

大阪府寝屋川市の事例

中学校給食うまく改革

生徒が直訴 寝屋川市長動く

もう、まずいとは言わせない。生徒から不評だった中学校の給食改革に、大阪府寝屋川市が本格的に乗り出した。きっかけは、市長に寄せられた1通の手紙。生徒からの改善を願う切実な訴えをもとに、「食べ残し量ゼロ」を目標としてメニューや提供方法に工夫を凝らした新たな給食が来月から提供される。その成果は…。

(小泉一敏、写真も)

■食べ残しは3割

実施。中学生や卒業生ら約500人が回答を寄せ、「おいしくない」が77%にのぼって、いつも残してしまっています。なんとおかしな状況です。なんとおかしな状況です。

《学校の給食がおいしくなくて、いつも残してしまっています。なんとおかしな状況です。なんとおかしな状況です。》
新たな給食の導入は、6月、広瀬慶輔市長あてに市内の中学生の姉妹から寄せられた手紙がきっかけ。訴えを受け、広瀬市長は7月にツイッター上でアンケートを



食缶から温かい主菜を盛りつける生徒―大阪府寝屋川市

来月から温かいまま提供

で、食べ残し率は3割にのぼっていた。一方、小学校は各学校内で調理する方式で、食べ残し率はゼロ。中学進学後、給食の「差」に戸惑う生徒もいる。

市も生徒の意見をもとに市教委や議員らに試食してもらった。特に関心を集めたのは、

■お金かけず工夫

ただ、広瀬市長はアンケート結果を受けて、「いくら栄養面ですばらしいメニューでもそもそも食べないと意味がない。消費者の立場になってほしい」と方針転換。11月12日からはハンバーグや唐揚げ

といった主菜を保温機能のある食缶で運んで教室で取り分ける方法にし、給食費は据え置きとした。

広瀬市長は「お金をかけずに工夫できることにはある。おいしい給食を提供できるように取り組んでいきたい」と話している。

弁当方式で提供する中学校の給食をめぐるっては、24年から導入していた大阪市でも、「冷たい」「おいしくない」との感想が寄せられた。市は改善に取り組み、今年2学期から校内での調理方式や近くの小学校から給食を供給する方式に切り替えた。

神奈川県大磯町でも、28年1月から町内2校の中学校で導入していたが、食べ残しも多く、異物の混入も相次いだため、29年10月に提供を停止した。その後、校内で調理する方法に決定したが、導入時期を含めて模索が続いてい

試食「これからはしっかり食べられる」

「いい匂いがする」。10月18日、寝屋川市立第十中学校の2年生の教室に元気な声が響いた。これまでの冷え切ったおかずではなく、温かい給食の匂いで、より多くの栄養素を取ることができるよう工夫がされていると感した。

取り分けを行うことで、おかずの焼き肉は、保温機能のある食缶で教室まで運ばれ、各自に取り分けられた。従来は、冷たい状態で肉の脂が浮いていたこともあったという。実際に記者が試食してみる