

てみるとか、小さいところから始まっていくと、給食全体へ伝えやすいです。いきなり全体から始めると、700食も作っていますから調整が難しいです。

給食の工夫がとても評判！

【広】今までも、豆田さんはいろいろな工夫を考えて実践されていますが、これまでの取り組みを教えてくださいませんか。

豆田 今、月に1回の特別な日として、19日を食育の日に定めて、今は全国味めぐりとして、全国各地の郷土料理や、特産品を使った料理を出しています（令和2年12月号参照）。郷土料理なので、子どもたちも、この地方ではこんな食べ物があるんだ、という食の経験にもなっています。先生 豆田さんはメニューも本当に

豊富です。いろんな市町村に行きましたが、こんなにいろんなメニューが出てくるところは他にはないです。

主山・松井 そうなんです！先生 豆田さんは3年目ですが、あ、また新しいメニューだ、って感じられる楽しみは、豆田さんならではの、先生たちも子どもたちも言っています。

豆田 バリエーションは、先生方や子どもたちの意見を聞いています。子どもたちはこういうのが苦手だから、これを組み合わせて出してみようとか、いろいろ工夫をしています。そこで、あまり食べなかったなと感じることもあれば、これはよく食べしてくれた、じゃあもう一回考えてみよう、といった感じで、学校とも連携しています。先月は明覚小学校の6年生のクラスで、リクエスト給食を考えようという取組みをしました。



とかを考えています。

主山 その日の作っている様子とか、こんな食材があなたたちの給食になるんだよ、みたいな動画になったらとてもおもしろいなと思いますね。

家で栄養士の話題が出る！

【広】食と教育の2つに関連する中で、何か感じていることはありますか。

豆田 そうですね。給食をよく食べているクラスは活発で、運動も勉強も、積極的に取り組んでいるようだという話は聞きます。

松井 自分の子どもなのですが、豆田先生になってから、先生の話が家の中でよく出てきます。3年生の息子も、「これは豆田先生がカルシウムがあるって言うたから」っていう話を聞いたりして、「今日は一つ学んだね！」っていう感じでした。先生 すごくいい笑。

主山 親だと右から左なのにね笑。松井 だから私は、家庭の中でも、豆田先生の頑張りってこういうのをよくすごく感じています。

豆田 私は、初めてときがわ町に1年だけ来た時は、精一杯で何もできなかったです笑。子どもたちも、そ

のときは「誰？」と把握もされずに町を出るようになってしまいました。

1回外に出て戻ってきて3年の任期となったときに、もっといろいろなやってみようと考えました。まずは自分の名前と職業を知ってもらおうと。そこからつなげて給食や栄養素の話につなげてきました。普段の授業と違う、珍しい授業なので、今子どもたちも目をキラキラさせて授業を受けてくれています。これからもっと授業や、コロナが落ち着けば調理実習や、そういうものもできたらいいなというところをやりたいと思います。

安心安全な食の原点は『愛』

町長 私は、よく安全で安心な食事って何だろうと考えます。食事を作る人は、誰しも食べる人のことを思っで作っていると思います。その原点はやっぱり親が作ってくれる食事だと思っています。一回 うなづいた。

町長 私がいつも言っていることは、なぜ親が作ってくれる食事が安心かということ。子どもが、お父さんやお母さんに「今日の食事、添加物は

そこで「ピザが食べたい」という話になって笑

豆田 子どもたちと一緒に、「じゃあどうやったら、給食の調理の中で、ピザみたいなものを出せるかな」と、いろいろ工夫を考えました。最終的には、ケチャップで炒めた野菜を食パンの上に乗せて、「ピザ風トースト。私の発想の中では「ピザはできない」という感じだったんですけど、子どもたちや先生と一緒に考えたことで実現ができました。

松井 すばらしい。豆田 こういう風に、いろんなメニューができたというのは、私も学校とのつながりを多く持つようになってから、自分の視野が広がったって

何が入ってるの？」「今日の材料は何？」なんていちいち聞かない。親の作ってくれるものはすべて食べられる。売りの弁当は、どういった材料を使っているのか、消費期限はいつ、という表示がとて多い。親の作る食事には何も表示してないけれど、安心して食べることができ。なぜか。それは、親の子どもへの絶対的な愛があるから。作り手の愛情が感じられるから、安心して食べられる。

作り手と食べ手の信頼関係が安心感につながる。それが一番大事なんです。だから、作り手と食べ手の距離をどうしたら身近にできるかが重要です。それを、もう少し食の原点を、食の原点を、町民の皆さんによく知ってもらいたいなと思っています。

松井 クサイ言い方ですけど、根本は「子どもは未来の宝だ」ということ、それに尽きると思います。だから、その宝をみんな大切に、その宝のためにそれぞれができることをやっていけたら良いですね。

【広】本日は皆さまと話をできてよかったです。お忙しいところありがとうございました。



子どもたちからの意見を受け付ける「給食ポスト」や、給食センターの1日を紹介する掲示物も、給食に親しみを持つための取り組みのひとつ。

というのがすごくあります。

松井 なるほど。ぜひ、生産者と学校との連携も！

先生 できたら面白いと思います！主山 考えたんですが、今SNSが流行っているんで、給食センターとかで撮ったものをSNS風に学校で大型テレビに映したら、子どもたちとかも興味を持つと思いますか。豆田 実は今、動画にも取り組んでいます。

主山 本当ですか！豆田 給食センターなので、徒歩圏内の明覚小学校の子が訪問することはできるんですが、やっぱり子どもたちみんなが給食センターの様子って見られないので。小学校に掲示物は作ったんですけど、さらに、動画

食べることは生きること。生きることの一番の基本を、安心安全に提供すること。適切な塩分量で、栄養バランスの取れた質の高い料理を、子どものうちから心がけていくこと。それが子どもたちの将来の幸せにつながっていきます。ときがわ町は、『食と教育で選ばれる町ときがわ』の実現に向けて、ひとつづつ工夫して取り組んでいます。

