

キーパーソンは、

## 「栄養士」

## 「調理員」

## 市

内に小中学校は、全部で8校あり、各学校に「栄養士」が1人ついています。「栄養士」の仕事は、毎日の給食の献立を組むこと、そして、より良い給食を提供できるように生産者（農家・直売所）と旬な農産物の収穫状況について情報交換することが主な仕事です。

小諸の自校給食は、「地産地消」の取組みと密接に関係しています。地元生産者と協力して「給食の地産地消」を推進することが、農業生産の向上（耕作放棄地対策）や物流システムの整備（直売所の活性）につながっているからです。栄養士と生産者の連携は、子どもたちが学ぶ食育に



も良い影響を与えています。給食に農産物を出荷する生産者の畑に子どもたちが出向き、収穫体験をすることで、給食で食べる食べ物がどのような行程で作られているのかを学ぶことができます。

栄養士は、子どもたちの「健康」をはじめ、「地産地消」「食育」のため創意工夫をしています。自校給食の良さは、「子どもたち一人ひとりの顔を見て、献立を組むことができる。」言い換えれば、その日その日に子どもたちに最適な給食を提供できることが強みだと栄養士の皆さんは言います。

## 調

理員は、学校給食衛生管理基準に基づき、安全な給食を提供するため、調理作業の手順、時間、作業担当者を示した作業工程表と、食品の調理動向を示す作業動線図を作成し、1日の動きを全員で確認しています。

サラダの食材は、主に加熱処理を行っていますが、いかに食材の色や食感を残して提供するかを考え、汁物も同様にほうれん草などの葉物野菜の色や食感を残せるよう考えて調理しています。また、温かなおいしいご飯を提供するため、学校でご飯を炊いていることも自慢の一つです。

煮物・焼き物・揚げ物・デザートもほとんど手作りです。児童・生徒へ安全でおいしい給食を提供できるように日々努力しています。



## 平

成28年度に開催された「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」において、市立東小中学校が「自由献立」の部で「最優秀賞」を受賞しました。

昨年度では、坂の上小中学校が「課題献立」の部で「優秀賞」を受賞しています。

県内で毎年開催される当コンクールは、食育の促進を目的に開催されており、栄養士、調理員がチームとなり、競い合います。

今年、小諸市からは東小中学校がエントリーをし、市

## 学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール 最優秀賞受賞



### 【受賞献立】

(主食) 梅香ごはん  
(主菜) 白いものりんごコロッケ  
(副菜) ひじきとお豆のサラダ  
(汁) 信州サーモンのあったかかす汁  
(果物) りんご  
(飲物) 牛乳

地産地消と食育がコラボした献立で受賞しました。

審査員の講評では、「子どもが大喜びする姿が見える」と、味も然ることながら、自校給食による食育の取組みにも高い評価をいただきました。

自校給食に携わる皆さんの成果が形として表れた瞬間といえます。



東小中学校  
梶井栄養士・林調理主任

これまでの学校給食の取組み、地域・家庭・学校の連携した食育活動の取組みが受賞につながったと思います。これからも生産者の方の思いを胸に、子どもたちとともに感謝し、給食室のメンバーと心を一つにして、おいしい給食を作っていきます。

の教育理念である「梅花教育」にちなんで「梅香ごはん」、市の特産品と子どもたちが収穫したりんごを使った「白いものりんごコロッケ」など、