

# 大日向食堂だより

## 2022年8月号

書いた人  
佐藤弘実  
(ひろみん)  
〈管理栄養士〉

いよいよ2学期が始まりますね。また子どもたちの賑やかな声が戻ってくるのが楽しみです。

大日向食堂は、今年で4年目になります。新メンバーも加わって、ますますパワーアップしていきたいと思います。2学期もどうぞよろしくお祈りします。

### メンバー紹介



佐藤 弘実 (さとう ひろみ) 〈管理栄養士〉 2019年～

【ニックネーム】ひろみん

【出身】広島県三原市(4年前に佐久穂町へ移住してきました◎)

学生時代は陸上部で長距離をしていました。体を動かすのが好きです。夏休みは、佐久穂町の農家さんの所を回って畑のお手伝いをしてきました。



松本 袈裟則 (まつもと けさのり) 〈調理師〉 2022年～

【ニックネーム】まつくん

【出身】長野県小海町

以前は、ディズニーランドのオフィシャルホテル等で働いていました。夏休みは、出張で東京や広島の学生食堂で料理を作ってきました。



メンバーは全員で9人います。学校ごはんは毎日、3～5人で作っています。午前8時から調理スタート。11時半には約200人分のごはんが完成しています。



本来は地域に開かれた食堂でしたが、現在は感染症対策ため一般開放しておりません。子どもたちも、クラスごとに食事時間をずらす、空き教室で食べる等の対策を行っています。またみんなで食堂で一緒にごはんが食べられる日を、楽しみにしています。



(左から) あーちゃん、すーちゃん、さなぼん、大ちゃん、まつくん、ひろみん、葉ちゃん、みきちゃん、リーさん

## 大日向食堂が大事にしていること

えらぶ

つくる

であう

大日向食堂では『えらぶ』・『つくる』・『であう』という3つのキーワードを大切にしています。例えば、自分が食べる量・使う食器・座る席を『えらぶ』、他者との関係性・自分の体や心を『つくる』、新たな食材や味、料理に『であう』…といったことを意識しています。

そして、いままでの学校給食の〈一方的に食事が与えられる〉というイメージではなく、〈食事を作る人と食べる人が一緒になって、みんなで楽しい食卓をつくりたい〉という思いから、大日向食堂では「給食」ではなく「学校ごはん」と呼ぶようにしています。

私たちは、みんなに「食べることを好きになってほしい」と思っています。そのために毎日、安心・安全で美味しいごはんを作り、みんながリラックスして過ごせるような様々な工夫を行っています。

また、大日向食堂では2020年度2学期から『有機(オーガニック)食材』を導入し始めました。『有機食材』とは、環境への負荷をできる限りかけない方法で作られた食材のことで、例えば「遺伝子組み換え技術や、化学的に作られた肥料や農薬を使わないで、自然(土)が持つ力を生かして栽培された」野菜や米のことを、「有機野菜」や「有機米」と呼びます。ただ、「有機」という言葉は広義で曖昧に使われていることも多く、必ずしも「有機=安全」という訳ではありません。「食の安全」については、慎重に、丁寧に考えていく必要があります。

### 【大日向食堂での 有機食材利用率】

【米】100%有機米使用(2021年4月～現在)  
仕入れ先…けんの農醸、わか農園、吉原大輝さん

【野菜】72%有機野菜使用(2021年度2学期から常時使用スタート、2021年度2学期71%、2021年度3学期78%、2022年度1学期68%)  
仕入れ先…ネノメト農園、わか農園、織座農園、mano mano、BIOSK(のらくら農場、誠農園、さかまき農園、滝の里農場、石井農園等)等



また、使用食材や調理に関しては、次のことを意識しています。

- ・ 地元で作られた食材を、できるだけ使用する
- ・ 手作りできるものは、できるだけ手作りする
- ・ 製造過程で薬品や添加物等を使用しない製法で作られた調味料を、できるだけ使用する
- ・ 精製食品(例:砂糖)や加工品を、できるだけ使用しない
- ・ 遺伝子組み換え食品及びこれらを原料にした加工品を使用しない
- ・ 出汁を取り、薄味を心がける
- ・ 旬・温度・素材の良さを大切にする

これからもみなさまに愛される食堂であれるよう、引き続き取り組んでまいります。ご要望やご意見などありましたら、いつでもお知らせくださいね。