

いただきます

おいしい

ごちそうさまでした



食べることは、生きること。

その積み重ねは、子どもたちの心と体を育て、
未来を生きる力になっていきます。

だから、このまちは“食育”を大切にしています。

旬を知ること。

地域の恵みに触れること。

「いただきます」に込められた感謝を知ること。

毎日の給食には、

子どもたちに大切なことを伝えたいという、
たくさんの人の想いが込められています。

新しく生まれ変わった学校給食センターは、
ただ給食をつくる場所ではなくそんな想いが集った
“食への関心と感謝を育む食育の拠点”です。

“いただきます”の向こうにある、命のつながり。

“おいしい”の中にある、地域のぬくもり。

毎日の給食の中にある、

“ちょっといい”一食一食が、

子どもたちの未来を育てていきます。



「ちょっといいが
そこにある」

羽曳野

食育

子どもたちが「いただきます」と手を合わせるまでに、
どれだけの人の想いがつながっているのでしょうか。
畑で野菜を育てる人。地域の味を届ける人。

学校で学びを支える先生。

そして、安全でおいしい給食を作る人たち。
新しくなった学校給食センターを起点に見えてきたのは、
地域ぐるみで子どもたちの未来を育む姿でした。

今回は、「食育」をテーマに、
給食を支える人々の想いをたどります。



子どもたちの未来を支える、新しい食育ステーション



栄養バランスの整った献立を通じて健康な体を育み、地域の食材や郷土料理を通じてふるさとを知る。給食は誰かが育て、調理し、届けてくれています。その背景を知ること、**「いただきます」**や**「ごちそうさま」**に感謝の気持ちが宿っていく。そんな学校給食を支える**“まちの台所”**が、このたび新しく生まれ変わりました。



羽曳野市立学校給食センター
(所在地：向野 3-1-34)

築40年以上が経過し老朽化した旧学校給食センターは、衛生基準への対応などから更新が長年の懸案でした。安全・安心な給食を届けたいという想いのもと、市は新たな施設整備を検討。新学校給食センターが完成しました。

新しく生まれ変わった 学校給食センター

ヤマトタケルの白鳥伝説になぞらえ白鳥の姿をモチーフにした学校給食センターは、最新の衛生基準に対応した2階建施設。食材の受け入れから下処理、調理、配缶、配送に至るまで、徹底した衛生管理を実現する最新設備を備えています。1日約5,000食を調理でき、市内すべての小学校と義務教育学校へ給食を届ける**“食の拠点”**です。将来的には、中学校への給食提供も視野に入れています。しかし、この施設の役割は、**「給食をつくる場所」**にとどまりません。この新しい学校給食センターが目指しているのは、**“食育ステーション”**という新たなカタチです。

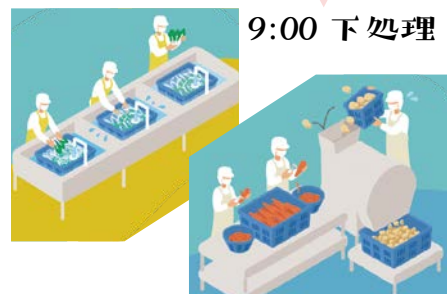
施設内には、見学コースも設けられています。子どもたちは、巨大なしゃもじで食材を混ぜる調理員の姿や、衛生管理を徹底しながら作業する現場を、見ることができます。壁面には、給食ができるまでの流れや衛生管理の工夫を学べる展示も並び、調理の疑似体験ができるコーナーも設置されています。

見て、触れて、知ること、子どもたちの**“食”**への関心は少しずつ育っていきます。



(見学窓から見た煮炊調理室)

～給食センターの1日～



みんなで支える食育



毎日の給食の向こう側には、多くの人の手があります。献立を考える栄養教諭、朝早くから大量調理に向き合う調理員、食材を育てる農家、そして学校で子どもたちを見守る先生たち。地域ぐるみで、子どもたちの成長を支えています。



10:45 調理



11:00 配送



12:30



15:30 片付け

(イラスト：学校給食センター壁面展示より)

子どもたちの笑顔を支える“おいしい未来”

市長は、「学校給食センターは、安全・安心でおいしい給食を提供するだけでなく、『食育の拠点』としての役割を担っていく。」と語ります。栄養バランスに優れた献立、地場産物の活用、郷土料理の提供、それらを通じて、子どもたちの健やかな成長と、健康な生活習慣を育んでいきたいという思いが込められています。

食べることは、生きること。誰かと食卓を囲むことは、人とつながること。

新しい学校給食センターには、そんな当たり前だけれど大切な営みを、未来へつないでいこうとする願いが詰まっています。

「ちょっといい」が、毎日の給食の中にある。子どもたちの笑顔を支える“おいしい未来”が、このまちで今日も静かに動き始めています。





『今日の給食、おいしかったよ。』

学校から帰ってきた子どもの何気ないひと言。そのひと言の向こうには、給食を安全に届けるために働く人たちの姿があります。今回は、自らも三人の子どもを育てる母親として、そして、地域の子どもたちの「おいしい」を支える作り手として、毎日の給食づくりを担う調理員の大木美幸さんにお話を伺いました。



—— 毎日たくさんの給食を作られているそうですね。

まずはお仕事について教えてください。

私たちの一日は、食材の検品から始まります。野菜に傷みがないか、お肉に異物が混じっていないか、一つひとつ丁寧に確認します。

給食は子どもたちが毎日口にするものですから、「これなら安心して食べてもらえる」と自信を持って届けるために、どの工程も気を抜くことはできません。

子どもたちが楽しみにしている給食の時間に間に合うよう、毎日チーム一丸となって取り組んでいます。

おいしいものを届けたい



—— 新しい学校給食センターの環境はいかがですか。

施設が新しくなり、衛生面や作業環境が大きく向上しました。明るく清潔な環境の中で働けることはもちろん、最新の設備によってより安全で質の高い給食づくりができるようになったと感じています。衛生管理については、手洗い一つをとっても、専用のブラシで爪の間まで丁寧に洗い、食材ごとにエプロンを使い分けるなど、細かなルールが徹底されています。

子どもたちには見えない部分ですが、「安心して食べてもらうための準備」が、このセンターにはたくさん詰まっています。



—— 大木さんご自身も、小学生のお子さんを育てるお母さんだそうですね。

はい。小学生の子どもが三人います。

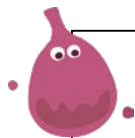
私たちが作っている給食を自分の子どもたちも毎日食べている。それがこの仕事の大きなやりがいになっています。子どもたちから『今日の給食おいしかったよ』『あのメニュー、また出してほしいな』と言われると、本当にうれしいですね。給食センターではたくさんの子どもたちのために給食を作っていますが、私にとっては自分の子どもに食べさせる気持ちと同じです。だからこそ、「安全でおいしいものを届けたい」という思いは人一倍強いかもしれません。



—— 子どもたちや市民の皆さんへメッセージをお願いします。

給食の時間が楽しみになったり、苦手だった食べ物に挑戦できたり、新しい味との出会いがあったり。そんな小さな経験の一つひとつが、子どもたちの成長につながっていくのだと思います。『今日の給食、おいしかった』そのひと言のために、私たちはこれからも心を込めて給食を作り続けます。





「給食の時間が待ち遠しかった。」

そんな記憶を持つ人も多いのではないのでしょうか。新しく生まれ変わった学校給食センターでは、毎日の給食とともに、子どもたちの未来を育む『食育』も届けられています。

子どもたちの「食」を支えている学校給食センターで勤務10年目を迎える栄養教諭の齊藤夏海先生にお話を伺いました。



—— まずは普段のお仕事について教えてください。

献立づくりや衛生管理、アレルギー対応など、給食を安全に届けるための仕事をしています。給食は毎日のことなので、子どもたちには当たり前と感じられるかもしれません。

でも、その一食が健やかな成長を支える大切な時間になるよう、さまざまな工夫を重ねています。



—— 献立づくりで大切にしていることは何ですか。

成長期の子どもたちに不足しやすいカルシウムや鉄分を、無理なくおいしく摂れるよう心掛けています。例えば、卵とじに粉末状の高野豆腐を加えたり、レバーや大豆、小魚、海藻類などを取り入れたりしています。子どもたちが気付かないうちに必要な栄養が摂れるよう工夫するのも、私たちの大切な役目です。また、給食では削り節や昆布、干し椎茸から丁寧にだしを取っています。素材本来のおいしさを知ってほしいという思いがあるからです。

—— 栄養だけでなく学びの要素も多いそうですね。

はい。給食は「食べる授業」でもあると考えています。今年度は月に一度、「みんなのふるさと給食」として全国の郷土料理を提供しています。北海道の芋団子や福井県の打ち豆汁など、その土地の暮らしや歴史を感じられる料理です。

また、地元の「かわちのっぺ」や若ごぼうを使ったメニューも積極的に取り入れています。自分たちの住む地域でどんな食材が作られているのかを知ることは、地域への愛着にもつながると思います。さらに、世界の料理も取り入れています。給食を通して、まだ見ぬ土地や文化に興味を持つきっかけになればうれしいですね。

—— 新しくなった学校給食センターには、どのような思いを感じていますか。

新しい学校給食センターになって、一番大きく感じるのは「より安全で、よりおいしい給食を届けられる環境が整った」ということです。

これまでも衛生管理には細心の注意を払ってきましたが、衛生面での管理がしやすくなり、私たちもこれまで以上に安心して給食づくりに取り組めるようになっています。

また、調理設備が充実したことで、食材本来のおいしさを引き出しやすくなっています。大量調理でありながら、一品一品をより良い状態で子どもたちに届けられる環境になったことは大きな魅力です。

これからも給食を通して、食べることの楽しさや大切さ、そして地域の魅力を子どもたちに伝えていきたいと思っています。



碓井豌豆プロジェクト



子どもたちが育てる「地域の宝」プロジェクトでは、市内の小中学校の児童生徒が学校の畑で碓井豌豆を栽培します。秋から冬にかけて種をまき、春に収穫。子どもたちは芽が出る喜びや収穫の達成感を体験しながら、地域の農業や自然に触れていきます。

また、複数の学校が集まり、収穫した碓井豌豆の「さやむき交流会」を実施するなど、学校同士の交流も行われています。子どもたちは協力しながら作業を進め、「給食で食べるのが楽しみ」と期待を膨らませます。



給食につながる食育

収穫した碓井豌豆は給食で提供されます。代表的なメニューは「豆ごはん」で、自分たちが育てた食材を実際に味わうことで、食べ物への感謝や農家への理解を深めることができます。この取り組みは、単に野菜を育てることではありません。子どもたちに「自分たちの地域には誇れる伝統野菜がある」ことを「育てる」「学ぶ」「食べる」を一つにつなぎながら、知ってもらい、地域文化を未来へ受け継いでいます。

「碓井豌豆プロジェクト」とは



「碓井豌豆プロジェクト」は、地域の伝統野菜である「碓井豌豆」を通じて、学校・農家が連携し、種まきから収穫、給食で食べるまでを一つの学びとしてつなげている食育活動です。



白鳥小学校
河野 輝行 先生



食育は「人とのつながり」 を実感できる教育

子どもたちの健やかな成長に欠かせない「食」。今回は白鳥小学校の河野先生に、「食育」の重要性についてお話を伺いました。

——食育の重要性について、先生はどのようにお考えですか？

給食は、子どもたちが食材に触れ、味わうことで学びや発見につながる場だと感じています。例えば地元の「碓井豌豆」や「いちじく」を食べることで、地域のことや生産者に興味を持つきっかけになっています。

——社会経験の場にもなっているそうですね

家庭ではあまり出会わない食材も給食で体験します。例えば、ししゃもを初めて食べる子どもたちが、「おいしい」と感じたり、「家でも食べてみたい」と興味を広げたりする姿は、給食ならではの学びです。

——新しい学校給食センターの影響は

入れやすいお玉や保温、保冷に優れた食缶へと新しくなったことで作りたての味を子どもたちに届けやすくなったこと、そしてセンターでの調理の様子やクイズ形式の動画教材を通じて、子どもたちが自ら食について考える機会が増えたことが大きいですね。

——食育への思いを

給食の一食には、地域の恵みや学びの種がたくさん詰まっています。子どもたちが食べることを楽しみ、地域や自分を大切にする心を育んでほしいと思います。

碓井豌豆を給食に



碓井豌豆プロジェクトでつながる、 地域と子どもたちの食育

給食の一皿には、地域の歴史や自然、そして多くの人の思いが込められています。羽曳野の伝統野菜「碓井豌豆」は、「碓井豌豆プロジェクト」を通じて、子どもたちの学びと食卓を結んでいます。一度途絶えかけたこの野菜を、未来へつなごうとする農家山本紘史さんにお話を伺いました。



【碓井豌豆】

大阪府の「なにわの伝統野菜」に認定されており、一般的なグリーンピースよりも皮が薄く、甘みが強いのが特徴で、春の羽曳野を代表する特産品。



碓井豌豆保存会会長
農家：山本紘史さん

—— 子どもたちに伝えたい思いは？

地元で誇れる伝統野菜があることを知ってほしいです。伝統野菜は一度途絶えると復活が難しいからこそ、まずは知り、親しみを持ってもらうことが大切だと思っています。

—— 育てた碓井豌豆が給食で食べられることについては？

自分たちが育てた碓井豌豆を「おいしい！」と言ってもらえる瞬間は本当にう

れしいです。子どもたちのそういった声が励みになります。

—— 今後の展望は？

多くの子どもたちに畑に来てもらい、収穫体験を通して本物の味を知ってほしいです。スーパーに並んでいる野菜とは違う感動がここにはあります。

その体験を通して、碓井豌豆を地域の誇りとして未来につなげていきたいです。

コロッケで子どもに笑顔を

地元の誇りを一皿に

「碓井豌豆コロッケ」プロジェクト



羽曳野の給食に新たな地元の味が登場します。

地元企業のタケダハムが焼き豚を提供、碓井豌豆を組み合わせ、竹福商店が成形を担当した「地元完結型コロッケ」です。



コロッケは7月3日の給食で提供される予定。
『コロッケ販売のお知らせ!!』

7月18日(土)～20日(月・祝)

道の駅しらとの郷・羽曳野 タケル館 肉の竹田屋にて「碓井豌豆コロッケ」を数量限定で販売します。※無くなり次第終了



タケダハム株式会社
取締役：竹田真基さん

タケダハム株式会社
取締役副社長：竹田祐基さん

竹福商店
代表：向井祐輔さん

小学生が手塩にかけて育てた碓井豌豆が、地元企業の技術と融合し、コロッケとして給食に届けられます。製造では、子どもたちが安心して食べられることを最優先に、こだわりの焼き豚と厳選されたじゃがいもを使用し、手作業でパン粉を付けるなど丁寧な工程を踏んでいます。「すべては子どもの笑顔のために」と三人は語ってくれました。

地元の素材と技術が一皿に凝縮されることで、子どもたちに「自分たちの地域には誇れる食文化がある」と実感してもらえる機会となっているこのコロッケ。この取り組みは、給食を通して、地域の歴史や自然、そして人とのつながりを学ぶ教育の一環でもあります。学校・企業・地域が一体となった「食育」の実践として、郷土への誇りと食への感謝を育んでいきます。