

充実した学校給食を

従事者が夏季研修会

富士市教育委員会は26日、学校給食業務従事職員を対象にした夏季研修会を蓼原町のロゼシアターで開いた。漢方医の専門資格である「国際中医師」などを有する石部晃子さん(蓼原町)が「現場が大事!」と薬膳から見た地産地消「パートⅡ」と題して講演。

市内小中学校の調理員と栄養士合わせて約250人が生産者、調

理、教室の各現場で連携する大切さを学んだ。石部さんは同じ農作物でも生産者によって味の特徴があるとし、「食材のおいしさを引き出す方法を最も詳し

く知っているのは生産者。自校直営方式を生かして生産者の所に足を運んで」とした。

調理現場では調理員と栄養士の連携が重要とし、チンジャオロースで緑色のピーマンよりも赤色を使って色彩を豊かにしたことで残飯を減らすことに成功した他市の事例などを

紹介。調理員が経験上知り得たおいしさの秘けつなどもあり、調理員と栄養士とが積極的

にコミュニケーションを図る重要性を説いた。石部さんは「食事には心や体、行動を変え



講演する石部さん



実技研修を報告する塩盛さん

話した。

研修会では24日に行われた実技研修(調理実習)の報告も実施。代表者らが発表した。

実技研修は栄養士、調理員らが市内小中学校6校で開かれた。

調理員の塩盛由縁さんは元吉原小での実習について報告。「子供の苦手な食材を使った料理」のテーマの下、「いわしのカレー粉揚げ」「回転釜で炊飯」「三色ピーマンのおかかあえ」「ホワイトソースダネ」など計6種類を

調理した。

「いわしのカレー粉揚げ」ではイワシが苦手な児童生徒に向け、カレー粉などをまぶして揚げ、カレーの香りが食欲をそそる一品となった一方、イワシが1枚100gで児童が食べる

のには大きすぎたという反省も挙がった。研修会は職員の円滑な人間関係の育成、給食作業の衛生管理向上、教育としての学校給食の自覚を深め、役立てていくために開催している。