

# おいしい給食を 子どもたちのために

- ① 細かく切り刻んだ食材 1 kgを放射能測定器入れ検査の準備。
- ② 調理室の様子。失敗の許されない状況の中で手際よく調理する職員。
- ③ 食缶に入れ、配送の準備をする職員。



原発事故以降、「食」に対する不安は今なお消えず、子どもたちが毎日食べている学校給食にも確かな安全性が求められています。  
子どもの成長に欠かせない給食。  
そんな給食がどのように子どもたちのもとに届くのか現場取材しました。



広野町の学校給食

には、一品あたり約20分かけて安全確認をし、この検査に合格した食材が翌日の給食に使用されます。  
翌日、給食づくりが始まると2時間30分で幼稚園、小学校、中学校の子どもたち（教職員含む）計174食分を作らなければならぬため、センター内の雰囲気が一変。失敗が許されない状況の中で、声を掛け合い、助け合いながらの調理。時間内に終わらせることはもちろんのこと、少しでも暖かい給食を子どもたちに食べてもらえるよう汁物は

できる限り10時30分を目安に作りだします。  
11時には、すべての料理が完成し、実際に食べる給食を検食した後に子どもたちのもとに届けられます。  
子どもたちは、給食を食べる前にその日の献立や栄養素、放射性物質の検査結果を読み上げ、給食や放射性物質に対する理解を深めています。  
栄養教諭の武田さんは、「食材をしっかり検査し、安心、安全な給食を子どもたちのもとに届けるのが私たちの仕事です。調理員の



## モニタリング検査の実施

8月27日より、幼稚園、小学校、中学校が広野町で再開したことに伴い、町では、保護者の不安解消と子どもたちのさらなる安全確保のために、食材のモニタリング検査を実施。食品衛生法では、野菜類や穀類、肉、魚などは100 (Bq/kg) としているが、町ではより安心して給食を食べてもらうため、その基準値よりも低い10 (Bq/kg) と設定しています。

## 給食がでるまで

朝の給食センターには、翌日使うための野菜や肉などの食材が次々と運ばれてきます。

職員たちは、食材が傷んでいないか、数に間違いがないかなどを確認した後、フードプロセッサーを使用し、食材を細かく刻んだ後、放射性セシウムが含まれているかどうかを検査。検査

みなさんが一生懸命頑張っているから手作りメニューを多くつくることが出来ます。子どもたちに給食おいしいって聞いてもらえるように頑張ります」と笑顔で話してくれました。

給食センターの職員は今日も子どもたちのために愛情をもって給食を作っています。



▲放射能測定器

町では、子どもたちが安心して口にできる給食を提供するため、給食センターに放射能測定器を設置し、食材の検査を行っています。その結果を町ホームページで一週間ごとに公表しております。