



— がんばって! (校内マラソン大会) — 提供: 松代小学校

学校給食会だより

第152号

目次

○巻頭言……………1面	○児童・生徒の声……………5面
○食育の現状と課題……………2面	○栄養士さんの窓……………6面
○給食雑感……………3面	○自然豊かな信州の農産物……………7面
○学校給食調理講習会開催……………4面	○長野県学校給食用パン品質審査会を実施……………8面
○学校栄養職員夏期講習会開催報告……………4面	○給食会日誌抄……………8面



「学校給食」に求められること

長野県学校給食共同調理場連絡協議会
(駒ヶ根市赤穂学校給食センター所長)
 会長 向山 紀美子

今年の四月に赤穂学校給食センターの所長として着任しました。かつて、学校の事務を六年ほど経験して以来の「学校給食」との再会で、また、あの美味しい給食をいただけると楽しみなった反面、子どもたちの口に直接入る大切な給食を作るといふ責任のある仕事の職場に身の引き締まる思いがし、緊張してセンターの玄関を入りました。

駒ヶ根市には二つの給食センターがあり、私どものセンターでは赤穂地区小中学校四校の約三〇〇〇食を作っています。そのうち二校は隣接しており、ほぼ自校方式に近い状況にはありますが、後の二校はコンテナ車による配送を行っています。私が子どもの頃には各学校に隣接して調理場があり、調理員のおばさんたちが声を掛けてくださったり、給食室の前を通ると揚げ物や煮物の臭いがプンプンして、給食時間が楽しかったことを思い出します。センター方式では自校方式のものに比べて、子どもたちとの係わりが薄く、調理員も学校に向くこともほとんどなく、ただひたすら安全で衛生的な給食作りに追われている現状にあります。

昨年七月に食育基本法が施行され、市町村でも推進計画の策定が進んでいます。各センターの栄養士などが中心となって、昨年は市内全児童・生徒に食事についてのアンケートを実施しました。その結果を見ると、朝ごはんを食べずに学校に来る子は少ないものの、偏った食事を取っている子どもたちの現状が現れています。食事の乱れは子どもたちばかりではなく、私たち大人にも増えており、朝食を取らずに仕事に出かける人も多いように思います。「食育」は子どもだけの問題ではなく、その食事をつくる側の大人自身の問題であると感じます。

学校給食の調理場が「食育」にどう係っていくのか、学校給食を通じて、食事の大切さを発信できる取り組みを全職員で考えていきたいと考えています。また、食育とともに「地産地消」(駒ヶ根市では地産地消ではなく)の視点から、地元生産者との交流も欠かせません。生産する人、それを調理する人、そして、それを食べる人、お互いに顔の見える関係が、食物やそれを作ってくれる人に対する感謝の気持ちや食べるものを大切にすることを育ててくれると思います。

「給食センターの目標は」と問われると、「子どもたちに安全で衛生的な喜ばれる給食作り」と私たちは声高々に言います。しかし、そのことが本当はどういうことなのか、私たち自身はまず考えなくてはいけないことのように思います。

「食育の現状と課題」

長野県教育委員会事務局保健厚生課

管理栄養士 吉川さなえ

日本人の平均寿命は、戦後、生活環境の改善や医療の進歩に伴って急速に延びました。子ども達の食生活も戦後の厳しい食糧事情の中、学校給食が再開され学童の体位向上と栄養教育に大きく寄与しました。

しかし、最近では食生活の変化に伴うがんや脳血管疾患などの「生活習慣病」が増加しています。特に疾病が原因で「寝たきり」や「認知症」など身体機能や生活の質を低下させることもあることから日常生活の質の維持が新たな課題となっています。

その「生活習慣病」を予防するためにも最も関わりの深い要因として食生活があげられます。

昨年度制定された食育基本法では、「すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である」、そのためには、「子ども達の食育が特に大切で、「子ども達が豊かな人間性をはぐくみ、生きる力をも身につけていくためには、何よ

りも「食」が重要である」、そして「食育は知育、徳育、体育の基礎となる」とも位置づけています。学校給食を通して食育を推進している関係者にとっては、心強いかぎりです。

それでは、実際に子ども達の食生活の状況はどうでしょうか。平成十六年度に学校栄養職員部会で実施した「児童生徒の食に関する実態調査」(以下実態調査という)では、朝食を「週に三日以上食べない日がある」、「ほとんど食べない」と回答した子



— 食育フェア—に本会より出展—

どもが小学五年生で3.4%、中学二年生では6.5%という状況でした。朝食については、午前中のエネルギー源であることから健康面においての必要性と共に最近では、朝食の欠食状況と学力の関係について示されたデータが文部科学省から出されています。先日、北海道教育大学の小澤治夫先生の話聞く機会がありました。そのお話の中でも朝食はもちろん、それ以外に睡眠、入浴、部活動等といった生活習慣全体が学力に関係しているという話をされていました。また、実態調査では「朝食をひとりですべて食べている子ども」についても報告されており、小学五年生で13.7%、中学二年生で36%となっていました。家族と一緒に食事をとることで、自分のことを誰かが見ていてくれるという安心感となり、それによって自分の周りの人や社会との関わりを広げていくことができます。実際に我が家の生活をふり返ってみても子どもがひとりですべて食べていると、子どもが何を食べたのかわからない状態で学校に行ってしまう、親が子どもの食生活



— 食育フェア—より—

ということがあります。もうひとつ気になることは、お手伝いの状況です。やはり、実態調査で料理のお手伝いの状況を開いています。が、「ほとんどしない」と答えている子どもが、小学五年生では12.0%、中学二年生では26.7%いました。お手伝いをする中で、家庭において食事づくりや食物に触れる機会が多くなり、その結果食物への関心を高めることにつながります。また、家族や友達のために料理を作ったり準備したりすることによって家族の一員、仲間の一員としての満足感や達成感を

得ることができるのではないのでしょうか。

厚生労働省が「楽しく食べる子どもに「食からはじまる健康かガイド」を作成しています。が、その中で楽しく食べる子どもに成長していくために次の五つの子どもの姿を目標として示しています。わかりやすいので御紹介します。

- 食事のリズムがもてる子ども
- 食事を味わって食べる子ども
- 一緒に食べたい人がいる子ども
- 食事づくりや準備に関わる子ども
- 食生活や健康に主体的に関わる子ども

いかがでしょうか。学校給食の意義あるいは、学校における食に関する指導の目標と通じる部分があるのではないのでしょうか。

私たちが食べるためには、料理を作る人、流通させる人、生産する人等いろいろな人が関わっており、その根源として大切な食べ物の命があるということ、そして同じように自分も大切な命のひとつであるということ、そんなことを食を通して子ども達に伝えていければいいと考えます。

給食雑感



朝食を食べる生活リズム

本会評議員
東御市教育委員長

小林 将喜

「給食費を払っているのに「いただきます」を言わせないで。」との訴えがあった、と県外の先生に聞いて驚いた。

親の非常識が、ここまでとは思わなかった。こういう家の食事はどうなっているのか心配になってくる。

私の子どもの時代、つまり戦中戦後は、常に雑穀入りご飯や、大量の野菜入り種類(代用食といった)だった。

食事は皆で話に花が咲いた。米は八十八回も手塩にかけて育てるので「米」と書き、粗末にすると罰が当たると親に教えられたのも食事時だったと思う。

最近、朝食抜きの子どもがいると聞く。一日の出発に欠食すると活力がなく、根気強く学習ができない。学業成績も低下する。またイライラや、精神的に落ち着かないなどの問題行動が起きる。

ここに三世大家族の多い農村地区の某小学校「朝食」の調査資料

がある。これを見ると児童の朝食は良好である。しかし詳細に検討すると、二、三問題点がある。

「朝食を摂らない、または時々食べない」児童が全学年わずかに存在する。家庭の影響か低学年に関係なく二つの学年が二割近くもいる。理由は「おなががすいていなかった」「時間がない」「何となく食べたくない」である。

これは就寝時刻が問題であろう。午後十時以降の児童が四人に一人と多く、十分に睡眠ができていない。そのため、朝、寝不足で疲れが溜まり「すっきりした気分になれない」「体調が思わしくない」となっている。

次に「朝食を一人で済ます児童」「主食のみの児童」がそれぞれ二割もいる。食事の楽しさ、ありがたさの点はどうかろう。朝の慌しい朝食、主食のみの食卓は佻しく温かみが全く感じられない。

最近の学校給食は地場産の食材に力を入れている。学校では

給食雑感



食を考える

本会理事
長野市立城山小学校長

小泉 敬治

美味しい学校給食を揃って楽しく戴ける喜びを実感している。昼食時、各教室からは今日の給食を満喫する歓声が明るく響いてくる。

みんなで協力し合って配膳した後、共に語り合いながら昼食を楽しんでいる。そして、命あるものを戴くことに感謝し、また栄養を考え美味しく作って下さった給食センターの方々に感謝しながらの楽しい一時である。

学校給食は大切な食教育の場である。本校でも、感謝と協力と楽しい場の共有を大切にして、給

生産者の顔が見え、親しみを感じ、感謝の念を持てるように「今日の献立」の解説を工夫して放送している。

日全部食べている。朝食を欠食した児童の救いになっているのだろうか。

児童と共にロンドン郊外のハンプトンヒル小学校を訪れ、五日間の交流で、イギリスの子供たちと昼食を共にした。滞在家庭の母親が児童に心尽くしの昼食を持たせてくれ、始めて会った英国の子供たちと、言葉の壁を超えて楽しい一時を楽しむことができた。私も、学校評議会の会長宅で五日間の家庭生活を体験した。英国の春は、夜の九時を過ぎても西に夕陽が輝いていて明るかった。連日、家族全員が揃って、私を交えた夕食となり、屋外の芝生での二時間を越えた団欒の時を楽しんだ。様々な話題に花が咲き、時間の経つのを忘れて話し込んでいた。忙しい中、日本からの客を心から歓迎して下さっているお気持ち嬉しかった。

食指導に当たっている。しかし、子供たちの食の様子を見てみると課題も多い。好き嫌いの激しき、骨のある魚が苦手なこと、極端に食の細いこと、そして箸が正しく使えないこと等である。

ある保護者は、「家の子はどんなに言っても箸を上手に持てないんです。学校で指導して下さい。」と言ってはばかりない。給食の無い日に、五百円の定価付きのコンビニの弁当を食べている児童が眼に入った。改めて学校と家庭が連携して、子供の食を考える時であると痛感する。



学校給食調理講習会開催

「ごはんの良さへの理解を 一層深めるための献立の工夫」

〜地場産物を活用した調理実習〜

去る十月四日、平成十八年度学校給食調理講習会が行われました。県長野保健所を会場とし、東北信地区の学校栄養職員、調理員さんを中心三十人余りのご参加を頂きました。

本年度は、服部栄養専門学校の調理技術部日本料理首席教師である、中山篤先生を講師に迎えました。先生はテレビ等への出演も多く、熱心で真剣な講義の中にもユー



モアを交え、会場は時折笑いの渦に包まれました。

長野県の特産品を活用したメニューを先生に考えていただき、

・岩魚のお強

・鱒の替り幽庵焼

・卸しりんこの信州蒸し

この三品の実習、

・八彩漬け

・りんごプリン

二品品のデモンストレーションを行いました。

講習会に参加した、長野市第三学校給食センター栄養士の荻上裕子さんから、次のような感想を寄せていただきました。

「講師の中山先生には『味付けを割で考えると色んなお料理ができる』と、うどんのつゆから天井、親子丼まで、だし：しょうゆ：みりんの割合を覚えていただいたりと、日頃の食事を作る場面にも生かせるお話をいただきました。ちょっと手間のかかるお料理は日本料理屋さ

んで食べるような味わいで大変おいしかったです。みなさんの手際のように感じしたり、はじめて会った方たちと情報交換をしたりと、みりの多い会でした。」

来年度は中南信地区を対象に開催する予定です。

※ご希望の方にはレシピをお送りいたしますので、学校給食会までお知らせ下さい。

平成十八年度 学校栄養職員夏期講習会開催報告

実行委員長 宮沢 美子

(佐久市学校給食臼田センター)

学校栄養職員夏期研修会も今年で二十五回目を迎えることができました。国会で栄養教諭制度が可決成立し、全国的には平成十七年度より栄養教諭の任用が始まりました。長野県では、三年計画で

と向かい合ったときに、一番苦手とする分野についての講演でした。「行動化へと結びつく双方対話型の授業」についての講演は、わかりやすくとても新鮮で共感を覚えました。

栄養教諭の免許状を取得するための認定講習会が、二年目を迎えているところですが、今年度は、佐久地区が当番ということで、長野県佐久合同庁舎を会場に、八月四日二百三十四名という多数の参加を

管理」と題しまして講演をいただきました。ユーモアを交えながらのお話しを、実際に体を動かしながら進めていただきました。まず自らが健康であることは大切なことです。健康を維持するためにも運動を心がけていきたいと再認識しました。

いただき無事終了することができました。会場は、栄養教諭誕生に向けての熱意に満ちあふれておりました。

村上祥子先生には、「ちゃんと食べて、ちゃんと生きる」と題しまして講演をいただきました。先生のわかりやすく説明することに重きを置いて実践されていることに共感し大変参考になりました。食育を

手島茂樹先生には、「集団指導の中での伝え方」と題してご講演をいただきました。私たちが児童生徒

を進めていく中で、食事を準備してもらえない児童生徒をどのように指導したらよいかと思索しておりましたが、そのヒントをいただいたように思います。また、先生の実演を交えた講演の進め方は、児童生徒、家庭地域の方々に、話だけでなく料理実演を見せることで、インパクトを感じてもらえるのではないのでしょうか。

貴重な一日が充実した研修会になりましたでしょうか。全県持ち回りの研修会です。当番地区として行き届かない点が多々あったことと思います。会員の皆さまのご協力をいただき終了できましたことに感謝申し上げます。そして、自己研鑽の場としての夏期研修会を全員のパワーで続けて行きましよう。



大好き給食

南佐久郡南牧北小学校

六年 高見澤水穂

私の通う、南牧北小学校では、中学校にある調理場で給食をつくってもらっています。給食は、全学年でランチルームで食べています。時々栄養士さんが来て、いっしょに食べます。

火曜日と木曜日には、パンが出ます。そのパンは、小海町にある有名な「高原のパン屋さん」から運ばれてきます。時々バケツトや、米粉パンなどが出ます。米粉パンはすこくもちもちしておいしいです。パンの他にも、季節にあった料理や地域の特産を生かした料理が出ます。たとえば、七夕の日の近



— 楽しい交流給食 —

くになると、七夕献立、クリスマスのは時期は、クリスマス献立と季節にあった食べ物が出るので、楽しみです。私達の学校のある南牧村は、野菜がおいしいところなので、農家の方がとれたて野菜を「給食にどうぞ。」と分けて下さるのでその野菜を味わって食べることが出来ます。献立表にも、いたいた野菜がたくさんかいてあります。私が一年生のころは、あまり地域の野菜が使われていなかったように思います。でも、今はこんなにたくさん野菜が給食に使われていてうれしいです。

楽しい給食

ら食べることがあります。みんなと、いっしょに食べるのは楽しいです。しかも、みんなで協力して準備をしてから食べるので、給食がさらにおいしいです。給食の時には、献立のメニューを発表しお話しをします。毎日一人ずつすべての児童が発表しています。また、お話の後には音楽をかけます。音楽を決めて流すのは、六年生の放送委員の役目です。流れる音楽は、音楽会でやった曲や今はやりの曲を流しています。

私は毎日、おいしい給食が食べられるので、とても幸せです。

私たちの誇り

木曾郡王滝中学校

三年 大家有紀子

私たち王滝中学校三年生の給食に対するモットーは、「残さず食べきる」だ。私たちは、中一から三年間、残飯を出したことがない。そういう切れるのが、私たちの誇りだ。

私たちの担任の先生の話によると、先生が以前に赴任していた学校では、嫌いな物には一口も手をつけず、大量の残飯が出たという。それを聞いて私たちは驚いた。な

おいしい給食



— 残さず食べきる —

私たちのために命を奪われ、私たちのために収穫され、私たちのために犠牲になっている、牛・豚・鶏・卵・野菜・魚・米。私たち人間は、他のものから命をもらい、食べなければ生きていけない存在である。私たちは人間は、こういったものたちに、もっと敬意を

はらうべきではないだろうか。それに野菜を育ててくれている農家の方々、肉を加工してくれている方々、魚を大変な思いで漁る漁師の方々、一番身近なところでは、給食を作ってく下さる方々、そして栄養士の先生、また大勢の人々の努力と労力により、私たちの給食はできている。

んてもつたいないんだらう！食べ物はどうして平気で残すことができるのだろうか。私はその理由を考えてみた。

最近、「やせている女性」かわい「い」といったような価値観が強くなってきている。そのため、給食を残したり食べなかったりするのかもしれない。そんな理由で残すのだったら何も食べなければいいと思う。

何気なく口にしていている給食にも、たくさん命と汗が費やされていること。私はこれからも、そのことを忘れずに残りの中学校生活を送りたい。いつも食べている給食のすべてにありがたさを伝える。卒業を間近にひかえている今、私たちはもう一度、自分たちの給食に対する姿勢を見直してみるべきである。

いただきますまーす

松本市立安曇小学校

栄養士 飯島 美穂

四時間目が終わると給食室前には、小学生と中学生の声が混じって響きます。小中併設の約百食の小さな学校ですが、この時の声は何倍にも聞こえます。

今年度、小学校で四学年を二回にわけて親子給食会を実施しました。少人数なので各教室で親子一緒に給食を食べることが出来るのです。保護者の方の意識の高さの表れからか、ほぼ全員の参加がありました。中には「おばあちゃんも一緒に」と二名で参加してくれた家庭もあります。作る側としては

嬉しいうれしいうれしい限りで、作るのにも力が入りました。「子どもと一緒に食べられて良かった」「帰宅後話題が共感できる」「みんなで楽しく食べている姿が嬉しかった」といった感想をいただきました。学校にいたる私たちは、普段の様子を知ることができるとは、保護者にとつては

栄養士さんの窓

子ども達と接して

長野市第二学校給食センター

栄養士 坂口 由香

身近になると思うのです。これからも給食が身近に感じられるような親子給食会を計画していこうと思います。

目の前に子ども達がいることの喜びを日々感じながら、「給食が楽しい時間になってくれればいいよ」と苦勞も努力も惜しまない調理員さんと一緒に、心を込めた給食作りをしていきたいです。「ごちそうさまでした」の声と笑顔が見られるように…。



らつていきます。全校全クラス行えばいいのですがなかなか難しいです。

学年を決めて、指導を行っていますが、継続的な指導はなかなかできません。しかし指導を通して、子ども達と接することにより、子ども達から元気をもらっています。指導後、子ども達といっしょに給食を食べますが、いろいろな話をしたり、給食についての感想や意見を聞くことができ、とても大切な時間です。

その中に「献立表を見るのが楽しみです」という感想があり、間に合わないと思いつつ、慌ただしく書いていた献立表をしっかりと見てくれる人がいることに、嬉しいような、情けないような大きな刺激を受けました。

保護者にとつて貴重な時間だったように、私にとつても貴重な機会になりました。家庭に返すというのを忘れずに、給食室から発信していけたら「給食」が、「食」が

長野市第二学校給食センターは小学校十四校、中学校七校を受け持ち、約八千五百食の給食を作っています。当センターは、各学校の職員室を含める学級数は約三百クラスになります。それと小中二コース二本献立でお出ししています。

センターと学校が離れているため、なかなか子供達の様子を把握するのは難しいわけですが、学校へ行き、子ども達と接するのとがとて大切だと感じています。現在は小学校二年生・四年生、中学校一年生を対象に栄養指導という形で学校をまわらせても

も達と接していきたいと思っています。二十一校の先生方や子ども達に給食センターについて、知ってもらうためにも、できる限り多く、学校へ行き、子ども達と接し、感想や意見を聞いて、安全でおいしい給食作りに励んでいきたいです。



— 調理員さんとの交流 —

自然豊かな信州の農産物

全国シェア第1位



セロリ
 A 13,500t
 B 原村・茅野市・松本市
 C 2位静岡県・3位福岡県
 37.4%
 (H16)



ネクタリン
 A 2,120t
 B 長野市・須坂市・中野市
 C 2位山梨県・3位青森県
 62.7%
 (H16)



パセリ
 A 1,590t
 B 茅野市・塩尻市・原村
 C 2位千葉県・3位茨城県
 24.2%
 (H16)



はくさい
 A 209,900t
 B 南牧村・川上村・小海町
 C 2位茨城県・3位北海道
 23.6%
 (H16)



わさび
 A 1,727t
 B 穂高町・豊科町
 C 2位静岡県・3位岩手県
 38.0%
 (H16)



ブルーベリー
 A 280t
 B 信濃町・大町市・白馬村
 C 2位東京都・3位熊本県
 22.3%
 (H16)



カーネーション
 A 90,400千本
 B 富士見町・茅野市・松本市
 C 2位愛知県・3位兵庫県
 20.9%
 (H17)



シャクヤク
 A 4,312千本
 B 中野市・飯山市・長野市
 C 2位和歌山県・3位静岡県
 47.4%
 (H16)



加工用トマト
 A 16,700t
 B 松本市・塩尻市
 C 2位茨城県・3位福島県
 37.2%
 (H16)



巨峰
 A 25,100t
 B 中野市・須坂市・長野市
 C 2位山梨県・3位福岡県
 34.6%
 (H17)



ます類の卵
 A 3,843万粒
 B 宮田村・木島平村・泰阜村
 C 2位静岡県・3位北海道
 22.9%
 (H15)



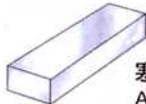
えのきだけ
 A 63,600t
 B 中野市・長野市・山ノ内町
 C 2位新潟県・3位福岡県
 55.5%
 (H17)



漬け菜(野沢菜)
 A 34,400t
 B 佐久市・長野市・小海町
 C 2位徳島県・3位山形県
 46.4%
 (H16)



まるめろ・かりん
 A 310t
 B 飯田市・下諏訪町・箕輪町
 C 2位秋田県・3位山形県
 39.0%
 (H16)



寒天
 A 167t
 B 茅野市・諏訪市
 C 2位岐阜県・3位兵庫県
 54.4%
 (H12)



アルストロメリア
 A 17,900千本
 B 伊那市・飯島町・駒ヶ根市
 C 2位愛知県・3位北海道
 26.2%
 (H17)



レタス
 A 176,300t
 B 川上村・塩尻市・南牧村
 C 2位茨城県・3位群馬県
 34.6%
 (H16)



アスパラガス
 A 5,420t
 B 飯山市・中野市
 C 2位北海道・3位長崎県
 18.6%
 (H16)



プルーン
 A 1,950t
 B 長野市・佐久市・須坂市
 C 2位青森県・3位北海道
 64.7%
 (H16)



いわな
 A 156t(漁獲量)
 B 千曲川・木曾川
 C 2位福島県・3位山形県
 34.5%
 (H15)



ぶなしめじ
 A 42,500t
 B 中野市・飯山市・長野市
 C 2位新潟県・3位福岡県
 42.6%
 (H17)



あんず
 A 998t
 B 千曲市・長野市・須坂市
 C 2位青森県・3位埼玉県
 49.3%
 (H16)



くるみ
 A 200t
 B 東御市・長野市・茅野市
 C 2位青森県・3位新潟県
 82.2%
 (H16)



トルコギキョウ
 A 13,200千本
 B 千曲市・伊那市・上田市
 C 2位熊本県・3位福岡県
 11.3%
 (H17)

長野県学校給食用パン品質審査会を実施

平成十八年度の第一回長野県学校給食用パン品質審査会を去る七月七日に本会を会場として実施しました。

審査委員には昨年に引き続き長年にわたり全国のパン審査に携わってこられた日本パン技術研究所調査部チーフの並木利文氏からご指導を頂くと共に、長野県教育委員会、農政事務所、長野県工業技術センターにも審査委員をお願い致しました。又、市町村教育委員会及び学校からのご理解も頂き、共同調理場連絡協議会、学校栄養職員部会の皆さんにも審査補助としてご参加を頂きました。

昨年度の審査会では多様なパ



の提供が非常に多く審査の公平性を重視するという願いから本年度は抜き取りを依頼した栄養士さんにパン抜き取り当日は基本パンの献立にして頂きました。その結果委託加工業者四十四工場からは、コッペパンが三十三個、食パン七食分、多様化パン四個が審査会場に届きました。



並木利文審査委員からは「パンの品質評価は目的によって評価の重点項目と手法は違ってくる。即ち、原料メーカー、製造メーカー、それぞれの中でも研究と生産、消費者等各立場によって総合評価は異なってくる。しかし、品質評価は個人による立場や好みの差ではなく一般的な総合評

価が求められる」というご指導を頂き、次の観点で審査が行われました。

- ・ 外観（表皮色、形均整、表皮質）
- ・ 内装（す立、内部色素、食感、香、味）

その結果は「優」が十二工場、「良」が二十六工場、「可」が六工場、「不可」はなし、という結果でありました。

学校給食用パンは、市販パンと異なり決められた配合で製造し、焼き上がったものを一定の基準で審査し評価するので市販パンのような柔らかさや甘さなどに違いのあることを栄養士の皆さんに理解され学校給食用パンの性質をふまえた給食指導に役立つものと思います。

今後も各学校により美味しいパンをお届けするため鋭意努力を積み重ねて行きたいと考えております。

- * 審査結果が「優」となった工場
- ・ 山崎パン
- ・ 清月堂
- ・ 岩崎ベーカリー
- ・ 高原のパン屋さん
- ・ 柏屋製菓
- ・ 栄重堂
- ・ 太平洋
- ・ 塩川菓子店
- ・ 大島屋
- ・ 丸田製パン
- ・ 上田製菓
- ・ 田村屋

給食会日誌抄

7・13(木)	第一回開発委員会	於本部	10・4(水)	調理講習会	於長野保健所
7・19(水)～20(木)	営業担当者研修会	於東京	10・19(木)～20(金)	事務局長研修会	於東京
7・21(金)	全国学校給食振興期成会総会	於東京	10・23(月)	第三回開発委員会	於本部
8・3(木)	県学校給食共同調理場連絡協議会	於駒ヶ根	10・30(月)	牛乳普及協会幹事会	於長野
8・4(金)	県栄養職員夏期研修会	於鬼怒川	11・9(木)～10(金)	関プロ事務担当者会	於栃木
8・7(月)	佐久学校給食研究大会	於佐久	11・13(月)	全国学校給食振興大会	於東京
8・8(火)	県学校保健・安全・給食大会	於長野	11・16(木)～17(金)	関プロ連絡協議会	於東京
8・25(金)	東日本学校給食組合同連合会	於富山	11・21(火)～22(水)	全国学校給食研究協議会	於福井
9・1(金)	米粉パン製造技術研修会	於佐久	11・30(木)～1(金)	全給連経営者セミナー	於東京
9・7(木)～8(金)	経理担当者研修会	於東京	12・4(月)	第四回開発委員会	於本部
9・22(金)	第二回開発委員会	於本部			
9・30(土)	学校給食麵研修会	於松本			

機関紙 No.152

編集・発行
財団法人
長野県学校給食会
〒381-0103
長野市若穂川田3800-5
TEL 026-282-6080

印刷所
有限会社 丸山印刷
TEL 026-226-0886