

計画停電で実現、毎日ご飯

「ご飯給食が週3回の相模原市の小学校。だが4月、同市の一部の学校給食で、異変が起きた。東京電力の計画停電の影響で、市内72校のうち、25校は毎日ご飯、33校は毎日パンの給食になった。全国的に給食の米飯化が進むなか、突如として実現された完全米飯給食と、後戻りした完全パン給食。給食の主食のありようを、子どもや保護者、栄養士、医療関係者はどう受け止めたのか。

■「飽きた」の声も

4月は毎日ご飯だった、市内のある小学校。5月初旬、子どもたちは4月を思い起こし、「カレーライス最高」「えびのオーロラソースをご飯にかけるとおいしかった」と給食を自慢した。「ご飯好きな手には当然ながら大好評だ。『最高の1カ月間』」ご飯の種類が多くてうれしかった。

通常に戻った5月のこの日の主食は、きな粉揚げパン。新学期初の日給食だ。パン好きの子は、この日を待ってましたとばかりに大喜び。「4月は寂しかった」「パンはさすがに合わないけど、パンだけでおもしろいから」

一方、4月が毎日パンだった、市内のある小学校。パンの種類がロールパンとコッペパンだったため、「揚げパンやチーズパンなら良かったのに」「ジャムがついていたら、少しは良かった」との声。それでも、パン好きな子にとっては「ずっとパンでいい」「家ではいつもご飯だから、対するご飯好きな子からは、「おいしかった。だけど、ご飯が食べたかった」。

■「食べ残し少なく」
市教委によると、計画停電

理想は完全米飯化

学校給食の主食を考える

で炊飯に支障を来すことを懸念。全校の給食を委託業者のパンにする案もあったが、日によってパンとご飯を、学校ごとのシフト制にしているため、全校分のパンを作れなかった。

このため、委託米飯の14校以外は、計画停電対象地区の学校を毎日パン、同対象外の学校を毎日ご飯にする緊急の措置を取った。

計画停電対象地区の学校の栄養士によると、規則で喫食2時間以内は料理を仕上げなければならぬ。給食後は食器の洗浄や熱風消毒もある。停電による時間の制約上、おかずの品数を減らした。すると、子どもたちはよく食べ、残量が少なかった。「品数が少ないと、子どもたちは集中して余裕を持って食べられるのかも」と栄養士。

■菓子パンやめて

市内のある小学校の栄養士は「和食でご飯を食べさせ、ご飯好きになってほしい。でも、食べさせたいものと、子どもが食べたいものとは合致しない。バラエティーに富んだものを食べさせたい」。別の小学校の栄養士は「栄養を考えるとご飯の方がいいが、パンと混在しているのが現代社会。一つの食文化を教えるうえでパン給食も必要」。

だが、保護者には異論がある。小6の次女の給食が毎日ご飯だったという母親(48)は「いろいろなものを食べるのは食育でなく、お楽しみ。4月はご飯もおかずもシンプルで凝ったものがなくてよかった。日本人なので、ご飯が主の和食で育ってほしい」。

◎4月のある小学校のご飯の献立(いずれも牛乳がつく)

- 15日 カレーライス、もやしのソテー
- 18日 五目チャーハン、ささかまぼこ変わり揚げ、もやしスープ
- 19日 わかめご飯、豚豚、清見オレンジ
- 20日 菜の花ご飯、アジのゴマフライ、なめこ汁
- 21日 ご飯、マーボーもやし、チンゲンサイスープ
- 22日 大根ご飯、サケのマヨネーズ焼き、みそ汁
- 25日 さくらおこわ、サバのカレー揚げ、すまし汁
- 26日 どうもろこしごはん、ポテトミートグラタン、野菜スープ
- 27日 ゆかりご飯、四川豆腐、冷凍みかん
- 28日 バターライス、えびのオーロラソース、きゃべつとコーンのソテー



心して娘を学校に送り出せたい」と言うのは、小1の長女の給食が毎日ご飯だったという母親(36)。だが、5月の献立を見て「アーモンドトースト」の日を発見。「菓子パンが主食なんておかしい」。小5の娘の給食が毎日パンだったという母親(46)は「4月にご飯給食がなかった分、5月の給食はご飯を増やして」と栄養士に頼んだ。だが、従来通り米飯は週3回と説明された。母親は不満だ。「社員食堂だって介護施設だって基本はご飯なのに」。

■飽食時代だから

横浜市医師会学校医部会の小児生活病委員会委員長で小児科医の相澤扶美子さんは米飯推進派。「本来ならば完全米飯給食が理想。パンには油が含まれているが、ご飯には基本的に油は含まれていない。パンでは腹持ちが悪く、帰宅後に家で甘いお菓子を食べてしまう可能性もある。子どもの健康を危ぶむ。相澤さんは、菓子パンが主食の給食には特に違和感を覚え、こんな提言をする。「お楽しみも必要だが、今の世の中、家でもお楽しみだらけ。もはや給食でお楽しみを教える時代ではない。普段の食事が(飽食の)お祭りなのだから、給食ぐらいは粗食でいいのでは」。



◎4月のある小学校のパンの献立(いずれも牛乳がつく)

- 15日 コッペパン、ポトフ、冷凍桃
- 18日 ロールパン、アジのソースフライ、さやえんどうのソテー
- 19日 コッペパン、コーンと豚肉の炒め煮、フルーツポンチ、ピーナツクリーム
- 20日 ロールパン、イカのカレー焼き、洋風かき玉汁
- 21日 コッペパン、スパゲティミートソース、きゅうりピクルス、いちごゼリー
- 22日 ロールパン、生揚げの中華煮、清見オレンジ
- 25日 コッペパン、サリウのマヨネーズ焼き、わかめスープ、りんごジャム
- 26日 ロールパン、ジャーマンポテト、春キャベツのスープ、キウイフルーツ
- 27日 コッペパン、ししゃものから揚げ、もやしスープ、いちごジャム
- 28日 ロールパン、豆ドライカレー、じゃがいものソテー、ヨーグルトレーズン