# 町長ひとりごと ⑲

斉藤　譲

## 食習慣

私達が、写真や絵で知る徳川歴代将軍は、細面の高貴な顔立ちをしている者が多い。高貴はともかくとして、細面なのは、どうも食生活に原因があるらしい。あまり骨々しく硬いものはさけ、常に軟かい美食をしたために、顎骨が発達しなかったのだろうというのである。また、中には、ひどい虫歯で苦しんでいる者もいたらしい。もしも、これが本当だとするならば、高貴な細面の顔立ちも、なんとも弱々しく頼りないものに思えてくる。

実は今、この将軍様のような子供が多くなっている。骨のある魚は言うに及ばず、硬い食べ物は敬遠し、ハンバーグやカレー、シチュー等のように、あまり咀しゃくしなくてもよいものに子供の嗜好が移っている。そのために、将軍様のように顎骨が未発達で歯並びの悪い子供が増えているというのである。

今回は、学校給食からみた子供の食習慣について書いてみようと思う。

学校給食センターは、米飯給食を一日あたり小学校九七〇、中学校五五一の併せて一、五二一食をつくっている。オール米飯方式にしたのは、給食センターを開設した昭和五十四年当時、すでに米の過剰問題が発生しており、当町は米の生産地であることから、消費拡大の姿勢を出そうとしたためである。昨年九月に内部施設の改修を行い、今迄ご飯の盛り付けに多くの手間をかけていた弁当箱方式から、盛り付けは子供達が行なう食缶方式に改め、副食により手間をかけて、手作りの味を出すようにした。果せるかな、子供達にも大部好評を得るようになった。

野菜や肉等の材料は、町内の業者の方々から購入しているが、出来るだけ町内で生産されたものを使用するように心掛けている。主食の米は、現在県内産の一、二類に属する豊年早生、初星が四〇パーセント、トドロキ早生、豊錦などの三類が六〇パーセントの混合米であるから、家庭で食べている純コシヒカリ米に比べれば、味は若干落ちるかもしれない。父兄の間からも地元のコシヒカリを使って欲しいという声もある。しかし、学校給食会から購入するこの米には五五パーセントの補助があるが、地元米だと現在のところ補助対象外であるから、簡単には切り換えるわけにもいかないのである。そこでいまは、混ぜご飯等の味付けを工夫しているところである。

南条小

ところで最近味が良くなったという子供達の反応にもかかわらず、昨年の秋の調査では、平均二〇パーセントの残菜が出ているのである。一年間の材料費が六千万円であるから、千二百万円の無駄が出た勘定になる。それよりも問題なことは、栄養士が栄養計算のうえに必要量を決めているのであるから、二割の残菜は二割の栄養や、カロリーの摂取不足となるのである。残菜からみると、どうも子供達は硬いものや、手間がかかり、しかも栄養価の高いヒジキなどの煮物は苦手のようである。これは家庭の食卓で、あまりお目にかからないので、食べつけないからだという人もいる。教師が、指導していてもこんな状態であるから、果して家庭ではどうなっているのか気懸なことである。

一日三食。一年間で一、〇九五食。この内、学校給食は、わずか一九〇食、一七パーセントにすぎないのである。気力、体力の充実した子供に育てるには、まず何よりも正しい食習慣を身につけさせることから始めなければならない。

かつては、一人一人に盛り付けられた家庭の食卓も、いまは盛り合わせへと様変わりしている。だから尚更に、親は、子供の箸の上げ下げにまで、厳しく、そして細かい心配りが必要である。