

開成校新聞

発行 開成中等新聞局
発行責任者 阿部 三上
局長 阿部 三上
顧問 * *
* *
制作者 山崎 山内 中塚

栄養教諭の山本先生にインタビュー

十月から数多くの食材が高騰している。その中、給食を考えてくださっている東栄中学校の山本史帆さんに取材した。

給食の困難にたちむかう！！

価格の高騰

給食についての大きなメニューや一人に必要な栄養、給食費などは札幌市学校給食委員会や教育委員会が管理しており、栄養士さんはそれに沿って献立を考えている。しかし、

お肉や野菜、卵などすべての材料の値段が高くなっていて、給食費は一人一食396円になるように作られているが最近ギリギリになってしまおうだ。昔は一食単価300円だった時もあったそうだが給食費も高騰してい

る。物価高騰の影響で栗が高いため、栗ご飯がなくなるといようなメニュー変更もされている。給食によく出ているコメは、去年札幌市で確保しているため不足することがなく備蓄米などは使っていないそう。



▲インタビューにこたえる栄養教諭の山本先生

1/365 コマ



山本先生は給食の中でごま団子が一番好きらしく、自身の結婚式でも給食コーナーを設置してごま団子もだしたそう。

その他の工夫

また、人手不足問題もある。今、東栄中の給食スタッフが足りていない。そのため野菜の大ききにも気を付けていて、例えば今年の札幌黄は小玉で小さく、沢山の量の皮をむくのは大変だ。今年は別の大きい品種の玉ねぎを使っている。

暑さなどで休校になった場合は、その日の給食の食材を送ってくれる業者に問い合わせる。キャンセルは業者によっても、食材によっても間に合うものと間に合わないものがあるため大変だ。例えば、業者が切るなどの何か加工をする場合は間に合わないことが多い。また、開成が暑さで休校になった日はアイスが出る予定だった。山本先生は、出

る回数が少ないアイスは食べれないのは子供たちにとって大きな問題だし、かわいそうだと考え、夏休み明けに特別にアイスを給食につけてくれた。

また、生徒が考えたメニューの中にカレーがあり、リンゴアレルギーの子のためにカレーの中のリンゴのすりおろしを抜くなど、共通献立でない場合はできる範囲で工夫することもある。

アンケート

インタビューを通して、山本先生は栄養だけでなく生徒の気持ちもとても深く考えてくれていると感じた。物価高騰や気候変動などの問題があっても給食を工夫して対応している。当たり前のように食べている給食だが、細かいところまで考えられているので、感謝の念を忘れずにいただきたい。

揚げパン

山本先生は生徒に給食を楽しんでほしいと考え好きな揚げパンの味をそれぞれの中学校でアンケートをとった。

結果

東栄中学校一位
開成中等一位
ココア味

学校によって結果が大きく変わった。十月七日にアンケートで一位だった揚げパンがでる。

食材価格高騰の原因とは

朝日中高生新聞によると食材価格高騰の理由はいくつかある。一つ目は世界的な物価高と輸入品の値上がりだ。食材は輸入されているものも多く戦争や気候変動の影響で生産量が減ったり輸送コストが上がったりしている。また円安の影響で外国のものが高くなった。2つ目は燃料や電気代の上昇だ。食料だけをなくそれを運ぶトラックのガソリン代や冷蔵

庫の電気代などもあがっている。3つ目は国内生産の減少だ。天候不良で収穫量・漁獲量が減った。日本農業新聞は、今年の記事的な高温や少雨の影響による野菜の不作と価格高騰を伝えている。