

お米・ごはんに関わる仕事人の紹介！

	名前 木治 学 惣菜管理士
	所属  全 給 協 全国給食事業協同組合連合会

お仕事の内容を教えてください

学校給食事業者を主な取引先とする業務用食品卸協同組合の連合会事務局として会員並びにその所属員の事業活動円滑化を下支えする事で、会員各社の自主的な経済活動を支援しています。

お米・ごはんの魅力を伝えるための工夫は？

ごはんとおかずが別々に配膳される日本では一回の食事でも様々なごはんの味わい方があり（ごはん単独、ごはんと主菜、副菜、汁物、漬物等）食事全体の満足感にはご飯のおいしさが大きく関わっていると思っています。生産者～給食事業者のサプライチェーンでいくつもの段階を経て学校給食に提供されているごはん。多くの人々の努力が詰まったごはんを是非学校給食で自分なりの味わい方を発見してほしいと思っています。

学校給食での思い出ご飯について教えてください

小学校の途中からごはんメニューが1回／月、採用されました。それまでは毎月給食の献立が張り出されると、あげパンがいつ出るかを探していましたが、それからはごはんメニューを真っ先にチェックする様になりました。カレースープやビーフシチュー等でメニュー構成されており、該当する日は母に晩御飯でカレーは避けるように事前に頼んでいた様に記憶しています。