

# 子どもたちに笑顔と元気をお届け

大崎市大崎東学校給食センター「にじいろキッチン」が同市松山千石に開所し、夏休み明けの8月下旬から給食の提供を始めた。若山、田尻、大崎南(二本木)に続く市内4カ所目の給食センターで、同センターは市内東部にある1幼稚園、4小学校、2中学校に供給。コロナ禍による黙食給食などさまざまな制約を強いられる中、「子どもたちが笑顔になれる安心、安全でおいしい給食をお届けしたい」とスタッフ27人が調理に当たっている。

## オール電化の最新機器完備 見学窓付きの研修室も

大崎東学校給食センターは鉄骨造2階建てで、落ち着いたネイビーブルーの外壁が城下町風情が残る松山地域の景色に似合う。センターでは鹿島台第一幼稚園、敷玉、下伊場野、松山、鹿島台各小学校、松山、鹿島台各中学校の計7カ所、約1350食の給食を提供。センター長の高橋さんはじめ、栄養教諭、栄養士、調理師、調理員、配達員の計27人が協力しながら日々作業している。

センター1階にはフライヤーやスチームコンベクションオーブンなどオール電化方式の最新調理機器がそろそろ。食中毒予防のために炊飯、煮炊きなど各調理エリアを明確に区分。調理の前と後の食材

が交差しないよう、食材が納品されてから下処理、調理、配送までの動線が一方になるようレイアウトも工夫した。また、食物アレルギー対応食専用の調理室も設けた。最新機器が活躍する一方で、豆腐80丁を包丁でさいの目に切ったり、大量のニンジン一本ずつピラーで皮むきしたりと地道な手仕事も少なくない。調理担当責任者の菅野芳伸さんは「8月からの稼働でまだ日は浅いですが、チームワークは抜群です。給食を食べ

ている子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、スタッフ一同心を込めて作っています」と意欲的だ。2階には最大50人ほどが入れる研修室を設けた。大きなガラス窓越しに調理の様子が見学でき、給食や食育の学びの場にもなる。コロナ禍の影響で現在は休止中だ

が、ゆくゆくは給食の試食も想定している。高橋さんは「給食提供先の子どもたちやその保護者、地域の方々にも利用していただきたい」と話す。



大崎市大崎東学校給食センター「にじいろキッチン」センター長  
高橋智子さん

大型の回転釜で一気に大量を調理



## 「おいしい給食」に期待込め 愛称は子どもたちで命名

同センターが提供する七つの幼稚園、小中学校は7月まで、給食調理を行っていた。自校方式からセンター方式へ。その変化に子どもたちからは期待とともに不安な声も聞かれた。特に多かったのが、センターからの配送の間に「給食が冷めてしまうのでは」という声。これは保温性の高い容器を使うことで解消し、「温かくておいしい」と喜ばれている。また、7月まで各幼稚園、学校で人気だった、麻婆豆腐やフルーツポンチ、「ABCマカロニスープ」「りっちゃんサラダ」といったメニューも今後の献立に組み入れる予定だ。

7月まで松山小学校の給食を担当した同センター栄養教諭の千葉礼子さんは「子どもたちとの距離が遠くなったことは寂しいですが、各園、各校の特色を生かしながら地域全体で食育を推進していきたい」と話す。栄養バランスはもちろんだ、大崎市産や県内産など地場食材、季節感も採り入れた献立を目指す。

センターの愛称、にじいろキッチンの命名は、給食提供先の園児、児童、生徒たちの声が大きく反映されている。センター開設前から関わりを持ってもらおうと、提供先の子どもたちから愛称を募集。寄せられた337点のうち、親しみやすさ、分かりやすさで5点に絞られ、再び子どもたちの投票で松山小学校1年金

森琴音さんの作品「にじいろキッチン」が最優秀に決まった。虹のように色とりどりの食材でおいしい給食を、との願いと提供施設数の7と虹の七色を掛けている。

高橋さんは「応募作にはスマイル、元気、ワクワクといった明るく楽しいキーワードが多く見られ、コロナ禍で黙食給食などの制限を強いられる中、子どもたちが給食を心待ちにし、学校生活の中の楽しい時間と捉えていることに改めて気付かされました」と語る。

また、「給食1食をお届けするまで、たくさんの方の手と力が込められていて、ことを実感している」とも。野菜や米の生産者、栄養士、調理員、配達員だけでなく、センター建築に携わった人、食材をセンターまで届けてくれる人、学校で給食を受け取ってくれる教職員の皆さん、子どもたちの給食着を洗濯してくれるご家族。数え切れない人たちが関わっている、と。

「共通の願いは、子どもたちが給食を食べて楽しく元気に学校生活を送ってほしいということ。園児、児童、生徒たちに喜んでもらえる給食をみんなで作っていききたい」と言葉に力を込める。

## ある日の献立♪

厚揚げのみそ煮  
田尻地域のみそを使用

ほっけの塩焼き  
ほっけはカルシウムの吸収を助けるビタミンDが豊富

いろいろな色の食べ物で、おいしい給食を作ってもらえたらいいなと思い、「にじいろキッチン」にしました。お母さんと一緒に一生懸命考えた名前が選ばれて、とてもうれしいです。

愛称「にじいろキッチン」の名付け親  
松山小学校1年  
金森琴音さん



センター開所前から間もなく、鹿島台小6年1組から贈られた給食の感想文集。それまで自宅から持参していたご飯が提供されるようになり「うれしい」「より味わって食べるようになった」という声や、「前のように栄養士さんや調理員さんと会えないので、残さず食べて感謝の気持ちを伝えたい」と記されている

いも煮  
大崎市産しょうゆと県産鶏肉のあっさり仕立てで、松山産ネギがアクセントに

冷凍みかん  
果物アレルギーの子にはゼリーで代用

ごはん  
米どころ大崎。ご飯はもちろんだ地元産



チームワークの良さが自慢のスタッフ



一つひとつ手作業で下処理



研修室の腰壁は大崎市産の杉を使用した



真新しい調理機器が並ぶ

4台の配送車で園や学校に作りたてをお届け。「見かけたら応援してね!」と配送員さん

## Information

### 大崎市大崎東学校給食センター「にじいろキッチン」

住所 / 大崎市松山千石字鶴田115-1  
TEL / 0229-55-5070

給食配送校 / 鹿島台第一幼稚園、敷玉小学校、下伊場野小学校、松山小学校、鹿島台小学校、松山中学校、鹿島台中学校

