

# 食育だより

2月

令和5年2月 日  
舞鶴市教育委員会

## 食に関わる仕事 ~それぞれの思い~

食は生きるために必要なことです。昔から人々は食に関わる仕事をしてきました。

農業や漁業、調理はもちろん、それ以外にも食に関わる仕事がたくさんあります。

それらにはどのようなものがあるでしょうか。今回はみなさんの身近な給食に関わる仕事をしている方々の思いを紹介します。その方々の思いを受け止め、みなさんの出来ることを考える機会にしてみましょう。

### 八百屋さん (中学校給食では市内にある5業者にお世話になっています。)

仕入れた商品を良いか悪いか見定めてから、注文量を量って納品しています。

現在、日本や世界全体で野菜や果物の生産人口の減少や、気候の変化などから収穫量が減り手に入りにくくなっています。

スーパーに行けばたくさんの食べ物が並んでいて、実感しにくいですが、今の世界情勢などで材料が手に入らず、工場での生産がストップしたりしています。

物があふれ何でも捨てる時代から、無駄にすることなく利用していく時代が変わってきています。

世界では、食べ物が不足していて、1食も食べられない人たちもいます。

『当たり前を食べられることに感謝し、ありがたくいただいて』野菜を好きになって欲しいです。

そして、栄養をつけ、大きく成長してください。



### 鶏肉屋さん



みなさんは、栄養士、調理員、納入業者が力を合わせて作った最高の給食を食べています。

体調が悪い日以外は残さずきれいに食べてほしいです。世界では食べるものがない子どもがたくさんいます。日本の給食で残食があること知ったら悲しい気持ちになると思います。

今、給食を食べているみなさんが大人になったときに、恵まれない子どものために何か小さなことでいいので、手助けができる人になってほしいと思っています。

### 中学校給食事務員さん (配置のない学校もあります。)

【仕事内容】毎日の食数の管理、除去食の確認、献立表の作成、給食費の管理など。

教頭先生、養護の先生、事務の先生にもお世話になっています。



生徒のみなさん、担任の先生とのコミュニケーションを大切にしています。学校からの声を、献立を作成している教育委員会の栄養士さんに伝えたり、みなさんに給食時間を楽しみにしてもらえるように、献立表や栄養黒板に目を引くマークを付けたり工夫しています。給食を取りに来る時、返却の時に生徒のみなさんと話せる時間が楽しみです。

# 中学校配膳員さん

【仕事内容】給食の受け取り、返却。クラスごとに牛乳、給食の仕分け。牛乳パックの片付けなど。



生徒のみなさんが気持ちよく給食時間を迎えられるように、数の間違いがないように、配膳員みんなで声かけをして作業をしています。生徒のみなさんにも「真っ直ぐ持たないと汁がこぼれて制服が汚れるよ」など具体的な声かけをすることを心がけています。「おいしかったよ」とか「この献立のレシピ教えて」など、生徒のみなさんからも気軽に声をかけてくれることがとても嬉しいです。一生懸命仕事をしているので、お弁当箱の蓋を閉める前に、あと一口食べて欲しいなと思います。



## ～中学校給食アンケート調査結果について～

給食についてみなさんの意見を聞き、今後の参考にするため、毎年市内の7中学校の各学年から1クラスを抜粋して、アンケートを実施しています。

今年度は9月～10月に実施し、597名の回答がありました。一部を紹介します。

### Q 給食は好きですか

	1年生	2年生	3年生
好き	55%	34%	39%
どちらでもない	38%	51%	48%
嫌い	7%	15%	13%

好き	43%
どちらでもない	45%
嫌い	12%

### Q 好きと答えた理由

おいしい	65%
みんなで一緒に食べられるから	15%
栄養バランスがとれているから	16%
その他	4%

### Q 嫌いと答えた理由

好みの味でない	60%
苦手な食べ物が出るから	24%
その他	16%

### Q 給食を全部食べていますか

全部食べている	17%
ほとんど残さずに食べている	43%
いつも残している	40%

### Q 好き嫌いなく食べるようにしていますか

食べるようにしている	86%
好きなものだけ食べ、嫌いなものは残す	14%

### Q 給食の献立の中の好きなメニューはありますか

- 1位 カレー
- 2位 から揚げ、ごまザンギ
- 3位 豚肉のかりん揚げ
- 4位 混ぜご飯
- 5位 コロコロ大学芋

成長期のみなさんが、心も体も元気に中学校生活を送れるようにという思い込めて給食を作っています。アンケートでのみなさんの声を取り入れて、今年度からパン給食を実施しています。これからも栄養価、予算など、いろいろな面を考慮しながら、みなさんの声を参考にして、楽しみとなるような給食を作っていきます。

