

北海道 本別町給食センターの取り組み

## 食育は地産地消で地域と連携

自治労北海道本部現業公企都市交評議会は1月13日に、食育などについてさまざまな取り組みを行っている本別町の給食センターの現場視察と、職員の山川さん（本別町職現評副議長）を訪問し対談した。

## 【登場人物】



山川 司さん

本別町学校給食調理場 副主査  
本別町職現業評議会副議長  
11年前に本別町に非常勤職員として入職。後に正規職員として採用になり、現在に至る。



井出 泰榛さん

本別町  
井出農場経営者  
本別町給食調理場に井出農場の特産じゃがいも「レッドムーン」などを卸している。



盛合 勝雄さん

足寄町車両センター勤務  
道本部現公交評幹事  
足寄町職労現評議長



今野 あゆみさん

札幌市給食調理員  
札幌市労教育委員会支部副支部長、  
本部現業評議会給食部会幹事

## 今野さん・盛合さん・原田さん

本日はお時間を作っていただきましてありがとうございます。よろしくお願いします。

## 山川さん

こちらこそ、遠路はるばるありがとうございます。よろしくお願いします。

私はもともと某ホテルで働いていました。本別町で衛生管理に詳しい方を探しているという話がありました。同時期にちょうど本別町の給食センター建て替えの話があり、自分の知識を生かせる職場だと思い受けることにしました。

センターの建設前から打て合わせに入らせてもらい、衛生基準を満たしているかどうか図面をチェックしながら動線図なんかもつくりました。もともと1階平屋建ての予定でしたが、「これでは子どもたちが見学できない！」ということも言いついて、この調理場が一望できる中2階の研修室を作ってもらいました。私はホテルにいたときは彫り物をしていたので、子どもたちが来たときはそれを作って見せると喜ばれますね。

ただ、町としては予想外の支出だったと思うので、私を連れてこなきゃよかったと思っているかもしれないです。（笑）

## 井出さん

本日はよろしくお願いします。私は町内の「井出農場」を経営しております。給食センターに食材を卸す関係で山川さんとお付き合いさせていただいています。



子どもたちが見学できるよう、中2階に研修室を設置し、調理場が一望できるようにしている。

## 【食育について】

山川さん

食育って、今結構いわれていますけど、実は子どもたちって食育は行き届いているんですよね。緑色、赤、黄色のそれぞれの栄養素とちゃんとわかっています。一番食育しなければならないのは、実は自分たちの世代ではないかと思うんですよ。保護者とか学校の先生とかですね。そういった方々にもっと「食」ってこういうものだよ、ということ伝えるべきだと感じています。

今野さん

献立を作るのは栄養士と一緒にやっているですか？

山川さん

自分がどうしても子どもたちに良いものを食べさせてあげたい、というのがあるので献立も栄養士が立てたものを自分の意見もいながら打合せして作ってますね。

作ってる側の自分が言うのも何なんですけど、給食の1食あたりの栄養価って決まっているじゃないですか。でもそれに従って作っていたら味噌汁が白湯みたいな味になったりしますが、子どもたちが美味しくないといってそれを残してしまったら、栄養価を計算している意味が何もなくなってしまわないですか。

今野さん

その通りだと思います！

山川さん

栄養士と調理員でうまくいっていない職場もあると聞いていますが、そのあたりの意識の差だと思うんですよ。

今野さん

残食が多いと栄養士に意見を言うこともありますけど、栄養士はそこは守りたい、基準献立があるからと言ってくるんですけど、栄養価は関係なく子どもたちに美味しいものを食べさせたいというのが調理をしている調理員側にはありますね。

山川さん

うちの栄養士とは、一緒に美味しい給食を作ろうという感じになっています。

保護者の方は「この日給食が5グラム多かったからうちの子が太ってしまった」とは言わないですし、3食あるうちの1食を友達と楽しく食べられる方がよいんじゃないかなというのが自分の中にあります。

栄養士って、どうしても調理場には入らないから、机の上で料理するじゃないですか。数字だけで作ってしまうので味もわからないし、でき上がってしまったものは数字さえ合っていれば美味しくなくてもよいみたいな、そこの折り合いをどこでつけるのかは難しいですね。

今野さん

残食は少ないですか？

山川さん

少ないですね。

今野さん

結構こだわり強いほうなんじゃないですか？

山川さん

強いですね。だから今のこの環境には感謝しています。



今野さん

一緒にやっている（会計年度任用職員の）調理員さんは楽しいんじゃないでしょうか？

山川さん

いや一きついと思いますよ。面倒くさいことも言われるし、少しでも焦がしたり焼き足りなかったらやり直すように言いますね。

今野さん

でも、戻ってきた容器が空だったら嬉しいし、残食が多かったら残念ですよ。

山川さん

年に何回かは子どもたちが食べているところに行って、感想を聞いたりもしますね。

## 【地産地消について】

山川さん

地産地消って「地元の食品を使って給食をつくりました」で、地産地消になりますけど、自分ではなくて「この農家さんが作ったもので作りました、みんなで全部食べました」にしたい『地産地食』にしたいんですよ。

今野さん

食育の中で子どもたちが農家さんのところに行くこともあるのですか？

山川さん

畑を見てもらうまではまだ行っていませんけど、ふるさと給食の日に給食センターの職員が学校に向いて、地産食材の説明などを行うのは、おそらくどこもやっていると思うのですが、本別町は井出さんみたいな農家さんや商工会の方、加工業の方も来ていただいて、ちょっとお話してもらおうことも行っています。

## 🌻 直接食材を見に行っています！



食育の一環として、行っている児童むけの資料、地産地消、生産者紹介などを盛り込みながら、給食の食材が、どのように生産され、調理されているかを丁寧に説明。  
全26スライド



原田 真和さん  
北海道本部現業部会長  
札幌市労出身  
(自治労本部現業評議会常  
任幹事)  
今回の対談を企画し、  
コーディネータを務める

### 井出さん

自分のところの食材が残るんじゃないかとドキドキするんですけどね(笑)

### 今野さん

残食が多いと少し落ち込みますよね。食品ロスの問題もありますし。

### 山川さん

うちはほかの町よりは残食は少ないですね。また、余った食材も、本別公園に鯉を飼っている池があるので、その餌にしたり、害獣駆除用の餌にしたりもしていて、少しでも食品ロスとならないようにしています。

### 今野さん

子どもたちはそういった残食も見ているので、食品ロスをなくす取り組みは大事ですね。

### 井出さん

生産者にとっては、ほかの街はわからないですが、一種のステータスというか、目標にしてもよいくらいの、給食で食べてもらうことがすごく名誉なことなんだよ、と思う生産者も増えてきていると思います。

### 盛合さん

調理員さんが色んな葛藤があるのは、正直あまり知りませんでした。

### 今野さん

やっぱりありますね。美味しく作りたいたのが一番なので、食数と調理員さんの数がぎりぎりで行っているところも多いですね。衛生管理も厳しくなっているなかで、懸命に作っていますが、その日の給食がたくさん残ってきた時には、正直がっかりしますね。だったら味をもう少し何とかしたいと思うこともあるけど、札幌だと大きい学校に栄養士さんが1人いて、そこに調理員がいる形なので、献立もその栄養士さんだけで作るの、ちょっと甘くしたという時も、それは無理なんですよ。なので、残食がすごい多いんですよ。

子どもたちに聞いても「味がしない」減塩にした代わりに昆布をたくさん使って、だしの味で食べてもらうというのを言うんですけど、子どもたちはだしの味では食べないんですよ。そこも大事なんですけど、食べる給食ということを考えると、大きい都市では難しいですね。

栄養士さんもたくさんいて、札幌だと180校あるので、栄養士さんによっては味を足そうとする方もいるんですけど

### 山川さん

理想と現実ですね。

### 今野さん

管理は教育委員会でしているので、果物が週に何回とか果糖の量など、カロリーのすべてが管理されているので、なかなか難しいですよ。

### 山川さん

一度に果物を2品出すのも難しいんですよ。今では推奨されていないんですよ。

### 井出さん

そうなんですか

### 山川さん

野菜もそうなんですけど、加熱処理されていないので、一度火を通してと言われていました。

文科省は「原則的には」という文言をつけて、使ってはいけないということは言わないんですけど、なんかあった時には知らないよ。という感じに私は思えてならないですね。

### 今野さん

何度以上、何分以上加熱というのが書かれているので、「O157」が問題になった頃から生野菜はほとんど使わなくなりましたね。茹でてクタクタになったキャベツを食べるとか、そんな感じですね。

### 井出さん

そうすると、栄養士さんによっては守りに入ってしまう。

### 山川さん

文科省にとっては、絶対に問題が起こらないようにそういう方法をとっている。でも、家で生野菜を食べない家庭はないじゃないですか。

家でみかん食べるのにブリーチ200ppmの濃さにした水で1回洗って食べているところはないですよ。

### 井出さん

山川さんはかなりこだわりが強いほうなのではないですか？

### 盛合さん

聞けば聞くほど、給食調理というのは大変な業務だなと感じますね。

# 給食だより ★特別号★

本別を味わおう！！

令和元年 11月 25日 (月)  
本別小学校給食委員会



11月25日(月)の給食は、本別の食料をたくさん使った「ふるさと給食」の日です。  
本別町で作られ加工されている野菜や豆、食料を知ってもらい、その野菜や食料を使った給食を食べ、ふるさと本別町の食料・食器のすばらしさと農家の笑顔や働きについて知ることを目的としています。本別町の恵みや作った人たちの苦労に感謝し、本別町の味覚を美味しくいただきます！

## ☆☆ふるさと給食のメニュー☆☆

<p><b>先きん</b> <b>ミートローフ</b></p> <p>小南ファームの豚肉に、香木・川庄農産の豆ねぎ、三井産産のにんじん、そして「豊ではりきる」さんの「豊」の大豆を混ぜ込んで焼いたミートローフです。ひまわりのパンにはさんで、ハンバーガーにして食べてください。</p>	<p><b>大豆</b> <b>大豆コーヒゼリー</b></p> <p>「豊ではりきる」さんの「豊」の大豆をカラカラに炒って作った、コーヒ豆に似た匂がそっくりな「大豆コーヒ」。この手製の大豆コーヒから作ったゼリーと、「くり」さんの「糖納豆」そして生クリームをからめた、本別産の「豊」づくしデザートです。ちなみにも、大豆なのでもちろんカフェインは入っていません。</p>
<p><b>カラフル野菜の</b> <b>スープカレー</b></p> <p>三井産産のさつまいも、香木や新産、豊産の大豆にんじん、三井産産のピンクのじゃがいも(レッドムーン)、戸田農産のかぼちゃがゴロゴロ入ったカラフルなスープカレーです。トナカイから遊覧して作りました！</p>	<p><b>ひまわり</b> <b>パン</b></p> <p>新産産産の「豊」の大豆という小豆粉を使い、「ひまわり産産」でおなじみのひまわりの「種」を練りこんで焼いたパンです。 「先きんミートローフ」をはさんで食べられるように、横切りのパンにしてみました。</p>

給食だより 児童にもわかりやすいよう、工夫を凝らして作成している。

### 井出さん

普通の料理人とは違った、給食調理には難しさみたいなものがあるんですね。

### 山川さん

自分でお店を開いていけば、極端な話、味は自分で決められますし、お客さんがその味を判断するわけですが、給食は給食のルールがあるので、例えばカレーなら、保育所の3歳児から高校生まで同じ辛さのカレーを出すわけにはいかないじゃないですか。うちではカレーは基本ラインだけで4種類、そのほかにアレルギー対応もあるので、カレーの日はいっぱい種類を作っていますね。

カレーも色んな所の試食会に行って、組み合わせたりして試したりしていますね。自分でカレー粉から作ることもあります。

### 今野さん

それはすごいですね。

### 山川さん

入職したときに、職員は調理員の監視だけするだけで、実際に調理はしないで、できたものについて味見してそれに対して指摘をすればよいみたいな説明を受けたのですが、自分の性分として、それは違うのではないかと思い、何か問題があった時にその調理員さんを責めるのが私の仕事なんですか、これが俺が作ったものだと胸張って出せる給食を出さないと、俺らがいっている意味あるんですか？という話をして、すぐに噛みつきました(笑)

今は下処理などは調理員さんにやってもらって、最終的な調理や味付けは私がやっていますね。作った本人が責任を取らないとだめだなのというのが自分の中であるので。

でも、上の人とは何度かぶつかりましたね。

### 今野さん

良いものを提供することにこだわるからこそですね。

### 【直営の意義とは・・・】

### 今野さん

現状で民間委託化の話は出ていますか？

### 山川さん

今、話が出てるわけではないですけど、過去にはあったみたいです。

### 原田さん

これだけの地域に密着した仕事をして、「これから委託します」は自治体としても、なかなかできないでしょうね。

### 山川さん

直営堅持ってよく言うじゃないですか。でもそれは組合で守ってもらうことではなくて、うちでいえば農家さんも同じで、いかに一緒になって子どもたちにおいしい給食を食べてもらうことだと思います。他の加工業者さんとの関わり合いとか繋がり合いがあって、「民間委託しますよ」ってなったときに井出さんとか関わりあるところが声上げてくれると思うんですよ。そのために頑張ってるわけではないんですけど、直営の良いところは、自分もそういうところだと思っています。

### 原田さん

まさに地域との連携ですね。

### 山川さん

いざ民間が入ってきましたってなっても、多分、その会社の人は井出さんのところに行って食材を見て、子どもたちに食育してなんてことはしないと思います。子どもたちには契約に沿った給食提供しかできないと思うんですよ。だから地域一体となってやるためには直営でやっていく意義っていうのは絶対あると思います。それは給食だけに限らないです。私たち現業職っていうのも、地域で一丸となって頑張ろうとなったときに、地域のことを地域でやるってことが、直営堅持の良いところだと思います。

### 原田

本日は大変有意義なお話が聞けました。まさに地域密着な現業職場、私たちがめざしている取り組みだと思います。ありがとうございました。

