

（２）バイキング給食について

「バイキング給食」は、普段の単一献立の給食とは違って、テーブルに並べられた様々な料理の中から、自分で選んで食べる給食形態です。新しい食事の仕方・経験を豊富にすることを試みて、少しでも学校生活を豊かにしたい、そんな願いから学校給食担当職員・PTA 給食部を中心に実施されてきた。

* 経過

昭和 60 年ごろより始められた。当初は母と女教師の会で行ったバザーの収益金を材料費に充てていた。平成 8 年に病原性大腸菌 O-157 の大流行時にやめようという話も出たが、当時の調理員さんたちの熱い思いで継続することとなり、今に至る。

* 取り組み

バイキング給食にむけて、普段からパンにつけるジャム（イチゴジャムまたは、ブルーベリージャム）の好きな方を選んだり、12月21日の給食はあらかじめ主菜（豚肉のアップルソースやき又は、鮭のカラフル焼き）のどちらか一つを選んでもらい当日選んだ方を配食した。日常的に自分で選ぶ能力や、数が限られているものは、友だちと仲良く分け合う精神を養っている。

バイキング給食の日は卒業する 6 年生から食事を取りに行くことになっている。（6 年→1 年→2 年→3 年→4 年→5 年→給食部・教職員）1 年生には 5 年生が付いて補助してあげることになっている。縦割り班ごとにテーブルに座り、一緒に会食する。縦割り班での豊富オリエンテーリング・運動会（縦割り種目）・手作り弁当の日の縦割り給食・縦割り遊びを実施してきているため、普段から他学年の人たちと協力したり、交流の輪を広げている。低学年には手を貸したり、困っていたらやさしく接することができる。

* 実施計画

卒業お祝いバイキング給食の提案（職員会議）

バイキング給食の約束や料理の内容を配布しておく。学級指導で自分が食べたい料理をあらかじめ決めておいてもらう。

* PTA 給食部の活動

バイキング当日のお手伝いは、PTA 給食部の活動の一環になっている。PTA 給食部の 6 名とさらに知人（保護者）を誘ってもらい、飾り付けや盛りつけのお手伝いをしている。学校行事に関わり理解を深めてもらっている。

（３）地域の特産物を使う取り組み

以前から「地産地消」「地場産物」を活用した献立の工夫をしてきた。道の駅とよとみ笛吹農協・与一味工房（富士桜ポーク）が同じ地域にあるため注文から納品まできめ細かく依頼することができる。安全で新鮮な食材を確保することができる。

月	道の駅とよとみ
4	ほうれん草　ちじみこまつな　グリーンアスパラガス
5	ちじみこまつな　きゅうり　とうもろこしワイン
6	たまねぎ　きゅうり　じゃがいも
7	きゅうり　じゃがいも
8	きゅうり　じゃがいも
9	きゅうり　なす
10	きゅうり　だいこん　さといも　さつまいも
11	にんじん　ほうれん草　さといも　さつまいも
12	ほうれん草　だいこん　かぶ　はくさい　こまつな　さといも
1	ほうれん草　だいこん　かぶ　はくさい　大塚にんじん　とうもろこしワイン
2	ほうれん草　ねぎ
3	ほうれん草　ねぎ

月	笛吹農協
6	すもも（大石）ゴールドラッシュ
9	シャインマスカット　巨峰　甲斐路
12	キウイフルーツ
1	キウイフルーツ

道の駅においては、生産者の名前の入った納品書を添付してもらえるため、給食時間に紹介しやすい。時々児童の祖父母の名前もあり、栄養職員が話をする際に説明している。

地域の方からたくさん収穫できた野菜（かぼちゃ・たまねぎ・ズッキーニ）などを頂くこともある。その時は料理の材料として加えさせてもらう。いつもより残さないで食べようとする児童が多い。出来あがった給食の写真や児童の感想をお手紙にして渡している。顔が見え、話ができる生産者により生産された食材を確保できることは、生産に携わる方々への努力や苦勞を理解し、食への感謝の念を育む上でたいへん効果的である。

与一味工房は、豊富地区の畜産農家が丹精込めて育てた豚等を提供してもらい、手作りのよるこだわりの「ハム・ソーセージ・ベーコン」等の加工販売をしている施設である。給食では、山梨県産富士桜ポークのこま肉やロース肉・ソーセージ・ベーコンを注文している。豚肉のアップルソース焼きは好評で、希望献立の上位にあがる定番メニューである。ソーセージやベーコンは、スープや炒め物などに利用している。