

令和6年度市P連情報活動部では、市P連第94号で学校給食の特集を掲載しましたが、会員の皆様から、「学校給食についてもっと知りたい」とご要望をいただいたので、市P連だより第95号では「そ～なんだ！学校給食！！ Part 2」を掲載しました。

質問には、甲府市教育委員会学事課保健給食係にお答えいただきました。

甲府市の学校給食は附属小・附属中学校を除く市立小学校 25 校、市立中学校 11 校で実施されています。



Q. 小学校の給食は甲府市立小学校 25 校で毎日同じ献立なの？

A: 小学校給食は、統一献立となっていて、全 25 校を A ブロック(13 校)、B ブロック(12 校)の 2 ブロックに分け、一ヶ月の献立が両ブロックで重ならないよう、日をずらして実施しています。

Q. ブロック分けされている理由も教えてください。

A: 小学校給食は 1 日約 8,000 食を提供しており、統一献立を実施する上で、食材等を調達し、安定的に提供できる食数を勘案する中、2 ブロックとしております。



Q. 小学校給食のブロック分けを教えてください

A: Aブロック: 東小、善誘館小、里垣小、甲運小、玉諸小、伊勢小、湯田小、舞鶴小、国母小、貢川小、石田小、池田小、新田小

Bブロック: 山城小、大里小、大國小、中道北小、中道南小、朝日小、新紺屋小、相川小、千塚小、北新小、千代田小、羽黒小

Q. 甲府市の学校給食は調味料などにもこだわっていると伺いましたが、こだわりを教えてください。

A: 学校給食の食材は物資購入委員会にて安全・安心なものを選定し、使用できるよう心がけています。

Q. 小学校の給食で使われているこだわりの調味料などは中学校給食でも使われているのですか。

A: 同じものもあります。



Q. 小学校の給食のカレーには、おいしさをアップさせる「隠し味」がありますか。

A: りんごやチーズ、ヨーグルト、スキムミルクも使用し、コクを出したり、カルシウムアップをしています。



Q. 韓国やインド以外の外国の食べ物で学校給食に提供されているメニューがありましたら教えてください。

A: 【中国料理】回鍋肉、チンジャオロース
【フランス料理】ポトフ、ラタトゥイユ、カスレ、キャロットラペ
【ベトナム料理】フォー
【イタリア料理】ミネストローネ
【アメリカ南部の料理】ジャンバラヤ
【メキシコ料理】チリコンカン
などを提供しています。



Q. 甲府市や山梨県の友好都市の食べ物で学校給食に提供されているメニューがありましたら教えてください。

A: 【甲府市の姉妹都市: 奈良県大和郡山市】大和鍋風スープ、ごんざ(煮物)
【甲府市の友好都市: 中国四川省成都市】回鍋肉、チンジャオロース

奈良県大和郡山市の「ごんざ(煮物)」ってどんなもの？

「ごんざ」は、大和言葉で「ごった煮」ともいわれますが、「権座」つまり秋祭りに氏神さまと共にいただくという意味ともいわれています。農家の初冬の収穫物である根菜類がたっぷり使われ、しょうゆ炊きされたものです。(今回使用食材: 里芋、大根、人参、こんにゃく、厚揚げ)

内陸県である奈良では、日常のおかずは野菜が中心で、肉や魚にかわるものとして、大豆や大豆製品がよく用いられてきました。

Q. 子どもたちも楽しみにしている行事食には 2/3 の節分給食(小中学校)、2/14 にはバレンタインデー給食(中学校のみ)などもあり、デザートが取り入れられていますが、小学校ではバレンタインデー給食のデザートは無いのですか。また、小学校と中学校で提供される行事食に違いがあるのですか。

A: 小学校と中学校では献立が違うので、行事食も異なる場合があります。行事食については、季節ごとの行事など日本で昔から食べられてきたお祝いの料理(行事食)、もしくは、かみかみ給食(6/4 前後)、和食の日給食(11/24 前後)などイベント食のどちらかを月に1回程度実施しています。



かみかみ給食

(写真提供: 甲府市教育委員会)

【かみかみ給食メニュー】

- ・きびごはん
- ・牛乳
- ・いかのみそマヨネーズやき
- ・こんにゃくとごぼうのきんぴら
- ・すまし汁

Q. デザートを選定する際には、どこに一番気を遣われますか。



A:デザートだけでなく、使用する物資に係る委員会の委員(市P連代表者、校長先生、給食主任など)により、試食できるものは試食し、味、そしてアレルギーや児童生徒の好みなどを考慮して決定されます。

Q. 小学校の給食で残菜が多い献立は、五目豆、ひじきの煮物、ラタトゥイユなど、豆や野菜の煮物と伺いましたが、調理の際、工夫されている点、苦慮されている点などありましたら教えてください。

A:子どもたちが食べやすいような大きさに切ったり、味が染み込んだりするよう工夫しています。食品ロス削減対策の取組の一つとして、食材を花形などの型抜きを行い、楽しく食べられる工夫も行っています。食品ロス削減対策取組後のアンケート調査では、苦手なものが減ったと答える児童数が増加しました。また、栄養教職員が給食時間にクラスを回り、子どもたちにきのこなどの写真を見せながら特徴の説明を行う中で、給食で使われていて残食の多い食材について理解を深められるよう取り組んでいます。



メニュー：
・ふじざくらポーク
カレーライス
・湯葉いりサラダ
・給食週間ゼリー
・牛乳

小学校:ふじざくらポークカレー給食

(写真提供:甲府市教育委員会)



メニュー：
・甲州ワインビーフ
の肉豆腐
・野菜のゆず
ドレッシングかけ
・みそかきたま汁
・ごはん ・牛乳

小学校:甲州ワインビーフの肉豆腐給食

Q. 中学校の給食で残菜が多い献立は 筑前煮など和風の煮物、きのこ類や豆類の入ったもの。また、令和5年度に市教委で行った中学校給食についてアンケート調査でのワーストは、中華丼、サバのみりん醤油焼き、さわらの照り焼きとありましたが、調理の際など工夫されている点や苦慮されている点などありましたら教えてください。

A:おいしく食べやすいように食材の大きさをそろえて、味のしみこみ方やかたさが均一になるようにしています。給食時間の放送において、季節の食材やメニューについて話すことで、給食への理解を深めるよう取り組んでいます。また、教育委員会の栄養士が、残食の多い傾向の献立の日などに中学校へ訪問し、給食時間の様子を視察する中で、残食の多い料理について生徒へ声掛けを行うなど取り組んでいます。

Q. 中学3年生に最後に食べたい給食をリクエストしてもらったアンケートを実施したと聞きましたが、リクエストにあった1位から5位までのメニューを教えてください。また、リクエストの1位が給食として提供されますか。

A:1位 ビビンバ 252 票
2位 チキン南蛮 53 票
3位 ハヤシライス 52 票
4 位(同票)豚キム炒めとチキンカレー 47 票
今回ポークカレーは 44 票で次いで第6位でした。



卒業お祝いリクエスト給食メニュー：
・ビビンバ
・もずくスープ
・焼きプリンタルト
・牛乳

中学校:ビビンバ給食
(写真提供:甲府市教育委員会)

◇3月11日(火)3年生卒業前日最後の給食に<卒業お祝いリクエスト給食>として、リクエスト1位のビビンバを提供します。

子どもたちの体のことを考え、多くの方々が携わり
学校給食が提供されています。
各家庭に望むことがありましたら教えてください。

給食で食べて美味しかったもの、苦手だったもの、初めて食べたものなど、時々でも給食について家庭で話題にしていただけると嬉しいです。

給食が提供されるまでには、多くの人々が関わっています。家庭においても、子どもと一緒に料理や食事の準備、後片付けを行うなど、食べ物に感謝する心を養い、残さずに食べることを心がけるよう声掛けをお願いしたいと思います。

今や、24時間いつでも好きな食べ物を手に入れることができる時代ですが、好きなものばかりではなく、心身の成長に必要な栄養のとれる食べものを選ぶ力を、給食を通して身につけていってほしいと願っています。

健康な心と体は、毎日の食生活の積み重ねによってできていきます。一食一食によって、体が作られていることを忘れずに、「食べること」を大切にしてほしいと思います。

(甲府市教育委員会学事課保健給食係)