



こんにちは

横浜市議員

日本共産党

週刊ニュース

白井まさ子

白井まさ子事務所
 党港北・都築区事務所内
 横浜市港北区樽町1-24-36
 TEL.045-543-4138
 FAX 045-543-2086
 E-Mail:mail@shirai-masako.jp
<http://www.shirai-masako.jp/>

給食は「命を育むもの」・・・宝塚市を視察

1月21日(月)、日本共産党横浜市議団は、市内全ての小中学校で、学校給食を実施している宝塚市を視察しました。伺ったのは、1961年に開校した宝梅(ほうばい)中学校です。学校長と市教育委員会学校給食課の方々から説明を受け、出来立ての給食を試食しました。給食をとっている教室では、生徒がワイワイと声を弾ませて食べていました。

宝塚市は、人口22万5,000人で、市立学校は、小学校24校(約1万2,500人)、中学校12校(5,500人)、特別支援学校1校(約20人)です。

自校調理方式で40年以上も

宝塚市の学校給食は、各学校の給食室で調理する自校調理方式です。

手作りを基本とし、子どもたちが食べる直前に仕上げ、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」提供するように努めています。2011年から、炊き立ての米飯を提供するため、各学校に炊飯設備を整備しています。

全て「直営方式」

給食事業は、民間委託せず「直営」で運営しています。正規51人、嘱託82人、臨時36人で毎日約2万食を提供しています。過去に中学校給食を民間委託したこともありましたが、安全性と持続性を重視し、直営に戻しました。

給食が食育の材料となるよう工夫

県内市内の食材を多く取り入れた地産地消を進めています。年に数回「地産地消給食デー」を企画。食文化を継承するために、日本の伝統的な食品、各地の郷土料理を取り入れています。だしを取るのに化学調味料を使用していません。

給食は「命を育む」もの

宝塚市が、出来立てで美味しい自校調理方式



この日の献立は、ほうとう、イかと里芋の煮付け、ひじきのふりかけ。かなりボリュームがありました。



左から岩崎、白井、古谷、あらかき議員
 右から宇佐美、北谷、かわじ、みわ議員

実施にこだわる理由は、給食は「命を育む」ものという視点を貫いているからです。子ども達の命を守り、育むという大人の責任を果たすために安全でおいしい給食実施を推進しているとのことでした。また、デリバリー弁当(配達方式)は、コストは低く抑えられるかもしれないが、美味しいとは言えず、食育としては不十分なのではないかとの指摘もありました。

横浜でも全員が食べる中学校給食の実施を

神奈川県内19市で、中学校給食実施の検討もしていないのは横浜市だけです。党市議団は、今回の宝塚市の視察内容を十分に取り入れ、給食実施に向けての取り組みに全力を尽くします。