



## 郡山小学校の給食室

(自校調理における毎日の献立計画から、調理・配膳・洗浄・片付け・清掃まで)

郡山小学校の給食は、給食センターではなく、自校調理です。

以前、6月18日発行(11号)の「食育」の中でも触れましたが、給食室の栄養士をはじめとした職員が、毎日子供たちのために心を込めて作っています。栄養バランスもよく、どこの学校にも負けないおいしさで、さらに、地産地消の一環として、地元農家(沼田 敏さん)から多くの食材を提供していただいているなど、地域にも支えられているすばらしい給食です。

今回は、子供たちの安全でおいしい給食提供のために日々奮闘している、郡山小学校の給食室の仕事について、ご紹介します。

毎月、保護者向けに献立表を配布していますが、毎月の献立表が完成するまでには、校長決裁を必要とする数々の文書が栄養士から上がってきます。その種類や内容は実に多岐にわたり、緻密な情報処理を頻繁に行うことが求められており、その事務量は膨大なものです。

栄養士はまず、学校毎に算出された「栄養基準」について分析し、一つの食品毎に詳細な成分表と業者名を記入する様式を用いて、その食品によって摂取可能な栄養や発注先について整理します。

さらに、給食主任や技師・パートとも情報交換しながら、栄養基準を基にして割り出した毎日の献立の「栄養価」と「価格」について改めて確認し、一人あたりの「食品構成別給与量」(児童一人分の実際の配食量)を明確にした上で、アレルギー対応についても精査して献立を決定していきます。

その後、業者毎、日毎に割り振られた発注書、物資注文書を用いて、正確に無駄なく材料を購入します。その際、購入できる食品については、「仙台市食品規格書」(裏面・注釈1)によって厳しく規定されています。

栄養士を中心として立てた計画に基づき、給食主任、給食技師、給食パートがチームとして職務にあたっています。給食室の毎日の業務は、上記のような献立の再確認や物資発注を基にして、提供時刻や搬出業者対応時刻等から逆算した分刻みのスケジュールの中で進みます。朝7時頃の野菜類の受け入れから始まり、調理、配食、搬送から、食後の片付け、洗浄、その後の搬出業者対応、清掃、翌日の準備まで含め、まさに激務です。その中でも、常に子供たちのための美味しく豊かな給食づくりのために献身的に取り組んでいる郡山小学校の給食室職員の姿を、校長として誇りに感じております。

子供たちは、上記のような流れや職務内容について理解することは難しいですが、保護者の皆様にご理解いただき、子供たちには、おいしい給食を安心して食べられることに感謝の気持ちを持って、自分のために、毎日しっかり食べてほしいと願っています。

**※裏面に続く**

..... 切り取り線 .....

学校への御意見・御要望・校長に知らせたいこと など

**2022年1月21日 ( )年 ( )組 児童氏名**

※匿名でも結構ですが、御連絡が必要な場合等を考え、記名していただくとありがたいです。

※担任に御提出いただいても、校長室前のポストに直接入れていただいても、校長に直接手渡していただいても、いずれでも結構です。

## 注釈 1 : 「仙台市食品規格書」

学校給食で使用する食材は、仙台市給食物資選定委員会で選定しています。安全性が確保され栄養的なバランスも配慮された給食を提供するために、衛生管理、調理体制、児童生徒の嗜好、価格等を総合的に考慮しながら、購入する食品等を検討しています。仙台市が学校給食においてより安全で安心な食品を購入するための指針として昭和 48 年に作成したのが「仙台市食品規格書」で、その後も、関係法令の改正や学校給食に使用する食品の多様化、食事内容の向上に合わせて改訂を続けています。安全を第一に考え、実に細かく規定されており、さらに、この規定に基づいて、給食センター職員や物資選定委員会委員による規格の確認や見本審査が定期的実施されています。

仙台市食品規格書は、次の 4 項目（+その他）の基準で構成されています。

※ 納品規格

納入食品の量目、切り方、味付けの指定や使用する調味料の割合など納品の条件を定めています。

※ 納品要領

納品食品の品質、外観、食味、香味等について定めています。

※ 表示事項

食品の検収時には、内容品の種類、量目、原材料、賞味期限、保存方法または保存条件などを確認できるように定めています。

※ 成分規格

栄養、衛生面から食品の品質管理上必要な事項や、加工食品などは保存料、甘味料、漂白剤、殺菌料等の使用不可など、使用する添加物についても定めています。

● その他

納品温度についても、冷凍品は-18℃以下、肉・魚・練り製品は 0～5℃、牛乳・豆腐・油揚げ類・めん類、デザートなどは 0～10℃以内で納品するよう定めています。

単独調理校においては栄養士の裁量で決定する部分もありますが、主に共通物資発注に際してこの規格書と成分表に基づいて検討し、確認を行っています。