

もくじ

あの日から2年～震災の体験を風化させないために～学校給食従事者の担った役割 ……	1～8
平成24年度食の安全に関する調理員講習会 ……	2～4
第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 ……	4～8
「学校給食・食育の絵画」入賞作品が決定しました ……	8

あの日から2年 ～震災の体験を風化させないために～ 学校給食従事者(栄養教諭・学校栄養職員、調理員)の担った役割



平成24年度食の安全に関する調理員講習会

発表者

宮城県 塩竈市立杉の入小学校 技術主査 **長江 由加利**

福島市立福島第一小学校 技能主査 **三浦 昭夫**

公益財団法人岩手県学校給食会 常務理事 **切金 精**

コーディネーター

淑徳大学客員教授

公益財団法人学校給食研究改善協会理事

前 文部科学省学校給食調査官

田中 延子

第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

発表者

岩手県 山田町立大浦小学校 栄養教諭 **刈屋 保子**

宮城県 気仙沼市立新月中学校 栄養教諭 **村上 鮎美**

福島県 南相馬市教育委員会 主任栄養士 **鈴木 美智代**

コーディネーター

文部科学省スポーツ・青少年局

学校給食調査官 **江口 陽子**

(すべて敬称略・発表順)

東日本大震災の翌年8月に開催された「平成24年度食の安全に関する調理員講習会」と「第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」では、両大会ともに東日本大震災時における学校給食関係者が果たした役割がテーマとして取り上げられました。被災地で奮闘された学校給食関係者により、その当時の実体験が発表されましたので、本号では、学校給食関係者がどのような役割を担ったのか、現地で何が必要とされたのか、などの課題と対応について取材しました。

平成 24 年度食の安全に関する調理員講習会 (平成 24 年 8 月 3 日)

避難所や学校給食の再開に活かされた調理員としての力

- ・避難所で、給食用備品を活用した衛生管理
- ・限られた食材を調達し「給食再開」



宮城県塩竈市立杉の入小学校
技術主査 長江 由加利

最大限の衛生管理で炊き出し

杉の入小学校は、児童数 432 名の単独調理校です。地震発生時、市費調理員 2 名は、市の定めた防災計画に従い、教職員と共に杉の入小学校の避難所対応を行いました。当日の避難者数は約 1,200 人。あたりが暗くなり、遠くに見えるコンビニナート火災の赤い火と爆発音で不安になる気持ちを抑えながら、ガス、電気の停止に加え、断水の可能性もあったため、水くみや食料配給等の仕事にあたりました。

震災翌日の朝食や夕食は、非常食として備蓄されていたアルファ化米のゆかりご飯や五目ご飯を使用しました。1 箱 50 人分で、中にはしゃもじや手袋、はし、配食容器もセットされています。しかし備蓄量に比べて避難者数が何倍も多く、できるだけ多くの人に分けようと小さなおにぎりにしたため、さらに手袋やラップが必要となりました。それらは備蓄では足りず、家庭科室や給食室のものを使用しました。

避難所で役立つ、学校給食用の備品

- ・学校給食消耗品
使い捨て手袋 ラップ ビニール袋
ゴム手袋
- ・学校給食用薬剤
次亜塩素酸ナトリウム溶液 消毒用アルコール

震災発生から 1 週間後、避難者の方々が温かな手作りの料理を食べたくてきていることが感じられました。調理員たちの間に何とかしたいという思いが募り、「支援物資の中にある材料で野菜入りのチャウダーを作ることができる」と栄養教諭に提案しました。こうして給食施設を使って、炊き出しが始まりました。

電気、ガスは復旧していましたが、断水は続いていたので、給水車の水を使いました。学校給食と同じようにはできませんが、できるだけ水を汚さないよう洗浄の順番を工夫しながら、その時にできる最善と思われる方法で調理しました。最後の加熱を確実にして、中心温度確認と記録も行いました。こうして最大限努力して初めて給食室から炊き出しを提供することができた時に「温かくておいしい」「こういうのが食べたかった」と、たくさんの方

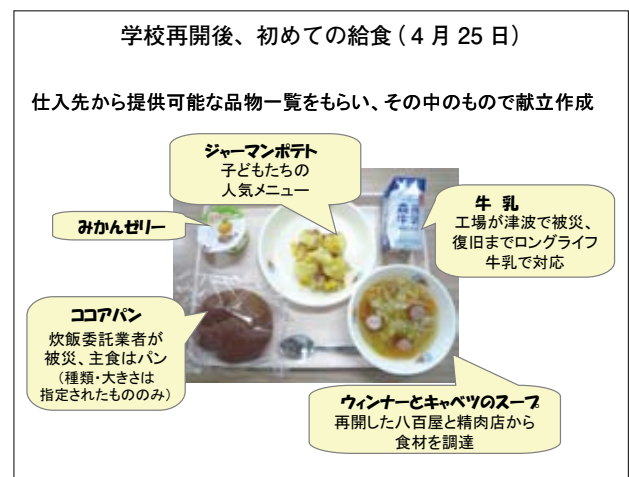
からお礼を言われ、調理員としての力が発揮できたことをとても嬉しく思いました。

断水のため、手洗いやうがいすらできない日々が続き、感染性胃腸炎の流行や衛生面が心配で不安だらけでしたが、安全な食事を提供することの重要性を再認識しました。

3 月末に避難所が閉鎖されるまで、炊き出しを行いながら、学校給食再開に備えて調理室内を点検したり、施設・設備、器具の洗浄・消毒をしたりしました。

給食再開～子どもたちの歓声にほっとする

4 月 25 日、学校給食が再開しました。炊飯委託業者が廃業したため、ご飯は提供できず、牛乳は県外からのロングライフ（LL）牛乳、食材は業者に提供できるものを示してもらおう等、限られた食材で作る給食でしたが「給食食べたかったんだ～」という子どもたちの歓声と、喜んで食べる顔にほっとしました。「おいしい給食ごちそうさまでした！」という声もひときわ大きく、残量もほとんどない状態でした。



震災を経験して学んだこと：非常時にこそ衛生管理、調理技術・知識が生きる

様々なものが不足する非常時においては、衛生を確保する工夫や調理技術・知識が大切であると痛感しました。今後もこうした視点を併せもち、調理員としての専門性の向上に努めていきたいと考えています。

市職員としての「使命」を再認識した炊き出し支援

- ・非常時においても食中毒を防ぐ責任は重大
- ・「温かい食事を届ける」ために尽力



福島市立福島第一小学校
技能主査 三浦 昭夫

水の確保と衛生管理が課題

震災当時、私は福島市東部学校給食センターに勤務していまし

た。直後は周囲の状況がつかめず、業務を中断し、待機状態でした。その後、徐々に、住宅の損壊や液状化による道路の陥没、斜面の崩落等があって多くの住民が避難所に集まっているという情報が伝わってきました。当センターは、小学校1校と中学校6校に約3,500食を提供しており、市内で唯一炊飯設備があります。余震が続く中、「炊き出し」を想定して施設・設備の点検を行ったところ、稼働可能な状態であることが分かりました。幸いにも翌週給食で使用するための米が保管されており、炊き出しに対応できる条件が整っていました。

災害対策本部の要請で、翌日(12日)からおにぎりの炊き出しをすることになりました。設備を稼働させるための燃料、LPガスには数日間の余裕がありましたが、一番の問題は「水」でした。受水槽の容量は1回の炊飯分ほどしかなく、断水が続けば炊飯だけでなく、器具の洗浄や手洗い等まで不可能になります。そこで市の消防本部に要請し、1日数回給水車で補給していただくことになりました。

次に、衛生管理が問題でした。普段と状況が異なっているとはいえ、事故があってはならないので、その責任の重さを痛感しました。そこで調理器具は給食センターで消毒したものを使用し、おにぎりを握る作業では、通常の給食調理と同様の服装で、手洗いを十分行った後にアルコール消毒してからナイロン製の衛生手袋を着用、おにぎりは、衛生的なナイロン袋に入れることにしました。

「温かい食事を一刻も早く届けたい」 調理員としての使命感が職員たちを駆り立てた

震災翌日、午前9時から炊飯を開始しました。1回200kgの炊飯作業は、米の自動計量から炊飯、蒸らし時間も含め2時間弱かかり、おにぎりを握るのには1時間半かかります。これを3回繰り返し、600kgの米で約1万2千個のおにぎりを17名の職員で握りました。1回分を握り終える頃には次のご飯が炊き上がっており、90℃以上もある熱々のご飯を約5時間握り続けました。ナイロン手袋を重ねても手が真っ赤に腫れ上がることもありましたが、何よりも被災された方々へ温かい食事を一刻も早く届けたいという思いが、全員の気持ちでした。全て握り終わったのは19時半頃。こうして炊き出し初日は無我夢中のうちに終わりました。

炊き出し2日目からは、他の学校給食調理施設の学校栄養職員や調理員等が加わり、人手も増えました。炊き出し開始から5日間は、毎日約1万5千個のおにぎりを握り、避難所へ提供しました。その後、避難所に支援物資が届き始め、握るおにぎりの数も徐々に少なくなりました。

当給食センターでは、3月12日から31日までの20日間で、延べ560人により、約12万個のおにぎりの炊き出しを行いました。この間、ガソリン不足により自動車通

勤が困難になった職員は、相乗りして通勤したり、給食センターの休憩室にあるこたつで暖をとりながら泊まり込んだりして、炊き出し支援を続けました。体には負担がかりましたが、市民のために頑張るのだという責任感が我々を駆り立てていました。困難な状況の中「炊き出し支援」を経験したことで、安全でおいしい食事を一刻も早く届けるという調理員の役割がより明確になりました。また市の職員として、避難施設での支援活動等、幅広い役割や任務を担っていることを改めて認識しました。

放射性物質に関する保護者の不安軽減に配慮した給食実施

4月6日に学校が始まり、4月11日から給食の提供を開始することになりました。いつも通り物資を調達できる状態ではありませんでしたが、何とか給食再開に向け見通しがつきました。誰もが一番不安に感じていたのは、福島第一原発の水素爆発による放射性物質の拡散問題でした。これらに関しては継続的な対応が必要ですが、安全性の高い食材を調達して使用することで保護者の不安を軽減し、理解を得て給食を提供しています。

放射性物質検査で基準をクリアした食材を使用



・全ての調理場で、当日使用する食材(主食・牛乳・副食)を2-3人分採取



・放射性物質を測定
・測定結果確認後に給食提供
・測定結果を市のホームページで公開

簡易放射能測定器

震災を通して学んだこと：緊急時の対応力の向上

『福島市防災計画』では、地震による災害が発生した際の食料供給については「炊き出しの煮炊きは、市学校給食センターにおいて行う」と定められていますので、今後も現場で迅速かつ適切な対応ができる力をつけていかなければならないと考えています。

災害時における学校給食会の役割

- ・速やかな判断で、被災地へ救援物資を緊急配送
- ・給食会同士で、復旧支援の連携について合意



公益財団法人岩手県学校給食会
常務理事 切金 精

緊急時の食料支援とその備え

震災による当給食会の被害はありませんでしたが、沿岸部の給食センターにおいては自ら被災し機能停止した共同調理場以

外は、緊急炊き出し拠点になっていました。市町村の備蓄物資は、ガソリン等の不足や道路の寸断などにより、配送がままならない事態でした。こうした中、宮古地区・久慈地区の一部の給食センターから緊急要請がありました。緊急輸送用車両に燃料を集め、県庁に緊急時配送車両としての通行許可証を交付してもらい、震災直後に米 800kg、味噌 45kg、うどん 100 個、すいとん 15kg、混ぜご飯の具材等をお届けしました。特に、カレーやハヤシのフ레이크等

は食事に変化が出たと喜んでいただきました。

災害に備えた対策については、まずはできることから取り組んでいこうと、全国の都道府県学校給食会の間で、緊急時には近県から速やかに物資を供給し、復旧を支援する取組の合意がなされています。今後は、県災害対策本部との連携による災害救援物資(食材)の提供等について協定を締結する等、対策を進めたいと考えています。

コーディネーターまとめ



淑徳大学客員教授 公益財団法人学校給食研究改善協会理事 前 文部科学省学校給食調査官
田中 延子

本大会においては震災を体験した人ならではの貴重なお話を伺うことができました。今回のお話から、非常時の対策には4つのポイントが考えられます。

1つ目は地域防災計画の中に学校給食の役割が位置付けられていること。計画に位置付けられていないために、学校給食の施設、人が有効活用されなかった例が多くありました。

2つ目は判断権限を拡大しておくこと。迅速な対応が求められる際に、責任者がその場にはいない場合があります。そのため判断者を拡大しておくなどの取り決めをしておく必要があります。

3つ目は災害時に対応できる調理機器等を整備しておくこと。最近ではガス機器であってもスイッチに電源が必要なものが多くなっていますので、災害時を想定した機器の整備が求められます。また、学校給食会においては無線機器、自家発電装置の設置等も引き続き検討していただきたいと思います。

そして、4つ目に、最も重要なのは「人」の力です。日頃から衛生管理や調理技術を磨いておくこと。これこそが、非常時に発揮できる力になることが、今回のシンポジウムで確認できました。是非この優れた力を地域の方々のために役立てていただきたいと思います。

第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 (平成24年8月7日)

支援物資を活用した「給食」～ひとりの力を大きな力に～

- ・地域の『絆』に助けられ、児童のために食料調達
- ・栄養教諭として培った力を非常時にも発揮



岩手県山田町立大浦小学校
栄養教諭 **刈屋 保子**

支援物資を活用した給食の実施

震災当時勤務していた宮古市立川井学校給食センターでは、10日間炊き出しを行いました。炊き出しが一段落した3月下旬、人事異動により、山田町立大浦小学校に赴任することになりました。山田町で完全給食を実施する唯一の小学校です。町の中心部は家屋などの残骸や押しつぶされた自動車などが積み重なり、また火事の焼け跡が生々しく、言葉を失うほどでした。大浦地区も戸数300戸のうち約90戸が津波の被害を受けていました。

高台にある小学校は避難所となっており、職員室隣の家庭科室は、支援物資の保管所として使われ、全国各地か

ら届いた野菜や卵、乾物や調味料にいたるまで多様な食品が、所狭しと並べられ、外国からの支援物資も山積みになっていました。

やがて小学校の避難所が閉鎖され、4月20日に全校児童38人が元気に登校しました。5月9日からは、他の学校と同様、町による弁当給食開始が決まっていたのですが、それまでは給食がないことになりました。ただでさえ、食料が不足しているのですから、子どもたちにはせめて給食を食べさせてやりたいと思い、弁当開始までの約20日間、支援物資を利用した「支援物資給食」を実施しました。豆腐やこんにゃく等は、手に入りやすい食材だったので、高野豆腐や春雨で代用するなど工夫しました。表情が固かった子どもたちにも、給食時には笑顔が見られ、安堵しました。

5月9日からは、町内の全児童生徒に「仕出し弁当」が配布されることになりました。輸送に長時間かかることから濃い目の味付けが多くなること、発達段階に応じた量を提供できないこと、野菜・芋類・海藻類が少なく、ビタミン、ミネラル類が不足していることなど、仕出し弁当と給食との違いは明らかでした。そこで、校長の発案で、支援物資を使ったおかずを加えることにしました。

地域と学校とのつながりに助けられた「オリジナル献立」

週1度、校長と一緒に近所の避難所に向向き、そこで支援物資を分けてもらうのですが、ほしいものがすぐに手に入るわけではありません。それでも、避難所の方が「子どもたちのために使ってください」と快く提供して下さるのは、地域とのつながりが土台にあるからであり、それを築き上げた校長のリーダーシップを実感しました。物資をもらう代わりに、給食で作った汁物を、毎日避難所へお裾分けしたところ「温かい汁物はありがたい」「おいしかったよ」という声をかけてもらいました。教育委員会から配布される弁当給食の献立表を見て、賞味期限が迫った食品や保存期間の短い生鮮食品を中心に食材を選び、彩りのよい、児童の食欲が増すような『大浦小オリジナル献立』を調理員と検討しました。具だくさんの汁物やおかず、果物等を加えることで、学校給食摂取基準に近づけることができました。

大浦小学校オリジナル献立					
おべんとう給食予定献立表					
献立は、都合により変更になる場合があります。	山田町立大浦小学校				
日にち	7月11日(月)	7月12日(火)	7月13日(水)	7月14日(木)	7月15日(金)
おべん	ごはん・肉団子	ごはん	ロールパン (マフィン)	ごはん・唐揚げ	ごはん
どう	揚げそば 大豆の煮物 いんげんソテー 杏仁豆腐	さばの漬け焼き 野菜の彩り煮 70gコリーの辛し 和え ロール卵 パイナップル	ハンバーグ 焼きそば 豚と大根の煮物 キャンディーチーズ ブルーベリー	いかと里芋の煮物 ミニトマト いんげんの フレンチサラダ グレープフルーツ	ほうちの塩焼き ふきと筍の煮物 切り干し大根の ごまあえ ウインナー みかん缶詰
オリジナル献立追加でビタミン・ミネラル類を補充					
大浦小 オリジナ ル	梅干し じゃが芋と いんげんの みぞ汁 甘夏	梅干し 大根汁 アーモンド ポテト	うずら卵の すまし汁 オレンジ	梅干し きゅうりの みぞ汁	梅干しのり キムチ汁 甘夏

食べ残しがなかった「ありがたい給食」

外国からの支援物資は、調理方法や味の予測がつかないことから敬遠され、手つかずの状態でした。表示を見ても使い方が分からないものは試食し、調理員とアイデアを出し合い、試行錯誤を重ねました。例えば、味が濃いクラムチャウダーの缶詰は玉ねぎやきのこと煮込んで、ソテーした魚や肉にかけて「きのこソースかけ」にしたり、香辛料がきついフリーズドライのミネストローネは、ザルでこして乾燥野菜だけを取り出し、カレーやドライカレーの具として使用したりしました。日本には輸入されないインディカ米も大量にありました。粘り気がなく独特のおいがありますが、洗米した米(国産米に対しインディカ米2.5割混合)の上に切り餅を数個載せて炊飯し、炊き上がってから混ぜることで粘り気を出して使いました。こうしてほとんどの物資を給食に活用できるようになりました。

給食時には、全国から届いた食材を持って子どもたちに見せて回りました。会話の中に必ず「ありがたいね」

という言葉をつけ加えたところ、そのうち児童からも自然に「ありがたいね」という言葉が出てくるようになりました。



海外や日本全国からの支援物資を使って、工夫し、調理された「ありがたい給食」は残菜がなかった

震災を通して学んだこと: いざという時に役立ったのは、栄養教諭として日常業務で培った力

この震災を通して、栄養教諭として果たした役割を考えてみると、1. 食品の選択・管理・保管、2. 調理計画・準備・実施、3. 施設・設備の管理、4. 安全・衛生管理、5. 行政・教職員・地域の方々との調整・協働という、普段の業務でも行っていることでした。私自身が責務を果たし、皆と大災害を乗り越えることができたのは、人と人とのつながりがあったからです。その大きな力が困難や障害を解決する原動力になったと感じています。この体験を私自身の糧とし、子どもたちと共に復興に向けて歩んでいきたいと思えます。

地域力に支えられた調理場での炊きだしと給食再開

- ・知恵を出し合い、命をつないだおにぎり作り
- ・「食べられることの感謝」を心と体で学んだ子どもたち



宮城県気仙沼市立新月中学校
栄養教諭 村上 鮎美

回転釜で炊飯に挑戦、「心」を満たしてくれたおにぎり

当時勤務していた新月共同調理場は、小学校4校、中学校1校の約800食の給食(パン・米飯は委託)を提供していました。地震発生時は午後の洗浄作業中でしたが、訓練で避難経路を確認していたお陰で、スムーズに避難することができました。調理場と同じ敷地内にある新月中学校は避難所となり、日没と共にくさんの人たちが避難してきました。19時頃から職員と生徒たちで協力し、家庭科室のプロパンガスと受水槽の水を使って備蓄のアルファ化米にお湯を注いでおにぎりを作り、約250人の避難者に配食しました。

震災の翌朝、市から炊き出し要請がありました。地震による建物への被害はほとんどありませんでしたが、委託炊飯の本調理場には炊飯設備がありません。「ガス回転釜を使った炊飯をやってみよう」と調理員から声があり、試し炊きした後、おにぎり作りが始まりました。こうして本調理場と、同じ内陸部にあった共同調理場の2か所で、市内の各避難所への配給が始まりました。朝食は各避難所に届いた支援物資を活用し、昼・夕2食分はおにぎりを提供しました。

災害時の備蓄として適していると考えられる食材(配食の経験より)

- ・常温保存できるもの
- ・個包装で、そのまま配食できるもの
- ・水分がなくても食べられるもの
- ・調理(加熱、お湯)の必要がないもの
- ・箸、スプーンを必要としないもの
- ・年齢を問わず、食べられるもの
- ・食物アレルギー表示があるもの
- ・乳幼児向けの食品

留意点

- 賞味期限の確認をすること
- 一人一人に平等に配布すること

震災発生の数日後から届いた支援物資
 ・カップラーメン ・菓子パン ・缶詰
 ・冷蔵品(飲料、納豆) ・果物

1か月間休みなしでおにぎり作りが続き、職員にも疲れが見え始めました。通信手段がないため、市教委職員が市内にある調理場職員の自宅や学校を直接回って、ようやく長期炊き出しに十分な人員を確保することができました。さらに自治会からも人を出してもらい、2か所の調理場で1日最高1万1千個のおにぎりを作りました。

効率よく衛生的におにぎりを作るコツ

- ・炊き上がったご飯をパットに入れ、あらかじめ食塩を混ぜておく
- ・①～④を繰り返す



やがて中学校の避難所に昼・夕2回のおかずの提供を開始することになり、調理場へ運搬されてきた支援物資を見ながら献立を考え、野菜をたっぷり使ったみそ汁や煮物、サラダ等、できる限りいろいろなおかずを提供しました。過酷な避難所生活の中でも人々が協力し、知恵を出し合い、先の見えない苦しみにも耐えているたくさんの人たちのためにおにぎりを作り、命をつなぐことができました。食

べることは、お腹を満たす以上に心を満たし、家族や仲間と一緒に食事は不安な気持ちを和らげてくれました。その後、おにぎり作りは民間業者に引き継がれました。

簡易給食スタート、「みんなで食べられてうれしい」

市内小中学校の入学式・始業式の日程が決定し、4月25日、パン+牛乳+デザート(簡易給食)がスタートしました。「みんなで食べられることがうれしい」「食べられるだけありがたいよね」そんな会話が給食時間にあったことを聞き、とてもうれしく思いました。

給食再開後の流れ(新月共同調理場)		
	給食内容	配送等
4月25日(月)～28日(木)	パン+牛乳+デザート(簡易給食)	全て学校へ直送
5月2日(月)～	パン+牛乳+副食(通常の給食形態)	パン・牛乳は学校直送、副食は調理場より配送

5月からは通常の給食形態での実施となりましたが、炊飯委託業者が被災したため、8月末までは主食はパンだけでした。また、多くの食材納入業者が被災し、流通が安定しない状況が続いたので、献立作成には苦労しました。納品していただけるものを確認し、万が一の代替品についても考慮しながらの給食実施となりました。

震災を経験して学んだこと：多くの人に支えられたことを伝え続けることが大切

給食に役立ててほしいと全国からたくさんの食材をいただきました。児童生徒には、支援された食材やその町についておたよりで紹介しました。震災を経験し、児童生徒一人一人が「食べられることへの感謝の気持ち」を心とからだで感じることができたのではないのでしょうか。その気持ちはずっと忘れないでいてほしいですし、私たちはこれからも伝え続けていかなければならないと思っています。

たった一つの給食センターで、前例のない炊き出し給食

- ・1,200食の調理施設で2,500食をまかなうため力を結集
- ・『食』のもつ力に後押しされ、完全給食目指して奮闘



福島県南相馬市教育委員会学校教育課主任栄養士 鈴木 美智代

手探りで「炊き出し給食」がスタート

震災翌日の3月12日、原子力発電所の緊急事態宣言を受け、双葉郡からも多くの方が南相馬市に避難して来ました。本市は自校炊飯でないため、炊飯施設がなく困っていたところ、主食納入業者の方々が、寝ずにパンを焼いたりご飯を炊いたりして協力してくれました。

原子力発電所の水素爆発により、多くの市民が避難したために、街はひっそりとしていました。物流が途絶え、ガソリンや生鮮食料品も手に入らない毎日が続きました。4月に入り、南相馬市は、警戒区域、緊急時避難準備区域、30km圏外の3区域に分断されました。それでも全体の3割(約2,500名)の児童生徒が市内に在住していることが分かり、鹿島区内の小中学校と公共施設を使い、4月22日に市内全ての小中学校(小学校16校、中学校6校)を再開することになりました。

一番の課題は児童生徒の昼食でした。市の学校給食は、もともと単独調理校が17校、鹿島区の給食センター1施設で運営されており、園児から中学生まで一日約7,300食を提供していました。給食センター1施設(1,200食規模)で2,500食はとてもまかないきれず、給食用の食材も確保できません。その中で、完全給食が無理であれば「炊き出し給食」はできないかと学校教育課長から提案がありました。前例はなく課題ばかりでしたが、他に方法がありません。予算として1人1食あたり200円が市から助成され、支援の米を使えることになりました。主食は確保できたものの、取引業者のほとんどが避難しており、確保できたのは牛乳と数社が提供できる食材だけでした。

鹿島区の給食センターに全ての人員(栄養教諭・学校栄養職員等8名、調理員20名)を集め、業務にあたることになりました。調理員は学校に炊き出し給食に使用できるような食材が残っていればセンターに運び込み、栄養教諭・学校栄養職員は献立を検討しました。約2,500人分のおにぎりをこの人員で握ることができるか、何もかも手探りで不安でした。それでも、調理員はどうしたら効率的に作業できるか何度もシミュレーションし、前向きに行動していました。

野菜の入らない給食を提供するしかない、もどかしさ

4月22日炊き出し給食開始。献立はおにぎり(わかめ入り)、牛乳、ヨーグルト。以前の学校給食とはほど遠いものでしたが、児童生徒は「食べられるだけで満足」と笑顔で食べてくれて、涙が止まりませんでした。それから毎日、野菜がない「炊き出し給食」の日々が続いたのです。

5月中旬になると、保護者から栄養面での不安の声が寄せられるようになりました。そこで、支援物資の保管所に毎日通い、給食に使える食材がある時には車に積んで給食センターと保管所を何度も往復し、全ての児童生徒に行き渡る数にして給食で提供しました。それでも野菜の入った給食の提供ができず、歯がゆい日々でしたが、職員が丸となって、給食に変化をつけられるよう努めました。

炊き出し給食の転機～自信となった「初めてのみそ汁」

5月13日、調理場にみそ汁のいい香りが漂い、調理員も活気に満ちあふれていました。ようやく給食に使える

野菜が集まり、温かい汁物を提供できることになったのです。おにぎり、牛乳、鶏の唐揚げ(業者に委託)、みそ汁と給食らしい献立となりました。このことが、栄養教諭・学校栄養職員や調理員にとって、もっといろいろな食事を提供できるのではないかと自信がついた一歩となりました。



それからも、衛生管理のためのお盆やたくさんのメニューを提供するために必要な食器を各学校から運び入れるなど、それぞれがやれることを必死で取り組む日々でした。5月20日、ツナ缶と支援物資でいただいた野菜を使って、子どもたちの大好きなカレーを提供しました。子どもたちの「カレーだ!」の歓声がとても印象的でした。

5月末頃、「炊き出し給食」がテレビ放映された後、北海道から沖縄まで全国から子どもたちのためにたくさんの食材が届けられるようになりました。栄養教諭・学校栄養職員は、種類、量、賞味期限を確認しながら、毎日必死で献立作成をしました。生鮮食品が届くと当日の朝に献立変更することもありましたが、調理員は食器の入れ替えや作業工程の変更などをスムーズに行ってくれました。児童生徒に野菜の入った給食を提供できることが何よりでした。

全国から届く支援物資から季節の移り変わりを感じるようになり、少しずつ子どもたちの笑顔が見えるようになりました。『食』のもつ力をしみじみ感じ、より充実した給食の提供ができるよう献立の見直しも行いました。こうして、4月22日から7月22日まで計61回の炊き出し給食を提供しました。

2学期からは完全給食を実施することになり、1学期終了と同時に準備にとりかかりました。再開にあたり、給食室内の除染、調理場から安全に配送するための手配、必要器具の確保、衛生管理の再確認、さらに安全・安心な食材の確保や放射性物質の検査手配など、すべきことは山のようにありました。ようやく平成24年2月末に、小高

区域以外のほとんどの小中学校で自校給食ができるようになりました。



完全給食再開であふれる笑顔（南相馬市立小高小学校仮設校舎にて）

震災を経験して学んだこと：給食関係者がそれぞれの役割を果たしたこと、教職員・保護者の理解・協力

食中毒等の事故もなく実施できたのは、栄養教諭・学校栄養職員全員で給食管理を行ったこと、調理員が常に学校給食の衛生管理に基づいて作業したこと、教職員・保護者に理解・協力を得られた成果です。南相馬市の児童生徒は、今後長期間にわたり、放射能の問題と向き合いながら生活を送らなければなりません。保護者の不安払拭のためにも正確に情報を伝達し、安全で安心な学校給食の提供に努めていく考えです。また、行政の栄養士として現場の栄養教諭・学校栄養職員を支えていきたいと思ひます。

コーディネーターまとめ



文部科学省スポーツ・青少年局
学校給食調査官 江口 陽子

今回発表していただいた栄養教諭・学校栄養職員の方々は、自身が被災しているにもかかわらず、子どもたちや被災者が少しでも笑顔を取り戻すことを願い、他の学校給食関係者と力を合わせて、炊き出し支援や給食再開に向けての取組を行ってきました。その中で発揮されたのが学校給食で培った栄養管理・衛生管理・調理技術や人を動かすコーディネーターとしての力です。これらは、一朝一夕に身に付く力ではありません。基礎・基本が理解され、日常的に力が発揮できていてこそ、いざというときに自信をもって行動ができるのだと思ひます。この体験を風化させることなく給食関係者が共通認識として記憶に留め、今後活かしていくことが大切と考えます。

今回の発表によって、被災地はもちろん、日本全体が、震災前の元気を取り戻すために、私たち学校給食関係者に何ができるのかを考える機会をいただきました。心より感謝いたします。

「第5回学校給食・学校における食育に関する絵画」入賞作品が決定しました

◆主題『第5回学校給食・学校における食育に関する絵画』 ◆募集期間 平成24年6月1日～9月14日 ◆応募総数 3,121点

厳正な審査の結果126点の入賞作品が決定しました。最優秀賞を受賞された児童14名の表彰式には、受賞者はじめ、その保護者や関係者約150名が出席しました。受賞者を代表し、文部科学大臣賞の神谷光玲さんが「『ふるさと食材』を使った給食が大好きです。将来は野菜を使ったケーキを作ってみんなに喜んでもらいたい」と受賞の喜びと将来の夢を語ってくれました。本コンクールの特別審査員、絹谷幸二東京藝術大学名誉教授より「いろいろな野菜や食べもので体が元気になるように、『目から色を食べる』と脳が元気になります。これからもすばらしい絵を描いてください」と講評をいただきました。

※入賞作品集は当協会ホームページに掲載しています。



平成24年12月14日 於：都市センターホテル(東京)



文部科学大臣賞
岐阜市立常磐小学校1年 神谷 光玲 さん
『お友だちとたべるきゅうしよくはおいしいな』



(公財)学校給食研究改善協会
理事長賞
吉野川市立川田小学校6年
住友 桜子 さん 『夏のしゅうかく』

【編集後記】学校給食関係者は、「食中毒を絶対に起こしてはならない!」「一刻も早くあたたかい食事を届けるのだ」という強い使命感をもち、避難所支援と学校給食再開に尽力されました。思いの込もったその食事が、避難所の人々や子どもたちを何よりも力づけたという事に、改めて『食』のもつ力を実感しました。本号は、衛生管理や調理技術・知識等を駆使して取り組まれた貴重な体験を決して忘れることなく、不測の事態に備え、今後活かしていただきたいという思いを込めて発信いたします。

(表紙写真左：岩手県山田町立大浦小学校 右：宮城県塩竈市立杉の入小学校避難所)

本誌記事・写真等の無断複写・複製・転載を禁じます。学校教育現場等で指導に活用される際にも、必ずご一報くださいますようお願いいたします。指導資料としてご利用の場合は追加発送させていただきますので、お知らせください。