



## よく学び、遊ぶための優良給食

今日は特別に  
おいしいです。



笑顔いっぱい、6年生の児童。

世田谷区立北沢小学校  
photographs by Yusuke Abe  
text by Hiromi Kanamaru

1食あたりの価格:230円(税込/中学年価格)  
人気メニュー:ジャンボ餃子  
寸評:親子どんぶりの鶏肉はしょうゆの味がしっ  
かり、お米の甘さと噛むほどに調和し、何杯で  
もいける。汁も、だしの味と野菜の味がしっか  
り。サッパリとした漬物がちょうどいい。

世田谷区立北沢小学校  
東京都世田谷区北沢4-32-20  
tel.03-3468-1554



岩手産トリ肉&卵で親子どんぶり、岩手・佐々木さんのシイタケ入りたぬき汁。  
白菜と塩コンブの漬物は、今朝、調理員さんが仕込んだ浅漬け。ほのかに柚子の香り。

世田谷区立北沢小学校には、洋風の素敵なランチルームが2つある。各クラスが1週間ずつ交代で使っている。清潔感があって雰囲気もいい。「ランチルームで食べるのは楽しいしうれしい」と、児童には大好評だ。しかも、この日は特別な給食。「岩手食材の日」なのである。親子丼のトリ肉と卵、漬物の白菜と塩昆布、たぬき汁の生シイタケと大根が岩手から届いたものだ。

親子丼はお替わり争奪戦。「岩手イタケ栽培家・佐々木久助さんが設置してくれたほだ木100本が

の椎茸は味がいいよ」と人気抜群。というのも、昨年の春以降、岩手の生産者らが定期的に同行を訪ね、各学年1回ずつ出前授業を行ったからだ。その内容は、ほだ木を使ったシイタケ栽培(1年生)、バター作り(2年生)、餅つきと薬草履作り(3年生)、大豆栽培(4年生)、鮭(5年生)、雑穀を使ったきびだんご作りと宮沢賢治の話(6年生)など。校庭の脇には、シイタケ栽培家・佐々木久助さんが

ある。岩手はすっかり身近な存在のようだ。

鮭の講義を受けた5年生は、大きな鮭の解体を目の前で見ることでできた。「気持ちが悪かったけど、食べたらずごく美味しかった」「お腹から筋子が出てきた。スープで見えるものより粒が大きくて、綺麗で、味がよかった」とのこと。解体した鮭は、ムニエルやステーキに調理して味わった。

この岩手とのコラボレーションは2か年計画。毎月2回岩手から食材が届くほか、夏休みには、希望者を対象に岩手の農家16戸に2泊3日で泊まる「食材探検ツアー」を実施。雑木林での椎茸の収穫や、川でのヤマメ捕りなどを体験した児童たちもいる。昨夏は50名が参加したという。

「学校給食を考える会」を通して、岩手県が食材を提供する取り組みをするというので、すぐ申し

込みました」と、栄養士の関根美知子さん。関根さんはこのプロジェクトが始動する前より全国各地の生産者を訪ね、顔を合わせ、圃場を見て、できる限り減農薬の形が悪くてもおいしい食材を使ってきた。献立表を見ると、豆入りご飯や雑穀ご飯、かぶの葉ご飯など、ご飯のバリエーションも豊かで、その心配りがうかがえる。

また、学校の畑の手入れを率先して行う田邊邦雄校長先生は、「学校でどんなに食のバランスを教えても、いい体験がないと子供は育つところから伝えたい」と思っても、学校にも地域にも少ない。そんなときに岩手から話があって、とても喜んでいました。岩手での体験は想像以上の反響でしたね。これを学校から地域にも繋いでいきたいですね」という。人の交流まで深まった給食なのである。

深まった給食なのである。



校庭の脇のシイタケのほだ木。春と秋の2回収穫できる。



児童が楽しい収穫体験をできるように、学校長自らが手入れるエンドウ豆。

収穫した大豆を見せてくれた4年生の児童。これで豆腐を作るそうだ。



ランチルームの名前は「きんもくせい」と「すずかけ」。

