

# 編集員インタビュー

めぐろ編集員の皆にも、思い出の小学校の給食やエピソードを聞いてみました！

## Q 思い出に残っている小学校の給食は？(エピソードもあれば是非！)



### 胡麻豆乳プリン

プリンなのに何故か取る人が少なく、もったいないから5個くらいもらたけれど、実はあまり美味しくなくて、残すのは申し訳ないので少々食べ切った…。



### はいが食パン+チリコンカーン



こんな感じでのせて食べる人(図左)とか、こうやって挟む人(図右)とかいて、色々個性ある食べ方がありました！



### じゃがいものハニーサラダ

給食にあったサラダの中で一番美味しかったです。名前があまり知られていない人気メニューのひとつで、担任の先生が名前を覚えていたので、うちのクラスのリクエスト給食は絶対これでした！



### お茶づけ

校内の給食人気ランキングで1位がお茶づけだったのでよく覚えています。給食を作っている人的にはもっと手の込んだ物が人気だと思っていたので意外だったそうです。

他にも…

『揚げパン』『うどん』『豆腐ハンバーグ』など…思い出がいっぱいでした！



### 手づくりパン

パンはいつも手づくりでした！少人数の特権です！

## Q 自分の通っていた小学校のおすすめメニューは？



### 揚げパン

小学校が揚げパン発祥の地でした！昭和27年ごろ、インフルエンザで休んでいた児童の自宅に給食のパンを届けるため、食べやすいようにと固くなってしまったコッペパンを揚げ、たっぷりの砂糖をまぶしたことが始まりなんだそうです！



### ほうれん草パン

甘くてまじでおいしい！



### ローストチキン

特別感があってうれしかったです♡

●今回中高生の皆が懐かしく思えるよう、“小学校”の給食をテーマに選びました。思い出してみれば、色々な記憶が呼び起こされると思います。小学生の給食に対する思いが本当に面白くて、楽しみながら記事を書くことが出来ました。3つの調査をしてみて、今の年齢になったからこそ気付ける点が沢山あり、とても興味深かったです！(華) ●小学生の頃毎日食べていた給食に久々に触れて、懐かしい気持ちになりました。毎日小学生に給食を届けてくださっている調理師さんのお仕事の苦難や努力も知ることができ、自分の母校(小学校)の調理師さんに今更ながら感謝してもしきれない気持ちになりました。(安喜) ●小学生の皆さんにも協力していただいて、素敵な記事ができたと思います!! 給食を食べなくなってもう2年になりますが、たまに温かい、栄養バランスの取れた給食が恋しくなります。栄養士さんへのインタビューも、なかなか貴重なお話を聞くことができ楽しかったです！(名奈水) ●小学校の給食ということで思い出すことがたくさんありました。また、栄養士さんのお話で大変なことも沢山あることがわかったので、あと少しの給食の時間を大切にしたいと思いました!! (美音)

# ～栄養士さんインタビュー～

小学校の給食を調べるにあたって、下目黒小学校の栄養士の阿部先生にインタビューを行いました。

## Q どんなことを考えて献立を立てていますか。

A 沢山ありますが、特に気を付けているのは様々な食材を使うことです。一か月分の献立を考え、特定の食材に偏りが出ないようにしています。また、食育の観点から伝統料理を取り入れることも心がけており、「ほうとう」などの郷土料理や「バエリア」、「ピロシキ」など他の国の料理なども給食に取り入れています。オリンピック期間には、2008年からのオリンピック開催地の料理を再現したものを出しました。独特なものが多いので、他の学校から作り方を聞いたり、アレンジをしたりしています。



## Q 食材が小学校に届いてからどんな工程で調理され子どもたちのもとに届けられるか、給食の裏側を教えてください。

A 給食の食材はすべて当日納品・当日調理です。約500人分の給食を作るので、毎朝約100kgの野菜が段ボールに詰められて届きます。朝届いた野菜はすぐに皮をむき、3槽式のシンクでそれぞれ1回ずつ3回洗います。洗った野菜は手切りで切ったり、みじん切り機で細く切り、大きさが揃うように心がけています。切った野菜は生では出さず、食中毒対策のためすべて一度茹でてから小学生のもとに届けます。また、給食室の中は皮をむいて洗う汚染区域と、切る調理・配缶を行う非汚染区域の2つに分かれていて、エプロンも手袋も工程ごとに変えています(全部で6色以上のエプロンを使っています)。

## Q 給食を作る際の調理員さんや栄養士さんはどのような感染対策をしているのか教えてください。

A 調理中では、特に食中毒対策に力を入れています。手袋、マスクをしっかりとし、調理中に手洗いを何十回もします。調理員は食中毒、ノロウイルス対策として生の二枚貝を食べないなどの対策をしています。新型コロナウイルス感染症対策では、子どもたちの感染よりも、狭い調理室で作業をしている調理員同士のクラスターが起きないように、試食の際は細心の注意を払っています。



## Q コロナ禍で給食に関して変わったことはありますか。

A 新型コロナウイルス感染症が流行り始め、給食が始まった一昨年の6月～10月は給食当番の児童が配膳を行うことができなかつたため、先生が行わなければなりません。また、様々な配慮の結果、当初は「配缶数は3つまで」という要請が区から出されました。その中でどう栄養を摂るのか、今まで以上に考えなければなりません。手を使って食べるパンは調理後、調理員が袋に入れ、果物は皮をむいて中身だけにし箸やフォークで食べられるように工夫しました。加えて、各教室を回って児童の様子を見て、味の感想を直接聞くことができなくなってしまいました。そのため今は毎日アンケートをとって、新しく出したメニューの反響や感想をもらっています。

## Q 給食は何時くらいから作り始めていますか？

A 調理員が学校に来るのは朝6時すぎです。調理場にきたら消毒と清掃をし、6時30分に食材が届くのを待ちます。食材が届いたら検品をし食材を切ったり、調味料を量ったりします。食中毒予防の観点から、生徒に提供する2時間前からでない温かいものは調理できないので、丼の具や汁物は10時30分頃から作り始めます。その後は配缶などをします。午後は食器洗いです。全員分の食器や食缶を一つひとつ手で洗っています。その後も書類を書いたりしているので、16時過ぎまで学校にいます。



## Q 大きいお釜を使う際に気を付けていることはありますか。

A 家で使っている鍋とやっていることは大体変わらないです。ただ、全体が鉄できていて焦げやすいので、焦がさないように、かつ全体に均一に火が通るように混ぜることを心がけています。また、鍋自体が大きいので、とても体力を使います。

お忙しい中、私たちの質問に丁寧に答えてくださいました。私たちも知らなかつた給食の裏側を知ることができて、とても楽しかつたと同時に、栄養士さんや調理師さんとはとても大変な仕事なのだとも痛感しました。これからもお身体に気を付けて、お仕事頑張ってください!! ありがとうございます。

