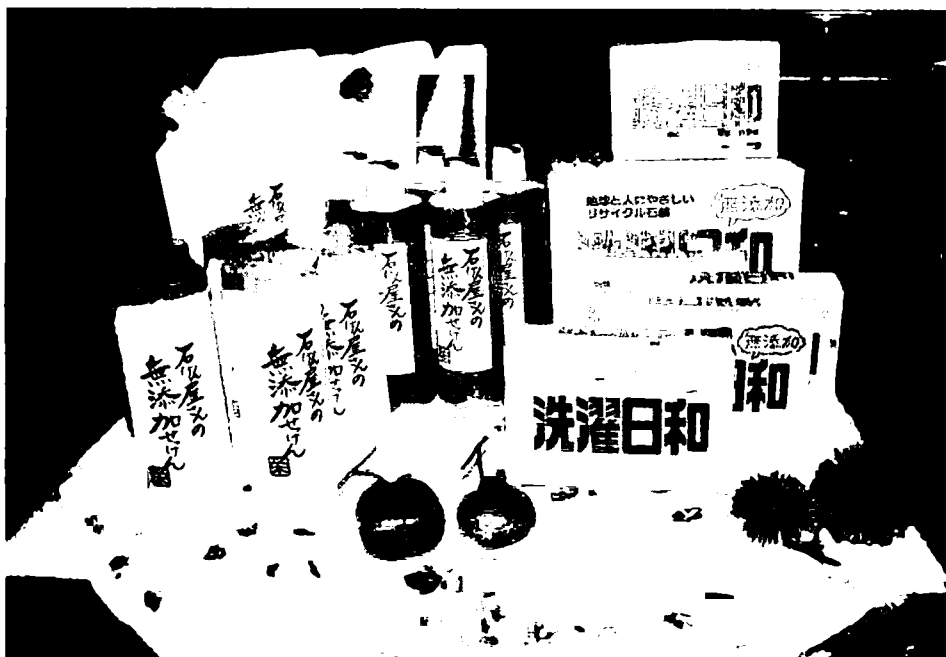
- ① 肥満の増加
年代別にみると、30～60歳代の男性の約3割に肥満がみられ、いずれの年齢層においてもその割合は増加しています。肥満は生活習慣病の原因の1つであり、その改善が必要です。
- ② 過度の痩身志向
20歳代の女性の約4人に1人がやせている状況です。過度のダイエットは拒食症の原因にもなりかねません。また、将来の骨粗しょう症の予防のためにも、その改善が必要です。
- ③ 生活習慣病の増加
糖尿病の人を含む「糖尿病が強く疑われる人」と、「糖尿病の可能性が否定できない人」との合計は、平成14年で、1,620万人と見込まれ、その数は増加しています。

資料2 (展示コーナー)

「廃油から作った粉石けんの使用」

米沢市の学校給食では、児童の安全、及び環境への配慮、手荒れ防止のため、平成2年より、全校で合成洗剤から粉石けんに切り替えました。

市内全ての学校が、「栄光園」に、廃油を引き取ってもらい、そこで作られた粉石鹸を購入し、使用しています。



石けんワンポイント

■石けんかすが配水管を詰まらせるということを聞くことがあります。台所から出る油分と合成洗剤や石けんが反応してしまったため、石けんかすが原因ではありません。もし、つまったら重曹1カップをやかん一杯の熱湯で流します。

皮膚の油がとれにくいので皮膚に染み込みにくいのです。食べても胃の中の胃液と中和して害のない油になります。ネズミが食べても死にませんし、かいわれ大根はまっすぐ伸びます。

第3回給食フェアアンケートの結果

回答者 119名 (男—42名、女—77名)

★ 実践発表についての感想

() は同意見

- * 自校方式、地域の皆様（生産者）と連携して、子供とのふれあいを大切にアイデアある給食に今後も取り組んでください。(3名)
- * 米沢の小学校給食についてよく理解できました。地産地消の取り組みや、世界のいろいろな料理を知ろうという課題にそった工夫・努力などがわかりやすく伝わりました。地元で採れた新鮮な野菜が、給食で使われるというのは、安心して食べられるし、野菜にも興味がわいておいしく食べられるのだと思った。(2名)
- * 大変良かった。(5名)
- * 栄養士さん、調理師さんの発表は素晴らしいものでした。特に各学校の取り組みは、給食の位置づけ・生きた教育の場としての給食の実践に感動しました。(2名)
- * 正直このような取り組みがなされているとは思っていなかったのが驚いています。これからも地球と子供の目線を持って行ってほしいです。(3名)
- * 子供達の為に給食を作っている人達がどれ程心を込めていられるかがわかりました。単に体の健康を保つ為だけでなく心の栄養も受けている今の子供達は幸せです。食育という言葉の深い意味がわかった気がしました。(40才 女)
- * 愛宕小学校の実践発表は、地産地消の取り組みや地域の方々の愛情たっぷりの食材を食べられることは大変素晴らしいことで、子供達は幸せだと思いました。松川小学校は、世界の食べ物に関心を持ってもらう取り組みや調理師さんの考えや思いが、子供達に伝わって楽しい食事をしている感じが感じられました。(25才 女)
- * 世界の料理の時、ただ世界の料理を取り入れるだけでなく、服装・挨拶など、文化にもふれとって楽しそうに実践されているので羨ましく思いました。(32才 女)
- * 皆大変意義深かったです。現場にいる者としては当たり前のことでもこの様な場で改めて発表することが、皆に給食を知ってもらううえで大切だなあと思いました。(55才 男)
- * 地場産を普段から使っていて、生産者・学校が一体となって活動している愛宕小の発表にはとても感心しました。作っている生産者の顔が見えて安心しました。(58才 女)
- * 全体の学校において取り組みが同じくなるように努力してほしい。(52才 男)
- * 学校給食は今まで食べる側としてのイメージしかなかったのですが、作ってくださる方の取り組みを聞いて、給食がおいしかったことを思い出して納得しました。一番インパクトがあ

ったのは、栄養士さんと調理師さんによる変装でした。子供達が嬉しそうな顔をしていてすごいいなと思いました。(18才 女)

- * 給食の実態を初めて知り、調理従事者の心意気と活躍ぶりに感動しました。(52才 男)
- * とてもすばらしい内容であり、これらの取り組みを是非中学校へも広げて頂きたいと思います。中学校に給食を実施するならば是非自校方式を実現してください。(48才 男)
- * 今後もしどし実践発表期待します。(74才 女)
- * 毎日ついつい忙しく手抜きしてしまうので反省しきりです。娘4人の子育て中ですが、いずれ母親となり、子育てをする娘の為にもやはりきちんと食を考えて献立作りをしなくてはと思いました。松川小の「わーるどらんち」食べてみたいです。(43才 女)
- * 米沢の学校給食の「すごさ」「ありがたさ」「思い」を感じました。各校での特色ある取り組みをどんどん交流してもっともっと広げて、米沢全体の特色になっていったらすごいですね。益々のご活躍を期待いたしております。(34才 女)
- * なかなかまとまっていたと思う。自校方式のすばらしさが伝わってきます。(59才 男)
- * 各校のおもしろい楽しい給食の取り組みがわかり大変参考になりました。給食従事者の子供達への想いが伝わってきました。広くいろんな人に取り組みを伝えることはとてもすばらしいと思います。(21才 女)
- * 日頃聞けない話が聞けて良かった。(43才 女)
- * 大変好企画です。今後も続けてほしいです。(74才 女)
- * 自給自足これから問われる問題だと思います。給食も地産地消と言われている最近、努力していただいている調理師さんや地域の皆さんはすばらしと思います。(50才 女)
- * 食育に対しすばらしい発表だと思います。日々子供の為に給食を作って下さってご苦労ぶりが伺えて感動しました。今後とも、子供の為に頑張ってください。(47才 女)
- * 調理師の皆さんがブロック給食などの機会を捉えて、子供達と一緒に食べることについてとてもいいなと思いました。(44才 女)
- * 地産地消についてとても良くわかり、生産者と児童と調理師さんの輪・つながりの大切さ、子供達が楽しくおいしくいただける訳が良くわかりました。(37才 女)
- * 地産地消・行事食・世界の料理・地域の方々との交流など、給食による食育の可能性が大きいことを実感しました。自校方式だからこそ可能だと思います。それを単にカロリー一だけとればいいと思わないように、大人は努力しなければと思いました。(55才 男)
- * 愛宕小の取り組みは安心安全という点ですばらしいので、他の学校でも広がってほしいものです。松川小の「世界のいろいろな料理を知ろう」を初めて知り、給食を通してその国の言葉や習慣を学べる点感心しました。各学校も色々な取り組みを通し、子供達が給食をおいしだけでなく楽しい時間として感じられると思いました。(43才 女)
- * 学校給食に対する取り組みが、市をあげて頑張っている様子が伝わってきました。調理師の姿勢が第1であると思いますが、給食にかかわる全ての人を巻き込むことが大変であったと思います。準備等ご苦労もあったでしょうがすばらしい発表でした。(39才男)

- * 今の子供は畑にふれる事があまりなくなった時代なので、色々な野菜の仕組みを学ぶ事は、これからも続けてほしいと思いました。又、色々な国の給食を工夫して、楽しく子供達が食べている笑顔がとても良かった。(25才 女)
- * 子を思っていたく皆さんの思いがありがたいです。そして、多くのお母さん方が知るべきです。(49才 女)
- * 地元の食材納入に協力していただいている農家の皆さんが、とても多いことにビックリした。だから、種類も多く量の確保が安定しているのだと思う。(44才 男)

★ 試食についての感想

◆ A 献立について ◆

- * 真珠蒸しがおいしかった。(4名)
- * 様々な食材を使っていて彩りも良くおいしく頂きました。真珠蒸しは2色になっていて、かわいらしく、生姜がきいていておいしかった。1つ1つの手作りの味が伝わるあたたかい給食でした。(52才 女)
- * 味が少し濃い。米(主食)に餅米はどうかと思うがおいしかった。(60才 男)
- * 塩分も大変良い。(55才 男)
- * 真珠蒸しもアルミカップが敷いてあり、おひたしの区別にもなり、又蒸し網にも汚れが付きにくいので感心しました。(56才 女)
- * 彩りもきれいで、形も整っていて見た目も大変美しかった。(21才 女)
- * どんな物かと思ってAを選びました。真珠蒸しは餅米がついて目先が変わり、味も2種類で楽しめました。(55才 女)
- * 子供の好きなカレー味で良かった。(35才 女)
- * ひじきサラダは新鮮な味で、工夫されていると思った。(2名)
- * 家では入れたことのないコーンや豆、きゅうりなど入っていて、色合いも鮮やかでした。やはり味は薄味ですね。(48才 女)
- * 生まれて初めての味でした。美容と栄養のため喜んで食べた。(25才 女)
- * ひじきサラダはカミカミできてアゴにもよいですね。(49才 女)
- * 豆が青焄豆で歯ごたえもあり良かった。(44才 女)
- * ひじきサラダがとてもおいしかったです。煮物しか出来ないと思っていたのが、子供達も食べやすいサラダになり、家で是非作ってみたいと思います。(37才 女)
- * ひじきサラダは子供が苦いと言った。ひじきの煮物だったら嬉しかった。(41才 女)
- * 一番おいしかったのは根菜のごま汁で、味が良く肉が入っていないのに油っこくておいしかったです。(37才 女)

- * リンゴは皮がない方が、リンゴの味をより感じられると思う。(55才 女)
- * リンゴの皮付きは良かったです。(53才 男)
- * 手の込んだ料理で食材の種類も多く、成長期の子供には栄養満点で親として大変嬉しく思います。(44才 女)
- * 栄養バランスはもちろんですが、1つ1つに手作りの心を感じます。ごく当たり前の家庭料理だったはずが、今はできあいを買うことが多くなりました。それだけ食に時間をかけられない時代です。しかし、給食のおかげで食べる楽しさ、作っていただく心を感じます。とてもおいしかったです。(48才 男)
- * 初めて磁器食器で食べたが、家庭と同じ温度が手に伝わり良いと思った。(3名)

◆ B 献立について ◆

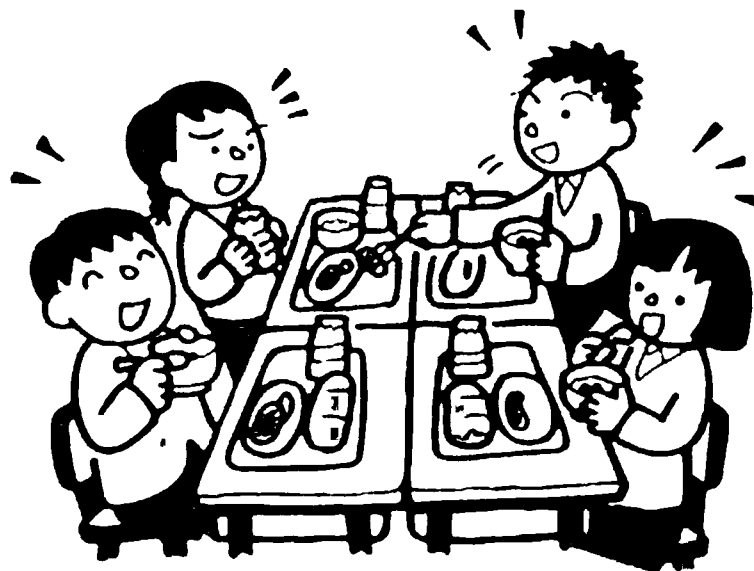
- * 秋刀魚の蒲焼きの切り方、ごまがかけているところに感心しました。(2名)
- * 蒲焼きの味付けは濃すぎず大変良いと思います。(48才 男)
- * 蒲焼きは骨が取ってあるので、魚を嫌う子供達は食べやすいと思います。(45才 女)
- * お浸しの醤油味が最高でした。我が家の塩分取りすぎに反省しました。(65才 男)
- * 彩りの良いお浸しで食べやすかった。(52才 女)
- * お浸しでたくさんの野菜がとれるので、とても良いと思いました。(45才 女)
- * お浸しに味がついているのは意外でした。(49才 男)
- * とろべこ汁はとても良い味で、野菜の新鮮さが感じられました。(60才 女)
- * とてもボリュームがあり良かった。(2名)
- * 私が給食を食べていた頃に比べると、バラエティにとんでいて、今の子供達がうらやましい。(32才 男)
- * 薄味だがこれくらいが体に良く、普段の味が濃すぎると反省した。(60才 男)
- * これで255円とは驚きです。苦勞わかります。(52才 男)
- * 1日に30種類の食物をとることが望ましいと言われていますが、1品にも色々な物が入っていて家庭のまかないにも参考になりました。大勢で食べることの楽しさも味わい食が進む気がしました。(35才 女)
- * 盛りつけられた給食をバッと見た瞬間「手作り」。一口食べた瞬間、昔に帰ったような懐かしい気持ちになりました。大変おいしかったです。これからも安心・安全なおいしい給食を、そして皆さんの思いを守り続けて下さい。(50才 男)
- * やっぱりうまい！本当にうまい！家庭料理以外でこの位手の込んだ思いの詰まった食事ができるのは、米沢の給食しかないのでは！家族を思うように子供達を思って作られる給食だからこそですね。ごちそうさまでした。(34才 女)
- * 最初に思ったのは、子供の頃食べていた給食の食器と違ってとても温かみのある食器を使っているんだと感心しました。見た目もおいしそうで、ボリュームがあり大人の私には、ご飯

の量が多かったです。食べ盛りの子供達には丁度良い量なのだろうと思いました。全部食べられるか心配でしたが、おいしく全部頂きました。毎日いろいろ工夫して給食を作っていたくださりありがとうございます。ごちそうさまでした。(45才 女)

★その他、ご意見・ご感想について

- * 子供の好き嫌いを克服出来るように今後も頑張ってください。(55才 女)
- * ただ作るだけでなく、様々な工夫を行っていることを知りました。その工夫で、子供達が残さず食べることを試食を通して実感しました。(38才 女)
- * 毎日仕事の合間に計画され、見事フェアを開催されたことに拍手を送ります。(52才 男)
- * 給食の民間委託は絶対に反対です。(2名)
- * 自校方式だからこそ温かく心のこもったすばらしい給食が出来ると思う。(48才 男)
- * 子供達の心も体もすくすく育つ基盤として米沢の給食は日本一(たぶん世界一)だと確信している。(68才 男)
- * 毎日こんな手のこんだ給食を娘が食べさせていただいて嬉しいです。(38才 女)
- * 世界の給食や地産地消の取り組みなど、食べることは人間を育てることに直結していることを教えられました。これからも調理師さん、栄養士さん達の頑張りを、私達も微力ながら応援しています。頑張ってください。(48才 男)
- * 学校給食だけでなく、保育園、幼稚園などの給食も目で楽しめる給食が大事だと思った。
(24才 女)
- * 給食というもの、食育というものを周囲の人達に伝えたいと思います。すばらしいフェアでした。学校給食にかける熱い思いが伝わってきました。学校給食が民間の手に渡ろうとしている昨今、是非皆さんの力で必ず守り抜いて下さい。フェア開催までの準備、ご苦勞に敬意を表します。(50才 男)
- * これだけのイベントをするのは、裏の努力がなくては成功できませんね。大成功です。スペースが狭くてもったいなかったです。(34才 女)
- * 中学生や高校生になって、平気でコンビニの弁当などを食べている子供を見ると、もっともっと「食育」に力を入れて下さる事を望みます。片親が増える現状にあるなかで、食事位は平等に……。中学校の給食を強く望みます。(46才 女)
- * 家庭の食環境が多様化し子供達の食も混乱している今、正しい食生活・食文化を伝承するには、学校給食におうところが大きいと感じた。こんなすばらしい給食を提供している事を広く市民に知ってほしいと思った。特に、地産地消は地域の方々との協力が学校給食に理解を得るために大切なことですね。(55才 女)
- * 実践発表でどんなふうに行われているのか説明があり、展示もより一層理解できた。
(55才 女)

- * 中学校も給食をとり入れてほしい。(3名)
- * 食器はいいなあと思いました。各学校ごと、いろいろ展示物が工夫されていて、子供達も興味を持ってくれそうで良かった。(44才 女)
- * このようなフェアは、地域の方に給食・食育の意義を高め広めることとなり、有意義なことと思います。(48才 男)
- * 調理師の皆さんの表情が生き生きしていて素晴らしかった。(57才 女)
- * すばらしい自校給食を継続してほしい。(25才 女)
- * 試食会には大勢の市民の方がいらっしゃって、みんなの顔がほころんで大成功だったのではないのでしょうか？発育盛りの子には自校での給食が何より大切なことと思います。
(70才 女)
- * 日々の仕事をしている上で、この準備をし大変だったと思います。又、参加者の中に男性の方が大勢来られているのに驚かされました。多方面からのサポート、お付き合いがあるのだと思いました。(48才 女)
- * 親はもっと感心をもって積極的に学校給食のあり方や、食育について勉強する必要があると思う。米沢の子供達を大きく育て人材育成につなげて下さい。(48才 男)
- * 初めて給食にふれてみて大量の食というイメージが少しわかった。こんなに家庭的で母の味とは感激です。一つ一つがやさしい味で、丁寧に手をかけられていることがわかった。地元の材料を使う・・・これは最高！「食に育つ・土台に食あり」(49才 女)
- * センターになれば、顔が見えないので、是非このまま頑張してほしい。(48才 女)
- * 温かい給食を食べる事ができ、とても幸せですね。給食を支える皆さん頑張って下さい。
(43才 女)
- * 発表も試食も満足。出席出来て良かった。(60才 男)
- * とても勉強になった。これからも大変でしょうが頑張って下さい。(9名)



お礼のことば



第3回学校給食フェアの開催にあたり、大勢の市民の皆様をはじめ、県内外の給食関係の方々にもおいでいただきました事を、深く感謝申し上げます。

私たちは、フェアの開催にむけて、期待と不安の中、試行錯誤しながらも、一生懸命準備を進めてまいりました。

実践発表の中では、スクリーンに写る子供たちの、いきいきと楽しそうな給食の様子と、それぞれ、特色ある学校毎の取り組みを見ていただくことができました。

御父兄にとって、普段見ることのできないお子さん達の学校給食の様子は、いかがだったでしょうか。私たちは、自校方式の給食室で給食を作る事ができるおかげで子供たちの元気いっぱいの声や笑顔と毎日触れ合うことができます。この事を、私たちは、本当に幸せに思います。

そして、これからも安全なおいしい給食を、心を込めて作っていきたいと思います。

私たちは、アンケートにいただいたご意見を大切にして子供たちの為、さらに充実した取り組みを進めてゆきたいと考えております。

これまで、いろいろな形で支え、ご協力いただいた多くの方々に、厚く御礼申し上げます。

米沢市学校給食フェア実行委員会

おいしい学校給食をつくる会

実行委員長 長瀬 恭子

報告集編集スタッフ

淀野 文子	大津 潤子	皆川 幸子	近野 静子
市村 悦子	蓮沼ちえ子	斉藤 純子	加藤 祥子

