



給食会だより

第242号

【公財】川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区東田町8番地（パレール三井ビル15F） TEL 200-3298, 3300 FAX 222-1442

食 材 高 騰

連日のように猛暑が続き、人間や動植物への影響はとて大きいと感じました。特に、稲や野菜の「高温障害」は深刻ではないでしょうか。「高温障害」とは、野菜や果物が大きく実らなかったり、色が悪くなったり、糖度が上がらなかったり、お米が白濁したりすることです。天候不順や異常気象は食材の価格に直結します。つまり、収穫量が減ったり、質が悪くなったりすれば品薄になり、食材は高騰するということです。

そういえば、2024（令和6）年秋、新米が出回った途端に「米不足」になり、お米が手に入りづらいという日本全体を揺るがすような状況になりました。天候不順の影響で野菜の供給が不安定になり、キャベツ一玉が1,000円というニュースも話題になりました。さかのぼりますと、2022（令和4）年2月のロシアのウクライナ侵攻以来、食材だけではなく原材料や輸送費が高騰し、身の回りのものが信じられないスピードで値上がりしています。



実は学校給食に関わる人々は、その頃から危機感を抱いていました。それは、「児童生徒が必要としている給食の質と量を、これからも維持していけるのか。」というものです。このままですと、現在手に入る食材の中には、ひょっとすると近い未来に貴重品といわれてしまうようなものが出てくるかもしれません。しかし、給食を「止める」わけにはいきません。必要十分な栄養素を確保しながらも、費用の面から再考して献立を立てる必要があります。栄養教諭・学校栄養職員の皆さんだけでなく、関係の組織や人々が一丸となって取り組む必要もあります。児童生徒の皆さんに、折に触れて話して欲しい話題です。そしてだからこそ「残食ゼロ」を目指したいところです。

牛 乳 の は な し

2023（令和5）年から2024（令和6）年にかけて、牛乳や乳製品が大きく値上がりしました。そして今年の夏には、乳業大手3社が値上げに踏み切りました。約10年前に、バターが手に入らなくなるといわれ、廃棄する牛乳があるのになぜ値上げがとまらないのかと、日本の酪農に対する不信感が大きくなったころがありましたがその時から今に至るまで、世の中がいわゆる「酪農危機」に右往左往していました。学校給食では牛乳は身近な存在です。毎日の献立の一品ですから、牛乳については知っておいた方がいいと思うことがたくさんあります。



牛乳は、いわずと知れた牛の乳です。ですが、容器を見てみると、実に様々な表示があることに気づきます。成分調整や加工乳という表示、乳飲料と書かれているものもあります。これらの表示は、食品衛生法をもとにし乳等省令などによって、種類やその成分規格・製造法・保存方法・表示基準が定められています。

「牛乳」と表示できるのは、原料として「生乳」を100%使用し、無脂乳固形分が8%以上、乳脂肪分3%以上の製品だけで、加工乳や乳飲料には「牛乳」の文字は使用してはいけないことになっています。牛乳類は7種類あり、その中で、牛乳の表示ができるのは5種類。「牛乳」「特別牛乳」「成分調整牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」です。生乳に他の乳製品を加えた「加工乳」や、生乳に乳製品以外のものを加えた「乳飲料」も牛乳類となります。詳しい内容を調べてみて欲しいのですが、給食にでてくるのはもちろん「牛乳」です。1パックに含まれているカルシウムの量は「227mg」です。ちなみにアシドミルクは、「はっ酵乳」という分類になります。



(イラスト：いらすとや)

令和7年度の献立研究会について

8月8日（金）、神奈川県学校給食会館にて小学校・特別支援学校の「令和7年度学校給食献立研究会」が開催されました。毎年開催されるこの研究会は、季節の食材を活かした献立や、新製品を使用することで提供可能な献立など、栄養教諭・学校栄養職員がアイデアを持ち寄り、実際に調理をして評価し合います。

課題は山積ですが・・・

食材の高騰や資源量の減少など、課題が山積している現状があります。そんな中、給食の質や量を確保すると同時に、安定供給が可能なのかということを考えることはとても大変です。すでにある献立をアレンジしたり、バリエーションを増やしたり、中学校給食で利用されている食材や献立なども参考にしたり、完成までには創意と工夫が不可欠になります。担当者が持ち寄った献立候補の中から、調理の方法や調理のしやすさなど、提供をする際のあらゆる要素を検討し、一人ひとりの責任において実施可能なのか検討します。またこの研究会は、実際に調理をしますから、先輩から後輩への技術指導の場という側面もあり、食材の見極め方、食材の切り方、調理器具の使い方など、ちょっとしたコツを伝えていく良い機会になっています。



豚汁の話



豚汁といえば、寒い時にぴったりの食事というイメージがあります。けれども、豚肉やいろいろな野菜が具材として利用されていることを考えると、夏バテ気味で食欲がない時の栄養補給に適しているともいえそうです。さて、皆さんは豚汁をなんて呼んでいるでしょうか。「とんじる」か「ぶたじる」か、おそらくこの2通りのどちらかではないでしょうか。実は、北海道と九州では「ぶたじる」と呼ぶ人がほとんどだそうです。三重県と富山県も比較的多いようで、それ以外は「とんじる」が多いようです。ただし、特別な呼び方をしている県もあります。例えば石川県では「めった汁」、鹿児島県では「さつま汁」といい、共通しているのは「さつまいも」が具材になっているところです。

給食の未来 ⑯ 日本の給食

日本の給食が、世界から称賛されていることはすでに周知のことと思います。では、日本の給食のどんな点が称賛されているのでしょうか。実はこの答えの中に、未来の給食を考えるヒントがあるような気がします。

文部科学省や農林水産省のホームページを読んでみると、日本の給食の特徴がわかってきます。ポイントは、給食時間の在り方です。多くの国は、給食の時間を食事休憩と位置付けていますが、日本では教育活動の時間ということになっています。1954（昭和29）年、学校給食法が制定され、学校給食の目的や目標、国庫負担などが明確になりました。その第二条には、「学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。」とあります。さらに、2005（平成17）年に食育基本法が施行され、子どもたちに健康的な食習慣や食事選びを教えるという方針が明確になりました。

給食の時間になると、みんな手洗いをして、子どもたち自身で配膳を行います。全員で挨拶をしてから会食をして、おかわりなどの約束事を守り整然と食べ終わります。食べた後は協力しあって片づけをします。そして掃除の準備もし始めます。この一連の作業は、教職員の指導のもとで行われ、「役割分担」「相互協力」「時間管理」の感覚を養うことになります。これが子どもたちの自主性と責任感を高めていると、世界では評価されています。



食育の拡充がきっかけで、日本の給食は益々世界で認められましたが、昔から食育の下地はできていたといえます。したがって、国の方針に沿うような取組の実施は、そんなに難しくはなく、給食の時間を利用して、食材の栄養素や地場産物について指導をしたり、委員会活動などと組み合わせたりすることもできます。

（イラスト：いらすとや）