

子どもたちの心豊かな成長をめざして ～町内小中学校で完全米飯給食週五日制実施～



近年、日本人の食生活は、輸入食品や加工食品などの増加によって、大きく変化してきました。こうした食生活の変化は、生活習慣病の増加や人格形成への影響、食の安全性などの様々な問題につながっているといわれています。特に、成長期にある子どもにとって、食生活のよしあしは、大人よりもはるかに肉体的・精神的に大きな影響を与えます。朝食を摂らない「欠食」や子どもだけで食事をする「孤食」が、偏った栄養バランスや心身の不健康の原因になる可能性が大きいと言われていました。こうした現状をふまえ、築上町では、将来わが国を支える子どもたちの健康な身体づくりのため、低農薬・有機栽培の地元産の米や野菜等を食材にした学校給食を始めました。平成19年4月から八津田小学校が完全米飯給食週5日のモデル校として取り組みを始め、平成22年度からは町内の全小学校で米飯給食週5日制が開始されました。そして、平成23年度からは中学校にも拡大され、現在、町内の全小中学校で行われています。

今回、この完全米飯給食導入の背景について神宗紀前教育長にご説明いただきました。



築上町の完全米飯給食 について



神 宗紀前教育長

平成15年から旧椎田町では液肥で栽培した県産米の生産を始め、生産者の理解と協力によって、農薬を極力ひかえた安全でおいしい有機米を学校給食で使用することにし、同時に自校炊飯方式にして、炊きたてのご飯を提供することになりました。その形態を合併後の築上町の学校全体に広げ現在に至っています。

あったのが、現在では60キロを割るところまで減少してきている現実を見て改善の必要があると判断したからです。油分・糖分が過多になる洋食志向になった結果、糖尿病などの成人病が多くなったと言われています。合併前椎田町の子どもの食の状況をアンケート調査したところ、小学生で8%、中学生の14%が朝食を食べていないことがわかり、この食の乱れを黙視することはできないと考え、子ども達に温かい炊き立てのご飯と地元産のおいしい食材を提供し、健康な体と豊かな心を育みたいと考えました。

昭和25年に学校給食制度が始まったとき、週2回のパン給食が決められた理由は米国の余剰小麦粉の消費であったと言われています。その子ども時代の食習慣が成人となっても続き、米の消費減に繋がっており、そして減反を余儀なくされ、農業離れから田園の荒れに繋がっているとしたら大きな問題です。

本年度からようやく福岡県下で初の全小中学校で米飯給食ができるようになりましたが、ここまで来るのには、いくつもの高いハードルがありました。県下の学校給食は学校給食会を通して米や野菜などを安定的に供給されていますが、食材を給食会を通さずに地元産の産物を提供する築上町の取組は給食会から見れば決して歓迎するべきものではなかった訳で、毎年2校ずつ米飯に切り替えていくに付け、その都度給食会に理解を求めに出向きました。また今まで業者に頼っていたパン給食は業者との契約も残っており、業者の生活権もあるということで、すべての学校で米飯給食ができるようになるまで5年の歳月を要しました。



一八津田小学校給食風景一

授のご協力をいただきながらバランスの良いメニューなどもでき上がり、毎月調理員を中心に検討を重ねています。地元の安全・安心な食材を存分に使った給食は教職員や子ども達に大好評で残さいも少なく、心身ともに健康な子ども達を育てていると言えます。これも生産者や給食調理員を始めとする関係者の懸命な支えがあつてできていることを子ども達にも分かってもらい、感謝の心・郷土愛などの豊かな心を育てたいと考えています。