



「気持ちを合わせて」(文化祭体育祭) —提供：安曇野市立豊科南中学校—

# 学校給食会だより

第155号

## 目次

- 巻頭言 .....1面
- 学校給食は生きる力を育む食の教科書 … 2面
- 給食雑感 ..... 3面
- 学校給食調理講習会 ..... 4面
- 県栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会報告 ..... 4面
- 児童・生徒の声 ..... 5面
- 栄養士さんの窓 ..... 6面
- 学校給食衛生管理講習会(中日本)報告 … 7面
- パン品質審査・向上研修会 ..... 7面
- 冬期おすすめ物資 ..... 8面
- 給食会日誌抄 ..... 8面



### 子どもたちに親となる姿を重ねて

長野県学校保健会 栄養教諭・学校栄養職員部会  
 部会長 林 登代美

長野県に栄養教諭誕生。常に「食」を教育として捉えてきた私も学校栄養職員にとっ  
 ては今年が記念すべき年となりました。重責を担い「道無き道」を開拓する想いで出発し  
 た五名の栄養教諭の取り組みは、関係する皆様や地域との連携を取りながら確実な一歩  
 を踏み出しているものと確信しています。

食育基本法の制定、国の食育推進基本計画の策定を受け、市町村における食育推進  
 計画が検討されています。各分野の関係者が会した中で、乳児検診の折、市販の瓶詰め  
 離乳食を並べて「バランスの良い食事を与えている」と言う親や、変色しかけの残りご飯  
 を持たせたり、「家では食べないので園で食べさせて欲しい」と食べきれない程のご飯を  
 持たせたりする親など、乳幼児や保育園児を取り巻く家庭での食に対する意識について  
 驚愕すべき実態を耳にしました。学校での給食の時間に、食に関わる体験が乏しく味覚  
 の極端に未発達な子どもたちと孤軍奮闘する、学級担任や栄養士の姿が一致してきます。  
 家庭における食生活の乱れや健康問題が取りざたされていますが、子育て最中のこの  
 親世代も学校給食体験者です。これまで学校給食では旬・行事郷土マナー・健康と食に  
 関わる指導などを毎日の献立にのせ、食の大切さについて使命感を持って伝えてきたは  
 ずです。しかし、この実態を前に、伝えるべきことを社会の変化に対応した手段により  
 伝えてきたのか、事実を真摯に受け止めなければいけないと思います。

県教育委員会の「小・中学校における食育推進ガイド」では、学校において「生きるちか  
 ら」をはぐくむ教育の根拠を支える食に関する指導を推進するために「推進体制の整備」  
 と「食に関する指導の全体計画」を立てることが必要であると示しています。「点」であつ  
 た取り組みを学校教育目標の具現を目指した「面」の体制・取り組みに広げ、更に自分の  
 健康を踏まえた食を考えられる個人の「心」まで届けることのできる立体的なはぐくみと  
 して、学校全体が一丸となり、家庭・地域と連携をとりながら推進することが、大切で  
 あると捉えます。

私たち栄養教諭・学校栄養職員も専門職としての資質を磨き、学校教育の中で給食の  
 管理運営を担いながら、小・中学生が親になっても揺らぐことのない食に関する確かなは  
 ぐくみを目指して、一層の推進に努めたいと思っております。  
 今後とも関係する皆様からのご指導をよろしくお願い申し上げます。

# 学校給食は生きる力を 育む食の教科書

（献立を教材化して栄養教諭が取り組む食育）

（社）全国学校栄養士協議会

会長 市場祥子

国土が狭い日本では、人材が最大の資源だと言われています。しかし、社会環境のめまぐるしい変化に伴い、子どもの生活が乱れて、大事な人材が健康に育っていないことが指摘されています。食育は、命を生み出し、育む最も基本的な人間としての営みなのに、その大切さに気づかない偏食による栄養の偏りや朝食欠食等が、特に成長期の子ども達に増加していることは残念でなりません。このままでは、国の活力を低下させてしまうという危機感から、食育基本法は施行されました。従って一番のねらいは、次代の日本を担う人材（子ども）育成です。法律では、食育は生きる上での基本であり、知育、徳育、体育の基礎となるものと位置づけ、地域や社会を挙げて子ども達の食育に取り組むことが期待されています。

この食育基本法に基づき策定



— 家庭科教科で学ぶ献立作成 —

された食育推進基本計画では、子どもの食育を進めるためには、「家庭の食育」と共に、「学校における食育」が最も重要視されています。食の専門家である栄養教諭が中核となり、実態に即した食に関する指導の全体計画を作成し、

学校における食育の目標は、食の正しい知識や選択力を習得し、望ましい食習慣や一生継続できる実践力を養うことです。栄養教諭が行う食育で大事なことは、献立の教材化です。必ず献立を生きた教材として活用し、食に関する指導に取り組むことになっていきますから、献立計画は指導計画とつながっていて、教材となり得る食事内容でなければなりません。そのためには毎日の給食がおいしいことです。おいしい給食が子ども達だけでなく、教職員の給食への関心も高まり、指導の成果が大きいことを、日々子ども達に触れて実感しています。そして、献立に込められている

内容を必ず毎日伝えることです。どんなにすばらしい献立でも、伝えなければ、学ぶことができません。教材化の主な条件としては、学校教育目標や指導内容をふまえること。栄養のバランス、旬の食材や季節感の配慮。調理法や料理の多様化。行事食、郷土食、地場産物の活用。児童生徒の作成献立、バイキング給食、希望献立等の実施。衛生的で安全な食事。国際理解のための外国料理の実施等があげられます。

これらの指導内容が考慮された教材化の第一は、献立表です。献立表そのものが、望ましい食事の取り方の資料となるように、また、食生活の自立に向けて、正に生きる力の習得に直結している家庭科教科指導の教材となるように作成します。それには、主食、主菜、副菜、汁物、デザート等が組み合わされ、食材が働きに合わせて使われ、必要な栄養量が満たされていること。更にこれらがすべて表示されていることです。そうすれば、例えば家庭科授業においても、食分の現物食材と共に活用すれば、基礎基本を学ぶ最適な教材となります。

生徒の「お楽しみ献立作成」

学校給食を生きた教材として、学校教育活動全体で取り組むことが明示されています。

全校の子ども達が同じ食事をとる給食は、国語や算数などの教科書と同じだと考えられ、特に特色ある気候風土の中で、先人の知恵により生み出され、日本人の健康を守ってきた地場産物の活用や米飯給食を充実して、教科書としての役割を果たすことが期待されています。食育基本法が制定されて学校給食の重要性が一層増しました。

「残すことはおろかなこと」等食育がねらっている指導の成果も見られ、その後実施したお楽しみ献立や以後の給食では、残食は確かに減っています。体験を取り入れて、子ども達をその気にさせて取り組む指導の成果の大きさを痛感しています。次代を担う子ども達を健康に育てたい！その心を添えれば、必ず指導は子ども達にも保護者の皆さんにも届くことを確信しました。生きる力を育むのは食べる力です。栄養教諭が専門性を発揮して、献立の教材化を忘れず、熱意を持って子ども達の食育に取り組むように、共に精一杯頑張っていきたいと思えます。

「作って下さる人達に感謝したい」「食べ物を大切にしたい」「残すことはおろかなこと」等食育がねらっている指導の成果も見られ、その後実施したお楽しみ献立や以後の給食では、残食は確かに減っています。体験を取り入れて、子ども達をその気にさせて取り組む指導の成果の大きさを痛感しています。次代を担う子ども達を健康に育てたい！その心を添えれば、必ず指導は子ども達にも保護者の皆さんにも届くことを確信しました。生きる力を育むのは食べる力です。栄養教諭が専門性を発揮して、献立の教材化を忘れず、熱意を持って子ども達の食育に取り組むように、共に精一杯頑張っていきたいと思えます。



— 生徒の作成献立による学校給食 —

給食雑感



「脱脂粉乳」の思い出

本会理事

長野市立篠ノ井西小学校長

塩原 操

「脱脂粉乳」と聞いてどんなものか分かる方はどの位いるでしょうか? 「スキムミルク」といえば分かるでしょうか? でも味はだいぶちがうように感じますが…。

私が小学生のころの給食は、みそ汁などに入れる野菜は各家庭から集め、おかずらしいものは毎日期待できず時々出る程度でした。また、ごはんは家から弁当箱に入れて持っていくことが普通で、ごはんではなく小麦粉で作った薄焼きのようなものを持っていく人もいました。ごはんといつても、ほとんどが割りめしでした。そして、午前中の十時過ぎには「温かい脱脂粉乳」がカップ一杯出ました。このカップ一杯のミルクを飲むのがたいへんでした。私は特にきらいではなかったのですが、友達が多くがきらいでした。各自が五百CCくらい入る金属(アルミ合金製)のカップを持っていて、このカップ一杯分のミルクを飲む(強制的に飲まされる)という感

じだった)わけです。熱いので「強い臭い」がして気になり、鼻をつまんで飲んでいる人もいました。戦後の物資窮乏により食べ物不足、いつもお腹をすかしていません。栄養失調になる子ども達も出てきていたためか、アメリカから配給されたこの脱脂粉乳をほとんどの学校で飲んでいたので。

今の学校給食を思うと「何と恵まれた時代か!」と感じます。栄養計算までされた、バランスのとれたおいしい料理が毎日いただける給食は、私の子どもたちからすれば夢のような話です。しかし、今子ども達が喜んで口にしている食べ物には考えさせられます。菌ごたえのあるせんべいは嫌って、口に入ればすぐ溶けるようなスナック菓子を好み、糖分がたっぷり入った清涼飲料水漬けで、コンビニ産の各種弁当・惣菜などを喜んで食している姿は心配です。

削り節と醤油をかけた採れ立てのキャベツの味、肉がたまにし

か入らないが母親の味がする肉ジャガの味、みそ汁に入った新タマネギの甘い味、どれも素材で、忘れられない自宅産の旬の野菜の味です。「こんな野菜の味を今の子ども達にも是非とも味わわせたいなあ!」と思っているこのごろです。

給食雑感



この赤いの食べられない

本会評議員

坂城町立南条小学校長

花岡 ひさ江

ニンジンを見ると鮮明によみがえる記憶があります。

「先生、この赤いの食べられない。」給食中に、大きな声で訴えたTさんも、今では大学生。もう時効かな。Tさんの事、書いてもいいよね。心の中で許しをこいながら書いています。

Tさんは、偏食がひどく食べられないレパートリーがかなり少ないお子さんでした。何しろスライスされて汁に浮く赤い物体は、ニンジンという事を理解するのに多くの時間がかかったほどです。チキンが給食に出された時は、



合いの物や外食に頼りがちになるということ等、何うことができませした。そうだったのか。ニンジンを目にした事がなかったんだ。そんな事情を知らずに、「ニンジンだっってわからないの。」思わず言ってしまった自分を恥ずかしく思いながらお暇した事が昨日のように思い出されます。

以来、給食時に私がTさんに寛大になったのは言うまでもありません。事情は知らない子ども達も、配膳時にTさんに対して、また他の偏食のある友達に対して寛大になりました。「嫌いなシイタケ、二切れだけにしてあるからね。がんばって食べてね。」と、おしゃまな女の子。「わかった。ありがとう。二切れならカルピンだい。」と、こんなほほえましい光景がみられるようになりました。偏食のある子ども、ただ甘やかされるのではなく、友達による温かな配慮の中でちよっぴりがんばることになったのです。

「食」を通じて、共に育ち合った懐かしい思い出です。Tさんが心優しい逞しい青年に成長した事をつけ加えておきます。

# 平成十九年度 学校給食調理講習会 料理の基本やポイントを教えていただいた

十月十日、県松本保健所において、県教育委員会、日本スポーツ振興センター、本会の主催で、「こはんの良さへの理解をいっそう深めるための献立の工夫」地場産物を活用した調理実習」を開催しました。



中山先生のデモンストレーション

この講習会は東北信地区と中南信地区と交互に開催され、本年度は中南信地区でした。昨年度に引き続き、服部栄養専門学校の調理技術部日本料理主席教師である中山篤先生を講師にお願いしました。当日は、四十九名の学校栄養職員、調理員さんが参加されました。

旬の食材を用いた日本料理を主にしたメニューで、

○栗の炊き込みご飯

○炙り味噌仕立て

○鯨の竜田揚げ

○早漬け

の四品を、中山先生がデモンストレーションしました。また、サツマイモのお菓子を紹介していただきました。先生から料理の基本やポイントを、楽しくたくさん教えていただきました。

○米のうまみはぬかの落とし方にある。十秒以内にすぎ落とし。それを二〜三回繰り返す。後は丁寧に洗う。

○味付けの基本割合を覚えておく。その基本割合で、炊き込みご飯の具や漬物等の味付けをする。

○サツマイモの甘みを引き出すには、油の温度を低くし、長時間揚げる（実習では、温度約百度、三十分間位揚げる）  
参加された皆さんからのアンケートで多かった内容です。

・昔の食事の大切さが改めて分かりました。昔の食事を見直して、食べることをもう一度考えてみたい。

鯨肉も懐かしかったです。先生の話も楽しくて、学ぶことがうれしく実習でき参加してよかったです。米のとき方一つとっても、お米の美味しさがわかること。基本が大切ですね。実際に給食に取り入れてみようと思うことがたくさんありました。 「食育はどう生きるかを教える」という先生のお言葉にハッとさせられました。先生のお人柄や人生観などを教わった気がします。

## 第二十六回 栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会開催報告

実行委員長 岩根美 忍子  
(伊那市立東部中学校)

今年、長野県にも栄養教諭が誕生し、第二十六回栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会と名称を改めて、伊那地区の担当でJ A上伊那を会場に開催されました。当地区では、前年度より準備をする中で、

今年、長野県にも栄養教諭が誕生し、第二十六回栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会と名称を改めて、伊那地区の担当でJ A上伊那を会場に開催されました。当地区では、前年度より準備をする中で、

■鯨の竜田揚げ

（材料）5〜6人分

鯨肉	360g	調味料	
玉葱	1/2個	醤油	大5
キャベツ	4枚	砂糖	大2
オムレツ	2個	酒	少々
小麦粉	適宜	塩	少々
片栗粉			

（作り方）  
1 肉は食べやすい大きさに切り、卸した玉葱に30分ほど浸けます。  
2 キャベツはせん切りにして水に晒します。  
3 調味料を合わせ、やわらかくなった肉を浸げます。  
4 粉をつけ、熱した油で焦がさないように揚げます。  
5 キャベツをあしらいに山高く盛り付け、すだちを添えます。

※他のレシピをご希望の方は、本会までご連絡ください。

今年、長野県にも栄養教諭が誕生し、第二十六回栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会と名称を改めて、伊那地区の担当でJ A上伊那を会場に開催されました。当地区では、前年度より準備をする中で、



子どもたちへの栄養指導の仕方・パート2

導の仕方「パート2」と題してご講演をいただきました。個人や、集団とのコミュニケーションのとり方や、自分の意図を伝えにくい仲間もいることから、昨年度より一歩踏み込んだご指導をいただきました。牛木功介先生には「子どもも保護者も職員も、やる気にさせる食教育の実践」と題してご講演をいただきました。食育をわかりやすく納得させ、自覚を持って実践する「やる気」を育てることが大切。そのための食教育を多くの実践からお話しいただきました。小澤治夫先生には「子どものアクティブライフ作り」と題して多くのデータの積み重ねを大切にしながら、意味あることを熱意を持って上手に教えることの大切さを教えていただきました。

# 楽しい給食の時間

飯山市立秋津小学校

六年 古川葉月

私たちの秋津小学校の給食はとてもたのしいです。

給食の時間になると放送がなくなり全校がランチルームにあつまります。そして当番の人が食前のあいさつをします。いつもの給食は、こんな感じですよ。

その他には、五月に「ブルースカイランチ」があります。「ブルースカイ」の意味は、青空という意味で、この日は、給食の先生にお弁当をつくってもらいます。そして、外で他の学年の人ととなりにすわって食べます。



— 秋津ふれあい祭り 地域の方と —

十月には、「秋津ふれあいまつり」というのがあります。この時は、一年生から六年生までの縦割り野菜やお肉などを切って豚汁を作ります。あとおにぎりをみんなでにぎります。準備ができると地域の人たちを招待してみんなで食べます。お話ししたりしてとても楽しいです。

十二月には、「クリスマスセレクト給食」という給食があります。この時には、それぞれ二種類あるメニューの中から選ばれます。三月には、「卒業お祝いセレクト給食」というものがあります。私も今年卒業するのでとても楽しみです。

今年も稲刈りが終わり、新米が給食で食べられるようになりました。全校が田植えから育てたものが給食に出るのでおいしく食べたいです。

給食の時には、栄養士の澤田

## 楽しい給食

先生もいっしょに食べます。私たちの横をとる時とかに「おいしい?」などと聞きます。その時は、かならず「おいしい」と元気に答えます。

時には、給食中にお話を放送委員がながしてくれれます。その時には、全員がすこし静かになりお話を聞いています。月の終わりに、その月が誕生日の人にインタビューをします。

給食中は、話し声がたくさん聞こえ、とても楽しい時間です。

## 富士見の給食はあったかい

富士見町立富士見高原中学校

三年 矢沢 芙美

私たちの学校は、自校給食です。私たち全校生徒は、毎日おいしい給食を食べています。富士見で作られた食材を用いて作られているため、生徒は小学校からずっと、栄養のある給食を食べてきました。

私は、小学校五年生の時に、この富士見町にやってきました。以前の学校では、給食センターから

## おいしい給食



— 感謝の気持ちを込めて、ごちそうさまでした —

うことは、うれしい事だと思いません。

さらに、自校給食の良いところは、間近で給食を作っている所を見られることです。高原中学校の給食室は、ガラスで囲まれているので、外から中の様子が見えるため、私も含めて、多くの生徒が給食室を覗いていきます。

私たちのために一生懸命給食を作ってくれる姿を見られるのも、自校給食の特権だと思います。

この自校給食の良さは、富士見町だからこそ分かるものだと私は思います。地域の食材、新鮮でバラエティに富んだメニューを毎日食べることができるとてもうれしいです。これからもずっと続いてほしいと思います。

私たち三年生は、卒業してしまえば、給食を食べる機会が少なくなります。私たちが卒業するまで、百日をきっています。卒業の日まで、栄養たっぷりのおいしい給食を食べて、すてきな給食の思い出をたくさん増やしていきたいと思えます。

# 手をあわせてください

木曾町立福島小学校

栄養士 鎌田 まさ子



— 昨日のみそ汁 おいしかったです —

入を避けるためにも、調理員さんがワゴンで給食を運んで行き、直接子供達に給食を手渡す方法に変えました。すると、給食当番は毎日、調理員さんへのひと言を考へて来てくれるようになりまし  
た。「いつもおいしい給食をありがとうございます」「昨日のみそ汁おいしかったです」「手を合わせて下さい、いただきます」。あたり前の感謝の気持ちを込めた内容でも、調理員さん達にとっては、今

学校給食の栄養士として働き始めて八ヶ月が経とうとしています。一学期は教育委員会の栄養士として給食業務のため各学校に通うといった勤務体制をとってまいりました。そのため、子供達の食に関する指導が出来ずにいました  
が、二学期から校長先生の配慮のおかげで福島小学校始まって以来、学校に栄養士が籍をおく事になりました。兼務校は変わりますが、子供達の様子も間近で見ることが出来るようになりました。そこで、子供達と調理員さん

とのふれあいの場、また、異物混入を避けるためにも、調理員さんがワゴンで給食を運んで行き、直接子供達に給食を手渡す方法に変えました。すると、給食当番は毎日、調理員さんへのひと言を考へて来てくれるようになりまし  
た。「いつもおいしい給食をありがとうございます」「昨日のみそ汁おいしかったです」「手を合わせて下さい、いただきます」。あたり前の感謝の気持ちを込めた内容でも、調理員さん達にとっては、今

## 栄養士さんの窓

### 青木小学校バイキング給食

青木村立青木小学校

栄養士 春日とし子

本校では数年前から全校を二回に分けて年一回バイキング給食を実施しています。今年も十一月七日と八日に実施しました。年間計画の中に位置付けられており、村長さんをはじめ議会の方々やPTAの役員さんなど来賓をお招きして子どもたちと一緒に食事

をしていただいています。子どもたちがとても楽しみにしている給食です。会場となるのは三年前に作っていたいただいたランチルームをふんだんに使い、木のテーブルに木のいすとても暖かみのある素敵な場所です。一週間くらい前から給食委員会の子どもたち



— バイキング給食 —

まで以上に、「子供達のためにおいしい給食を作ってあげたい。」子供達は、「この人が作ってくれてるんだ、ありがとうございます。」と両者の気持ちが通いあうようになってきました。調理員さんは調理業務以外に仕事が増え大変ですが、今では調理員さんが子供達に身支度の指導までしてくれるようになりました。これからも徐々に子供達と調理員さんの交流の場を作っていけたらと思っています。

が飾り付けを始め雰囲気盛り上げます。そしてメニュー。子どもたちの好きな物ばかりを並べるのではなく、「主食」「主菜」「副菜」「デザート」と普段の給食の延長線上に栄養のバランスも考えながら食事ができるようにと考えま  
か。また、調理の面でも手が届かなくて大変ではありますが、できるだけ手作りをして心のこもったものを準備しようとして調理の先生方も頑張っています。食材もできるだけ地域のものを取り入れるようにしています。いくつかの約束やマナー等について事前に指導していただき、当日は六年生が一年生、五年生が二年生の面倒を見ながら料理をとり、それぞれ四年生、三年生も加わった縦割りの仲良し班で食事をします。普段あまり食べられない子もこの日はか  
りはおかわりをしてる姿があります。いつもより多めに用意した料理もほぼ完食です。限られたなかではありますが自由に選べる満足感や喜びを味わい楽しい食事の場を体験しながらバランスのとれた食事や、マナーを学ぶバイキング給食になれば、そして子どもたちにとって学校給食のよい思い出になればと願っています。

# 平成十九年度 学校給食衛生 管理講習会(中日本)開催される

去る十月十七日(十九日)の三日間、県教育委員会・独立行政法人日本スポーツ振興センター(助長野県学校給食会主催)、文部科学省後援により平成十九年度学校給食衛生管理講習会(中日本)が長野市ホテル信濃路をメイン会場にして、中日本地区(十五府県)、二十六名の受講者が参加し盛大に開催された。

この講習会は、学校給食における衛生管理の徹底を図るために、栄養教諭等を対象に必要な知識や検査方法等について、基本的な技術の習得を目的に実施された。

一日目は開講式に続き、文部科学省スポーツ・青少年局学校教育課学校給食調査官田中延子氏を講師に迎え「学校給食における衛生管理の徹底について」の講義。昼食をはさみ、明日拭取り検査実技の実習地中野市北部学校給食センター所長久保広二氏、主幹清水信子氏より調理場の説明。続いて「手指、鼻腔の黄色ブドウ球菌検査」の実習。休憩を挟んで受講者を六つの班に分け、班別に翌日のセンター実習での研修課題を設定した。二日目は早朝より場所を中野市北部学校給食センターに移動し、セン



— 文科省田中調査官の講義 —

ターの調理業務開始前より終了まで約四時間にわたり、昨日設定した班ごとの研修課題に従い「拭取り検査」の実技を行った。午後、ホテルに移動後、菌検査判定の実技と研修課題について



— 研修成果の発表 —

検討をした。最終日は、昨日給食センターでの拭き取り検査実技の判定結果について協議し、班ごとに研修の成果について発表を合した。最後に日本スポーツ振興センターより指導講評と実習地の中野市北部学校給食センター自評で三日間の講習会の幕が閉じられた。

## 学校給食用パン パン品質審査・向上研修会 パン屋さんも参加して

パン屋さんも参加して

平成十九年度学校給食用パン品質審査・向上研修会が、九月七日、本会に於いて開催されました。

今回は、委託パン屋さんが審査員から指導を直接受けて、パン製造に生かし品質向上を図るために、自身が製造したパンを持参し審査会に参加する方法をとりました。

審査員には、日本パン技術研究所

加されたパン屋さんもいました。

審査は、食パンの「外観」から入りました。表皮色では焼き色について、ムラがないか・横が白くないかなどを見ました。並木審査員から「学校給食パンはよく焼いた方がよい」と指導がありました。

コッパンでは、「どのパンも上火では落第がない。表面のつやがよい。」と評価をいただきました。そして、「パンを持つた時、ずっしり重いのは醗酵不足か焼き不足である。よいパンは触つて柔らかい。」と助言をいただきました。

内相では、「内部色相は白く見えるのがよい。タメなものは、色が黄色くくすんで見える。」「目は楕円形がよい。目が丸いのはいたんでいる。」「内相を良くするには下火を利かせるのがよい」と指導がありました。

パンの見方について、「総じて、パンの表面のつやがよいものは、たまりが下になく、パン内部の真中が柔らかく、味・香もよいものである。」と教えていただきました。

皆さんは、並木審査員の指導に頷き、積極的に質問されていました。審査会に参加された二社の方から、寄稿いただきましたので、紹介いたします。



品質審査会の現場に立ち会える期待は大きなものでした。「共通したレ

シビの中、我工場で焼いたパンが他工場さんの製品と比べ、何がどこが違うのかを確認でき、審査員より直接的指導を受けられる」というまたとない機会でした。実際集まったパンを見比べると外観差、内相の違いは千差万別。共通配合でも工程・条件の違いで、大きな差を出すのだと実感しました。さらに努力しようとして自覚した一日でした。

(飯田米穀株式会社 越野清司)

学校給食パンは性質上、市場に出回る商品と違い、我々製造業者が他社様の製品を手にする機会はずりません。今回の審査会はそれを間近で、しかも手に取って見たり食したりできました。比べることで製品の良し悪しが実感できた上、講師から活字ではない、生の評価と指導を頂けたことは貴重な体験でした。今後ぜひこの形式で行ってください。

(千曲市 名月堂 市川誠司)



— 並木審査員の内相採点 —

# 冬期おすすめ物資 ~よい食材で楽しい給食~



**きのこ入り信田袋**  
(60g)

全国生産シェア6割を占める長野県産きのこ鶏肉をすし揚げの中に詰めました。(H16開発品)



**ごぼーる**  
(20g・30g)

素材のはっきりした味の良いミートボールです。ごぼうとみその味がとても合っており汁物にも揚物にも使えます。(H18開発品)



**信州ロールキャベツ**  
(50g・70g)

高野野菜のキャベツと国産豚肉、しめじを使ったロールキャベツです。煮付け用の味つき真空パックもあります。(H17開発品)



**冷凍きりたんぼ**  
(15g×40入り)  
秋田県郷土食



**冷凍だまご餅**  
(14g×40入り)  
秋田県郷土食



**冷凍丸餅**  
(30g)

自然解凍タイプとボイル用真空パックがあります。

## 給食会日誌抄

- 7・20(金) 第一回開発委員会 於本部
- 8・2(木) 県学校給食共同調理場連絡協議会総会 於長野
- 8・3(金) 第二十六回栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会 於伊那
- 8・6(月) 佐久学校給食研究大会 於佐久
- 8・7(火) 県学校保健・安全給食大会 於長野
- 8・21(火) 委託加工工場訪問 於長野
- 9・3(月) 4(火) 経理担当者研修会 於東京
- 9・7(金) パン品質審査・向上研修会 於本部
- 9・18(火) PCA会計講習会 於本部
- 9・27(木) 第二回開発委員会 於本部
- 10・3(水) 公益認定会計事項研修 於長野
- 10・5(金) 新公益法人会計基準研修会 於長野
- 10・10(水) 改正雇用保険法等説明会 於須坂
- 10・17(水) 19(金) 調理講習会 於松本保健所
- 10・18(木) 19(金) 学校給食衛生管理講習会 於長野
- 10・18(木) 19(金) 防火管理講習会 於長野
- 10・24(水) 25(木) 事務局長会議 於東京
- 10・26(金) 関プロ事務担当者 於茨城
- 10・30(火) 全国学校給食振興大会 於東京
- 11・6(火) 牛乳普及協会幹事会 於長野
- 11・8(木) 9(金) 第三回開発委員会 於本部
- 11・15(木) 関プロ学校給食連絡協議会 於神奈川
- 11・20(火) 21(水) 新公益法人制度移行解説セミナー 於東京
- 11・29(木) 30(金) 全国学校給食研究協議会 於愛媛
- 12・7(金) 全給連経営者セミナー 於東京
- 12・13(木) パン品質審査会 於本部
- 12・17(月) 公益法人制度改革説明会 於長野
- 12・18(火) 第二回常務理事会 於長野
- 12・18(火) 第四回開発委員会 於本部

### 機関紙 No.155

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