

[Free Talking]

給食への SPF 豚肉の導入について

帯広市学校給食共同調理場 管理栄養士 田 中 延 子

1 帯広市学校給食共同調理場の概要

帯広市学校給食共同調理場は1日24,000食の処理能力を持つ、道内でも最大の調理場です。現在は市内全小中学校40校の約20,000人以上に給食を供給しています。

帯広市は広大な十勝平野の中心都市として発展し、日本の食料基地として注目されています。学校給食はこの恵まれた環境を生かし、児童生徒の健全な発達のために地元の新鮮で安全な農畜産物を用いて実施しています。

市、農林課と連携し有機無・低農薬野菜の生産・納入拡大とを図り、平成7年度総野菜に占める使用率は40%になっています。また、児童生徒には地元の産物を用いた給食や、農家の畑で収穫を体験し、郷土に関心を持ち、父母には地元の産物を愛用してもらうことを目的にさまざまな行事を実施しています。

2 SPF 豚肉導入の経緯

通常の購入方法は入札でスライスして納入するため、価格が下がり大貫牡豚が混じるなど品質に問題を感じ、また、抗生物質、ホルモン剤の残留に不安を持っていました。

平成5年に、ホクレンと納入業者から SPF 豚が隣町の芽室町で飼育されていて、その頭数が当調理場の使用量に合うこと、また安全性と地元産物へのこだわりを合致することから、導入に向けて生産者、ホクレンとの話し合いを重ねました。

コスト高となる問題は、バラはベーコンに、もも・腕は通常の給食に、ロースはトンカツに加工、その他は挽き肉にするなど部位をまんべんなく使用することと、産地指定し、長期契約することによって、安定した価格で納入していただくことにしました。

3 使用の状況

平成5年に試験的に、平成6年からは通常メニューで使用しました。

平成7年度の実績では総使用量47トン中、SPF豚肉26.5トンを使用しました。他の精肉業者をすべて排除することは、市の立場から難しいですが、新メニューの開発も含め、使用量増に向けて検討していくつもりです。

4 使用した結果

学童期は味覚形成においても大切な時期です。従来は肉の品質の良否により味が大きく左右されました。SPF豚肉は、肉質も柔らかく、変色・臭みがなく、品質も一定しています。また、生産者の顔が見えることが何にもまして安心できることです。これからは、このSPF豚が私達の給食に入るまでの、多くの方々の善意や苦勞についても児童生徒に伝えることが大切だと思っています。

そして、このように安心して美味しいSPF豚が全国の学校給食で使用できるよう、生産量の拡大を強く要望するものです。