



食育だより

3年10月7日
白馬村学校給食センター

神無月 (10月)

中秋の白馬村内は、稲刈りの終わった田んぼ、畑には冬野菜の大根や白菜、ねぎ等の元気な姿が見えます。1年で最も栄養豊かな季節です。地元の旬のものは、同じ水と空気で育つ私たちにとって最良の食糧です。『地産地消』ができる幸せをかみしめましょう。



「神無月」の意味
この月に日本中の八百万の神様が
出雲の国に集まり会議をするため、
日本中の神様が留守をすることから、
「神無月」という。逆に、出雲では
「神在月」といっている。



9月の給食食材

白馬ミニトマトと北小3年生

コロナ禍で、『全校給食のミニトマト収穫』が思うようにできず少々残念でしたが、身近な食べ物を作っておられる方の仕事場で苦労をお聞きしたり出荷の様子を見たりおいしさも味わう社会科の学習が行われました。

7月からの成長を観察し、もぎとり・味見。とてもジューシーでした。

3年生の感想から

松沢さんの育てているミニトマトは、赤・黄・オレンジ・緑・紫の種類があります。中玉トマトという大きいミニトマトもあります。

ミニトマトのへたは新鮮さがわかるようにのこします。収穫のとき、くきのカクつとなっているところを押さないと、へたがとれちゃいます。

松沢さんはミニトマトのくきが曲がっているところを、ポキッと指でおります。すべて手作業です。なぜハサミで切らないかという、ミニトマトに傷がつかないようにしているからです。食べてみると、とても甘くてびっくりしました。

白馬で育ったミニトマトを食べると、早く着くから車をあまり使わなくて地球にいいし、新鮮でとりたてだから体にもよく安心安全。地産地消は体にも、そして地球にもいい。



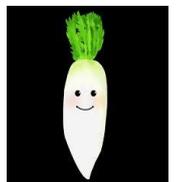
感謝！！8月19日、25日、9月24日と、プレミアムな白馬ミニトマトを松澤正猛さんのおかげで村内3校全員が無償でいただきました。ごちそうさまでした。



10月の旬・大根エコメニュー

ビタミンいっぱい

旬の大根葉だから価値がある。10/12には、上から下まで白馬大根を使った『大根エコメニュー』（大根葉飯、大根みそ汁）をいただきます。産地だからできることです。



◆ 献立委員会報告

保護者、学校、給食センター連携



委員による給食センター内部視察

◆ 去る6月24日、献立委員会では、委員の皆さんによるセンター内部の視察を行いました。



- ◆ 視察ポイントは、従事者の手洗い身支度準備室、HACCP方式(後戻りしない作業構造、ドライシステム)、生ゴミ処理機等、新しい施設の様子です。
- ◆ 委員の皆さんは、手洗い消毒を済ませた後、頭から足先までの防護服を着用し視察していただきました。
- ◆ 作業はしない、設備に触れない等の条件で、保健所の許可を得て行いました。

委員のみなさんの視察感想

- ◇ 実際に内部各所を見させていただき、毎日の給食がどれだけの労力をかけて作られているかがよくわかりました。その分、普段の給食に対する子どもたちの姿勢(職員も含めて)には、少し考えを改めてもらいたいと思う面もあります。今後、今回聞かせていただいたような話を、センターで直接子どもたちが聞けるような機会を持てれば良いと思いました。本当に毎日感謝です。(生ゴミ処理機は驚きでした)
- ◇ 時間に間に合うよう、衛生を守れるよう、日々ご苦勞をいただいていることを改めて感じました。少しでも子どもたちに伝えたいと思います。
- ◇ この大きなセンターを11人だけで作業されているのは大変だと思いました。生ゴミ処理機のゴミが水になって流せるというのにビックリしました。ゴミを減らすことを考えられていて感動しました。センター視察動画とかあれば、村の人みんなでシェアしたいです。
- ◇ 病院の栄養科と同じ感じで懐かしく思いました。パッキンを外しているのは家でも弁当箱を外しています。アレルギー室管理は大変ですが、卵でも空中に飛ぶことがあるので、注意が必要だと思います。白馬の給食は、米が多いと思いますが、週2回ぐらいはパンや麺でも…。関東ではそうでした。
- ◇ ここまで衛生面に気を配ってやって頂いているとは思わなかった。今回、見学させていただいて、施設の管理、調理をして頂いている方々に、頭が下がる思いと、感謝の気持ちでいっぱいです。しかも毎日、本当にありがとうございます。子どもたちにもこの現状をしっかりと伝えたいと思います。
- ◇ これだけ、衛生面に細心の注意を払って、食物アレルギー管理について給食が作られていること、理解はしていましたが実際に見学してみて、改めて大変なことだなあと感じるとともに、短時間で大量の作業を行っている調理員の先生方に感謝でいっぱいになりました。最新の設備で顔が見える方々が作って下さる給食は、とても安心です。いつもありがとうございます。
- ◇ 安心安全な給食の為に、素晴らしい施設だと思いました。手洗いの事については、調理場の方たちの努力を考えると、もっと食べる側の人たちも大事にしてほしいと思います。シンク等に水滴などもなく、びっくりしました。食事を作るのも大変だと思いますが、洗浄の方にかかる時間も大変だと思いました。
- ◇ とても楽しかったです。実際に調理しているところも見学したいと思いました。ここまで徹底された給食にびっくりしました。ありがたいただきます。
- ◇ 法令に基づいて、しっかりと取り組んでくださっていることがわかりました。感謝です。