



給食会だより

第122号



〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

川崎市の学校給食の転換点

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田雅太

皆様、新年明けましておめでとうございます。

今年は、酉年です。酉の字は酒を醸す器の象形文字で、「酒」のもとの字です。収穫した作物から酒を抽出する、収穫できる状態である、成熟した状態などを表すため、「成る」「実る」「成熟」の意味があります。こうしたことから酉を用いた字には、酒、酢、酸、醜酢、発酵、醤油などがあります。このような由来を知ると、酉年は「食」にかかわる給食会にふさわしい年になりそうな気がします。

今年は、川崎市の学校給食の大きな転換点になる年だと思っています。昨年、東橘中学校で試行実施した「中学校給食」は、この給食会便りが皆様のお手元に届く頃には、中学校自校調理校の犬蔵中、中野島中、はるひ野中の3校でも始まります。そして、29年度中には、センター給食が実施され、全ての中学校で学校給食が全面実施されます。

大きな転換は、それだけではありません。全ての学校で4月から（実際の入力は2月から）学校給食管理システムの導入により、パソコンでの人員入力やカレンダー入力から給食食材の発注作業が行われるようになります。このことも、大きな変革です。パソコンからの入力が苦手と思われる方もあるでしょうが、今まで学校給食会に提出していた届書や申込書がいらなくなったり、パンや米、牛乳の発注業務が一括して給食会から行われるようになったりするなど、学校の事務軽減に寄与する内容の方が多いのです。ぜひ、ご協力をよろしくお願いいたします。

さらに、今年度から未納学校給食費の債権処理についても具体的に始まります。このことについても、2年間にわたり細部を検討し、弁護士相談を行いながら給食会で「債権管理規程及び要領」を策定し、債権処理への道筋がついたものです。各学校で、保護者が死亡していたり、居所不明だったりして、どのように取り扱えばよいか困惑していたような事例について、ようやく処理のめどがついたことは喜ばしいことです。

今年の干支の鶏が日本の文献で最初に登場するのは『古事記』です。天照大神（天照大御神）が天の岩屋戸に隠れてしまい世界がことごとく闇になったとき、八百万神が常世長鳴鳥（とこよのながなきどり）を鳴かせて、天照大神を呼び出す話があります。この「常世長鳴鳥」が鶏＝ニワトリです。鶏はまさに天照大神や太陽を迎えるもので、神聖なものとされていました。

今年は、川崎市の学校給食にも、常世長鳴鳥（とこよのながなきどり）が鳴き、新しい時代の扉が開きます。学校給食に関わる皆さんと共に力を合わせて「安全・安心な給食」をめざして、さらに努力していきたいと思えます。どうぞ、皆様のご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。



＜復興した気仙沼漁港の夜明け＞

平成28年度 八千代市学校給食センター視察報告 ～中学校「センター給食」の稼働を見据えて その2～

理事長 山田 雅太

平成28年9月に立川市の学校給食センターを視察し、報告したところですが、今回は、川崎市の給食センターの規模に合わせて、もう少し大きな給食センターを視察しようということで、一日当たり最大11,000食を供給できる「八千代市学校給食センター西八千代調理場」を平成28年12月12日に視察しました。

八千代市学校給食センターは、東葉高速鉄道の「八千代緑が丘」という駅からタクシーで10分ほどのところにあります。初めて乗る電車、初めて降り立つ駅でした。まだ、開発途上の町で、イオンモールはできていましたが、駅前では、まだレストランなどの建築工事が続いています。

駅から少し外れると、道路も建設中、宅地も開発中、新しい町の中に、給食センターを建設したという印象です。川崎のように周辺の環境に気を遣いながら建設したという事はなさそうです。

給食センターでは、教育委員会・学校給食センター所長や保健体育課の課長がていねいに説明してくれました。施設は、まだ4年しか経っていないので大変きれいです。また、子どもたちが学習で使うスペースも準備されています。

見学中に発見したのが「冷凍むき枝豆」です。これは、食材の扱いで後でも話題になったのですが、八千代市では、食材は、国内産を優先するが、価格や調理作業面で外国産を使用することが多いのです。この冷凍むき枝豆はタイ産でした。この他に、小麦粉、大豆、はるさめ、冷凍ブロッコリー、果物缶詰、ハム、ベーコン、サバ、イカなども外国産を使用するときもあるとのことでした。生卵は使用せず、全て冷凍液卵を使用していますが、凍結液卵の解凍には「解凍スペース」を確保しなければならず、前日に納入してもらう必要があるようです。カット野菜（じゃが芋、ごぼう、れんこん）、油揚げ、こんにゃくなどは、プラスチックやコンテナで納品し、ケースは業者が回収していくシステムを採用しているとのことでした。

献立は、小学校も中学校も同じ統一献立でした。ただし、焼き物機の関係で、小学校が焼き物の場合、中学校は揚げ物になることもあるそうです。いずれにしろ、献立作成も物資選定や購入もセンターの責任で行うので、柔軟に運営している様子が見えられました。調理の失敗なども考慮し、予備数もかなりの数量を用意しているので、川崎のセンター給食では、予備数をいくつ準備するかが、これから考えていかなければならないことだと思います。

