

平成 30 年 9 月 28 日

## 高校給食実施校への訪問取材報告

平成 30 年 8 月 29 日に、高校給食を実施されている「岩手県立住田高校」並びに「住田町立学校給食共同調理場」を訪問し、給食の調理・配膳・喫食・片付けまでの一連の流れを取材させて頂きました。

当日の取材内容を、次の通りご報告させていただきます。

### 記

1. 取材日時 平成 30 年 8 月 29 日(水) 12:15～13:40、13:50～14:10

2. 訪問先 岩手県立住田高校  
住田町立学校給食共同調理場

3. 面談者 住田高校 鈴木校長先生、上野養護教諭  
共同調理場 菅野所長補佐、黒田栄養教諭  
SN食品 桐生主任、高岡管理栄養士、山本  
ピアット 義達課長

#### 4. 住田高校概要

岩手県大船渡市から約 20 kmほど内陸に入った、山間の静かな地区にある、創立 70 周年を迎える町内唯一の高等学校。全校生徒は 87 名で、本年度の新入生は 22 名。県教委の県立高等学校再編計画により新入生が 2 年連続して 20 人以下となった場合には、原則として翌年度から募集が停止され、他校との統合の対象となる。従って、住田町教育委員会は教育振興事業として、5 年前より遠隔地から通学する生徒にバスの定期券料金の補助(距離による制限あり)や、給食の無償提供などを進めている。また本年度より、教育コーディネーターを採用し、住田高校の更なる魅力ある学校づくりのための支援策を講じている。

#### 5. 住田高校の給食の基本情報

①実施者	岩手県気仙郡住田町
②給食開始時期	5 年前より(2013 年)
③食数	108 食(うち 18 食程度は教員他)
④給食費	¥266(町の予算より支出され、生徒は無償提供)

⑤献立作成、内容	黒田栄養教諭により作成 牛乳を除く主食、主菜、副菜、汁物、デザート の献立で、デザートは不定期に付けられる
⑥栄養摂取基準	中学生基準に準じた喫食量、栄養基準内容 当日は、826kcal で特に男女差や活動レベルによる区別なし
⑦調理施設	住田町学校給食共同調理場 町内の小学校(2校)、中学校(1校)、高校(1校)に対し、 約 500 食の給食を調理、提供中 炊飯施設を有し、陸前高田市の一部の学校にも米飯を提供
⑧食材の購入先	(公財)岩手県学校給食会、民間問屋
⑨給食の選択方法	毎年 1 回、希望調査を実施 給食希望者は、100%
⑩残食率	毎月、ほぼ 0% ※7 月は残食 0 を達成
⑪配膳等	車で 10 分程度の距離にある共同調理場にて調理された給食は、11 時半ごろに高校にコンテナに入った状態で届けられ、12 時 55 分ごろより生徒によって教室に運ばれ、給食当番により手際よく取り分けられ、生徒は好みのグループを作って喫食。お代わりは自由で、ほぼ残食は無い状態。 食事を終えた生徒から、食器を戻し、当番と野球部の生徒が中心となってコンテナを指定の場所に移動させている。
⑫食育指導	年に 2～3 回保健所より栄養士を招き、生徒への指導を実施
⑬アレルギー対応	調理場では除去食への対応は実施していないが、卵・バナナ、牛肉、エビ、ホタテのアレルギーには通知による対応 調理場より事前に学校に「アレルギー連絡表」が提示され、アレルギーを持つ生徒に連絡 食物アレルギーに関する教諭向けの校内研修を不定期ではあるが実施中

#### 6. 生徒・保護者の給食に対する感想、意見

- ・給食は、温かくて美味しい
- ・米飯給食が中心なので、ふりかけなどがあるとうれしい
- ・デザートの変種がもう少し欲しい(タルト、シャーベットなど)
- ・量に関しては、「丁度よい」、「少し多いが頑張って残さないように食べている」など運動部(特に野球部)の生徒がほぼお代わりをしており、これが残食「0」の要因?
- ・共働きの家庭も多く、保護者からの評価はすこぶる好評

## 7. 住田町立学校給食共同調理場

当調理場は、平成 16 年に改築された新しい施設で、総勢 21 名(配送 7 名含む)で運営されており、毎日約 500 食の給食を町内の小学校・中学校・高等学校に提供しております(配送、調理員は委託)。

また、炊飯設備を有しており、近隣の陸前高田市にも米飯のみの提供も行っている。

共同調理場でのこだわりや工夫として、近隣で取れた農産品や食肉を献立に取り入れることや、郷土料理を献立に取り入れることで、地域の町おこしにも一役買っている。

県内を初め、他の高校との交流は、主にメールや電話にて行っており、訪問しての意見交換等はあまり積極的ではない様子。

共同調理場の運営に関しては、安全安心な給食の提供は言うまでもなく、町からの予算内での運営を心掛けている。

## 8. まとめ

今回の訪問取材において、まず、校長は、給食の提供等町からの支援に大変感謝していた。さらに共働きの家庭が多い中温かくバランスの取れた給食が提供されているので、保護者のみなさんからも好評であり、自らも給食を美味しく頂いているとの事でした(特に汁物がお気に入りとの事)。

学校に栄養教諭は常駐ではありませんが、養護教諭による生徒とのコミュニケーション並びに、各教諭の方々も積極的に生徒とのかかわりを持っておられました。

生徒への取材の中で、毎日の朝食でタンパク質の摂取を考えながら朝食をきちんと食べるという声等、小・中学校での食育の指導が生かされていると感じました。

インタビューさせて頂いた生徒たちも口をそろえて、給食が美味しいとの意見が多く、実際に大変おいしそうに食べていたのが印象的でした。

配膳から、片付け迄みんなで協力しながら手際よく進められており、特に野球部の活躍が目につきました(伝統的に野球部が関わっているとの事でした)。ただ、残念なことに、給食時間が配膳から片付けまで 35 分と短く、落ち着いて給食を頂くことが難しい状況でした。

献立では、生徒からのリクエストも取り入れた献立作りもされているとの事です。

大切な成長期にある高校生への給食の提供の重要性を改めて認識しました。

## 給食の風景



【給食を教室へ運ぶ】



【給食を配膳する様子】



【給食献立:ゆかりごはん、鶏肉のくわ焼き、大豆とひじきの炒め煮、八杯汁、レモンヨーグルト、スクール果汁グミ】

株式会社SN食品研究所  
管理部 山本 高義