

給食会便い

令和2年度第6号

(公財)熊本市学校給食会

R2.10.30 文責：本郷

学校給食用物資納入組合等代表者会議

10月14・15・16日に、納入組合等代表者会議を実施しました。主な内容は右表のとおりで、組合が抱えておられる課題等について意見交換をしました。

新型コロナ対策については、それぞれの組合等で取り組んでおられるHACCPの延長上にあるので、

日々の従業員の健康管理の徹底及び感染者や濃厚接触者が発生した場合のマニュアルなど食品を扱う組合としての対策を考えておられました。

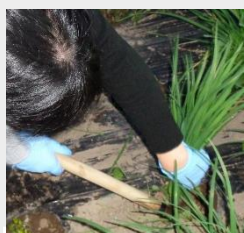
熊本市が本年度から導入したシステム化については、様々な課題が出されました。いただいたご要望をまとめて市に伝えていきたいと思っています。

お話の中で、「子どもたちには本物を食べさせたい。」「子どもたちが給食で食べた味は大人になってからも引き継がれる。」「学校給食は子どもの健康や食育を中心に考えなければいけない。」という食育の観点からの言葉が聞かれたことがとても嬉しかったです。

- ・新型コロナウイルスへの取組
- ・システム化に伴う現状
- ・学校や共同調理場との連携
- ・品質管理の取組
- ・その他の課題

にら圃場視察

10月22日に上妻宣貴さんのにら圃場の視察に行きました。上妻さんのご配慮で、収穫から納入するまでの過程を体験させていただきました。



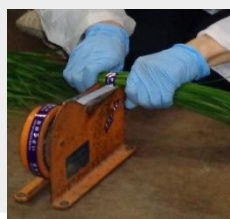
① 収穫する



② 選別する



③ 計測する



④ テープで縛る



⑤ 切りそろえる

②の選別では、外側の硬い葉を手作業で1本1本取り除きます。③で110gの束にし、⑤で下の部分をカットして100gの束にします。最後に、10束まとめて、1kgの袋にして出荷となります。

上妻さんが「消毒をした方が見た目はよくなるが、子どもたちが食べるものだから、できるだけ消毒をしないようにしている。」と言われたのが印象的でした。その分、土づくりに重きを置く、たい肥や有機肥料を使用する、消毒した後2週間は収穫しない等、安全・安心なにら作りに様々な配慮をされていました。