

越前市は人口約8万人のまちで、豊かな文化と食に恵まれています。中でも誇りとしているのが、全小学校と公立こども園で続く直営方式の学校給食です。全国で民間委託が進む中でも採用を継続できているのは、調理員が自治研活動を通して給食の大切さを伝え続けてきたためです。本発表では、コロナ禍を契機として生まれた新しい取り組みを中心に報告します。

子どもたちの未来を守る給食づくり

—— コロナ禍から始まった新しい挑戦 ——

福井県本部／越前市職員組合・現業支部 天谷 利恵

1. はじめに

越前市の現業職場には、学校・保育職場（調理員）47名、万葉菊花園（園芸員）3名、農政課（コウノトリ担当）1名が勤務しています。この中で最も人数が多いのが調理員で、職場は違っても「子どもたちに安全でおいしい給食を届けたい」という思いを共有し連携しながら、自治研活動に取り組んできました。

越前市の学校給食は、市内の全小学校と公立の幼稚園・保育園・こども園において「単独・自園・自校・直営方式」で提供しています。調理員が子どもたちの顔を思い浮かべながら、ていねいに作る給食は、直営方式だからこそ守られてきたものです。

一方、全国では民間委託が進み、調理員の採用が難しくなっています。越前市でも採用が途絶えた時期がありました。自治研活動を通して直営方式の大切さを市民に伝え、組合や組織内議員の協力を得ながら、行政との対話を重ねた結果、採用を復活させることができました。

コロナ禍以前には、学校給食まつりや学童ランチ、地域イベント参加などの活動を続けてきました。学校給食の良さを知ってもらうだけでなく、住民と交流を深めることで、市民ニーズに対応した取り組みとなっていました。

本発表では、越前市調理員が行ってきた自治研活動の中から、特にコロナ禍以降の取り組みを中心に紹介します。

2. コロナ禍で止まった給食 — 新しい挑戦の始まり

2019年末から世界中に広がった新型コロナウイルスは、越前市の学校現場にも大きな影響を与えました。感染拡大防止策として、市内すべての学校が2020年3月1日から臨時休校となり、その状態は5月末までの約3カ月間続きました。

給食が作れない状況は、調理員にとっても初めての経験でした。日々の給食づくりが突然止まり、子どもたちの食生活がどうなっているのか、家庭の負担はどれほどか、不安と心配が広がりました。しかし、ただ待つだけではなく、「休校中でも子どもたちのためにできることはないか」と考え、各職場での業務と並行しながら、新しい取り組みを模索し始めました。

3. 給食献立レシピ作成 ― 家庭を支える新たな役割

以前から小学校の保護者から「家で給食の味を再現したい」という声が、多く寄せられていたこともあり、調理員全員で子どもたちに人気のある給食メニューのレシピを作成することにしました。

まずは基本組合から教育委員会へ働きかけてもらい、勤務時間内で業務として作業できるようにし、材料費を市の予算で負担してもらえるよう要望しました。そして学校ごとに担当する献立を決め、材料や分量、作り方、写真に加え、献立のテーマやおいしく作るためのポイント、アレンジ方法など、家庭でも作りやすい工夫を盛り込みました。

レシピは市のホームページ、YouTubeで公開され、休校中の家庭の食事づくりを支える大きな助けとなりました。

4. レシピ本「スクールキッチン おうちでかんたん！学校給食」発行

ホームページのレシピが好評だったことから、私たちの中で「この取り組みを形として残したい」という思いが生まれ、レシピ本『スクールキッチン おうちでかんたん！学校給食』を発行することにしました。

このレシピ本を発行するにあたり、こども園の手作りおやつレシピも追加で作成しました。短い文章で写真を多く用い、フルカラー印刷で分かりやすく仕上げています。また、市の管理栄養士の協力を得て、栄養価も掲載しているため、家庭で献立を立てる際にも役に立ち、特に保育園のおやつレシピは「簡単で栄養価が高く、子どもに食べさせたい」と保護者に好評でした。

初年度は多くの市民の手に渡るように、市役所、図書館、公民館、児童館などに設置しました。翌年度からは、保育園の卒園児には「小学校の給食を楽しみにしてほしい」、小学校の卒業生には「家族で作りながら小学校の給食を思い出してほしい」という調理員の思いを込め、市内の全小学校と公立の幼稚園・保育園・こども園の卒業・卒園記念品として贈呈することにしました。

卒業式前にそれぞれの学校の調理員が6年生の教室を訪れ、子どもたちの顔を見ながら直接手渡しています。普段は、子どもたちと接する機会が少ないので、教室に入っただけで子どもたちが喜んで歓迎してくれるのが分かります。「いつもおいしい給食ありがとう」と声をかけてくれる子も多く、この仕事をしていて本当に良かったと思える瞬間です。また、子どもたちが嬉しそうにレシピ本を受け取る姿は、私たちにとって忘れられない思い出となりました。

贈呈した翌日には、保護者から「子どもからおいしいと聞いている学校給食の味が、家で再現出来て嬉しい」「是非作ってみます」などの喜びの声が学校に届き、レシピ本は大きな反響を呼びました。

多文化共生社会を推進している越前市には、ブラジル国籍の児童が多く在籍しています。市の専門の職員に協力をお願いして、ポルトガル語版の翻訳レシピ本も作成しました。言語の壁を越えて給食の魅力を伝える取り組みは、地域の多様性に寄り添うものとなりました。

このレシピ本は、地元新聞にも掲載されました。その後、市には「新聞を見た」という市外の読者から、「レシピ本をもらえないか」という問い合わせがありました。給食の魅力を家庭に届けるだけでなく、越前市の給食を広く知ってもらおう大きなきっかけにもなりました。



5. レシピ動画製作

「スクールキッチン おうちでかんたん！学校給食」 ― 給食を映像で

レシピ公開後、「動画で配信してはどうか」という提案があり、この都ネットワーク株式会社と共同で調理動画を制作することとなりました。動画では、調理員ならではの裏技、メニュー、旬の食材の紹介、衛生面での工夫、家庭向けのアレンジ方法など、材料や手順だけでなく、「この工程ではこうすると失敗しない」「家庭ではこの調味料でも代用できる」といった、経験に基づいたアドバイスも加えています。また、毎年にテーマを変え、メニューも新しいものになっています。

《レシピ動画タイトル》

- ・令和2年度：学校で人気のメニュー
- ・令和3年度：親子で楽しく作る料理（難易度や子どものお手伝いポイントを設定）
- ・令和4年度：越前市地場産かんたんレシピ1（季節ごとに地場産食材を設定）
- ・令和5年度：越前市地場産かんたんレシピ2
- ・令和6年度：世界はひとつ！給食で食べた外国料理（オリンピックに合わせた企画）
- ・令和7年度：公立保育園・こども園のレシピ（見た目のかわいらしさにもこだわり）



このように、毎年テーマを決めることで動画シリーズとしての統一感が生まれ、視聴者がイメージしやすく「今年はどうなテーマだろう」と飽きずに楽しみにしてもらえる効果があります。

動画撮影は調理員にとって初めての経験で、カメラの前で話すことや包丁を使う際には緊張もありました。何度も試作を繰り返し、料理番組に出演している気分を味わいながら、楽しい撮影となりました。この動画をDVDに保存し、イベント等でも活用しています。



6. 学校給食フェア開催 — 市民とつながる新しい場

コロナ禍がようやく落ち着いた頃、数年前に取り組んだ学校給食フェアのようなものを復活したいという意見が出てきました。話し合いの結果、令和5年度から夏休み中の一週間、市役所などを会場に「学校給食フェア」を開催することになりました。1日50食限定・1食300円で日替わりのカレーライスを提供し、毎年多くの市民が訪れる人気イベントとなっています。

越前市

学校給食フェア

私たち学校給食調理員が作るカレーをぜひ食べてみて！

日 時	会場	部屋	メニュー	先着順
7月31日(月) 11:30~13:00	越前市生涯学習センター	1階:会議室1,2,3	紅しほトマト入りカレー ずいか(白山産)	50食
8月1日(火) 11:30~13:00	越前市生涯学習センター	1階:eホール	夏野菜たっぷりカレー ずいか(白山産)	50食
8月2日(水) 11:30~13:00	越前市生涯学習センター	2階:和室	大豆入りドライカレー ずいか(白山産)	50食
8月3日(木) 11:30~13:00	越前市生涯学習センター	2階:和室	白山ポークカレー ずいか(白山産)	50食
8月4日(金) 11:30~13:00	あいびーく今立	小・中会議室	ほうれん草とチキンのカレー ずいか(白山産)	30食

* 1食 300円(市役所南玄関出入口付近にて食券を11時20分より販売します。)*

* 感染予防対策にご協力をお願い致します。 問い合わせ:教育振興課 22-7452



カレーライスには日替わりで地場産食材を使いました。デザートには、越前市白山地区の名産である白山スイカや、暑い時期でも食べやすい学校給食用ゼリーを組み合わせました。子どもにとっては「いつもの味」、大人にとっては「懐かしい味」を楽しめ、幅広い世代に喜ばれています。会場では、越前市の給食の魅力を最大限に伝えるため、さまざまな展示や体験コーナーも設けました。

《展示、体験コーナー一覧》

- ・給食室での調理工程を撮影した「カレーのできるまで」動画
- ・実際に給食室で使用している調理器具などの展示
- ・昔給食室で使われていたお釜を展示し、中にボールを入れてスパテラで混ぜることができる調理体験コーナー
- ・小学校・こども園の給食紹介コーナー（写真で献立紹介・給食のできるまで）
- ・地産地消や食育の取り組み、児童との交流の様子をまとめたパネル展示
- ・歴代レシピ本の展示と、最新レシピはメニューごとに1枚ずつ印刷し、自由に持ち帰れるコーナー

また、展示コーナーでは、調理員が来場者へ直接説明を行いました。添加物を使用しない天然だしを使っただしの取り方、安全で安心な給食の説明、「作業ではなぜブルーの手袋やラップを使うのか」「単独・自園・自校・直営方式の良さ」など、普段は見えない給食室の衛生管理なども説明することができました。

当日は受付・配膳・調理・接客といった運営のすべてを調理員自身が担当しました。多少時間を要することはありましたが、互いに声を掛け合いながらスムーズに役割をこなしました。開始時間前には長い列ができ、ほぼ毎日完売するほどの大盛況となりました。

来場者アンケートの感想には、「とてもおいしかった」「懐かしい給食が食べられて嬉しかった」「給食室の作業量に驚いた」「調理の工夫がよく分かった」「これからも安心して安全な給食をお願いしたい」など書かれており、満足していただけたことが伝わりました。

学校給食フェアは、給食の魅力を伝えるだけでなく、給食の持つ役割を理解してもらうとともに、市民と調理員の距離を縮める取り組みとなっていることを実感しました。

コロナ禍において他の取り組みとして、保育園・認定こども園への応援派遣、手作りマスクの制作・寄付、児童養護施設への弁当配達なども行いました。弁当配達については、近年頻発している災害を想定した取り組みでした。緊急時に地域住民に即時に対応する現場の職員として、こういった活動も必要になると考えています。これらの活動は、給食づくりにとどまらず、地域全体の安心につながる取り組みとなりました。

単独・自園・自校・直営方式でできること

- ① 出来立ての給食を食べることができる
- ② 児童と調理員が身近にすることで、様々な交流をすることができる
- ③ 地産地消を取り入れ、食育を充実させることができる
- ④ 学校行事や急な時程の変更にも、臨機応変に対応することができる。
- ⑤ 児童の欠席状況などが把握できることで、クラスの給食の配分量を調節し、食品ロスに繋げることができる
- ⑥ きめ細やかなアレルギー食対応ができる
- ⑦ 野菜を手切りすることで、切り方にバリエーションを出すことができる
- ⑧ 食中毒が発生した場合でも被害を最小限に抑えることができる





7. おわりに

越前市の学校給食が直営方式を守り続けてこられたのは、調理員の努力と自治研活動の積み重ねがあったからです。自治研活動とは「現場の声を力に変える取り組み」であり、課題を共有し、改善策を考え、行動し、結果を振り返るという地道な取り組みが給食の質を高め、採用継続にもつながってきました。

現業職の仕事は、市民からの共感と理解があってこそ成り立ちます。だからこそ、学校給食の価値や直営方式の必要性を伝え続けることが大切なのです。民間委託になれば短期的には予算が抑えられるかもしれませんが、しかし利益優先の仕組みの中で、子どもたちの安全や健康を最優先にした給食を提供し続けることが本当にできるのでしょうか。

私たち調理員は、子どもたちの様子を日々感じ取りながら、これからも誇りを持って直営方式を守り、安全で信頼できる給食を提供し続けます。

自治研活動は調理員だけのものではありません。どの職場でも、課題を共有し、改善に向けて一歩ずつ進むことで必ず何かが変わります。越前市調理員が歩んできた道のりは、そのことを示しています。これからも互いに支え合いながら、より良い職場づくりを進めていきたいと考えています。