



— 力を合わせて — 提供 小海町立北牧小学校 —

学校給食会だより

第158号

目次

○巻頭言	1面	○文部科学省スポーツ・	
○パン品質向上研修会	2面	青少年局委託研究進捗状況報告	
○県栄養教諭・		指導プログラム研究部会	6面
学校栄養職員夏期研修会報告	2面	加工食品開発部会	6面
○給食雑感	3面	地場産物を活用した調理講習会	7面
○児童・生徒の声	4面	調査結果報告	7面
○栄養士さんの窓	5面	○学校給食共同調理場紹介	8面
		○給食会日誌抄	8面



学校給食の安全（事故米混入事件から）

長野県学校給食共同調理場連絡協議会
（安曇野市中部学校給食センター所長）

会長 有賀朝一

今年の四月に中部学校給食センター所長として着任しました。当センターは、昨年の八月に完成した新しい施設です。現在、小中学校七校、約二千七百食を作っています。最新の電気厨房機器を採用し、安全で衛生的な調理環境を実現できました。自然環境にも配慮し、センター屋上には、九十KWの太陽光発電システムを設置しました。近代的な施設になりましたが、安全・安心な美味しい給食を提供するため、調理員には、より一層の衛生管理の徹底をお願いしています。

ところで昨年来、食品偽装などの、食の不正事件について、毎日のように新聞・テレビ等で報道されています。それが、私たちの主食の米にまで発展し、学校給食現場にも飛び火しました。基準値を超える農薬やカビ毒などで汚染された事故米を食用として転売していたのです。この事件のなかで、事故米で製造された可能性のあるどんぷんを使用した卵焼きなど卵加工品が、全国の学校給食で提供されていました。県内でも五十七調理場、百四十七校に、約二十一万食も納入され、給食に提供されていました。当センターでも昨年十月に提供していました。

最終的には、安全は確認され、健康被害も報告されていませんが、この事件により、学校給食の安全への信頼を損なうことになり、深い憤りを感じます。

給食現場では、地元産食材を優先し、国産をなるべく使用しています。地産地消にも取り組んでいます。加工品についても、原材料表などを取り寄せ、できる限りでチェックしています。しかし、今回のケースでは、チェックが極めて困難です。食品会社にモラルがないと、防ぎようがありません。食品会社の不正がバレなければいい、利益を出すためなら、何をしてもよいという考えを改めてほしいと思います。

私たち学校給食の現場で働く者は、安全が第一で毎日調理をし、学校給食を提供しています。

すべての食品会社は、商品の安全を第一として、経営にあたっていただきたいものです。

衛生管理講習会及びパン品質向上研修会

多くの製パン企業がパンを持参して

学校給食用パン衛生管理講習会及びパン品質向上研修会を本会が主催、県パン商工組合の共催で、七月十一日(金)、本会に於いて開催しました。

午前中の衛生管理講習会では講師として、日本パン技術研究所調査部チーフ 並木利文先生をお迎えしました。先生から、衛生管理を現場に定着させるために、全パン連食食品安全衛生管理基準の「異物混入対策」「微生物管理」「アレルギー原管理」「有害生物対策」「化学薬剤管理」についてお話を聞きました。

「適切な清掃用具」

・食品接触面や器具の清掃には清潔な清掃用具や布巾を使用する。食品接触面やその付近には破片を残す可能性のあるワイヤークラシ、スポンジ、金タワシ等は、やむを得ない場合を除き絶対に使わない。

「保管品の積替え」

・保管後一ヶ月を経過した保管品は、ラック、戸棚、キャビネット、パレット等から一旦取り出して清掃を行う。

「ゴキブリ対策」

・ゴキブリが飲食する水や食物を無くすために建物内隅々の清掃を向上させる。バイト剤を必要

に応じて使用する。



— 直接指導を受けて —

午後のパン品質向上研修会では、審査員を直接持参した企業者は、審査員の並木利文先生から直接指導をいただきました。

パンの中心部まででん粉が十分に糊化していることが良いパンの基本条件である。十分に糊化していると軽くて柔らかく内相もよく美味しい。反対に十分でないものはずっしりと重い。

また、良いパンの基本条件を満たすには、パンの中心部まで十分に加熱するが、必ずしも長時間焼き込めば良いということではない。外観が良ければ全体的に内相も良く、悪いパンは内相も悪い。その他に、優の評価の製品を安定して供給してほしい。パンが良くて衛生面でクリームが来ないように指導がありました。

並木審査員の講評は、全体的に良いパンである。小麦粉の価格も上がったりして大変だが、褒められた人はいつも良い製品の維持に努めていた。良かった。

審査が終わった後、参加企業者から「大変参考になる審査でした。指導いただいた点を研究し直し、一層励んでいきたい」とお礼の言葉がありました。

第二十七回

栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会報告

(長野市第三学校給食センター) 実行委員長 多田みち子

今年度は栄養教諭の任用が二十名となりました。単独調理場だけでなく、中規模、大規模センターにも配置がありました。各自それぞれの立場でがんばっているところです。今後、学校栄養職員全員の任用が望まれます。

夏期研修会は、今年度長野市が当番ということで、八月五日(火)二百四十余名の参加をいただきました。ンパルテ山王において開催いたしました。

ノロウイルス食中毒の防止をふまえた衛生管理マニュアルの改正、半世紀あまりを経て学校給食法の大きな改正、小中学校新指導要領に「食育」の文言が加わるなど、

学校給食の現場では大きな変化が求められています。そんな中、今回の研修会では、即実践につながるお話を聞き取れるよう、三名の先生方にお聞きいただきました。それぞれともお忙しい中、会場に到着されるまでははらしながらお待ちするような状況で、無事終

了することができほっとしています。野井真吾先生には、「子どものからだと心..その『おかしさ』を科学する」と題して子どもたちの生活環境が体に及ぼす弊害についてわかりやすくお話をいただきました。子どもたちのおかしさは、社会全体の責任ということで、個人や親を批判するのではなく、肌が触れあうスキんシップも大切なことがわかりました。お話の中で、生後二週間以内に寒さにあわせること、最近増えている低体温児になりやすいことを、ご自分のお子さんと試してみたいというお話が印象的でした。

猪瀬里美先生には、「子どももいきいき!大人もいきいき!」と題して、実際に行っておられる仕事について多岐にわたりの紹介いただきました。寸暇を惜しんで子どもたちのために活躍されている様子に、会場からは驚きの声が上がっていました。盛りだくさん

の内容で時間が足りないくらいでした。そのため、先生のご快諾を得て、指導案や指導資料についてのデータをお配りすることにいたしました。

岡崎好秀先生には、「カムカム大百科 歯科医師から見た食育」と題してお話いただきました。小児歯科医師として、治療に来る子どもたちへどう接して治療を行うのか、口の中を通して見えるその子の生育歴や環境について、又、様々な歯に関わるお話を話していただき、私たちが子どもたちに話すよいヒントをいただきました。よくかんで食べ物をかみ砕くと、食中毒菌があっても発症しにくいというお話は、なるほどと得心できました。岡崎先生のホームページも大変充実していますので、見ていただけたらと思います。

また、先生方が執筆された本も会場で販売させていただきました。好評でした。

機会がありましたら三名の先生方にいま一度お話を聞き取りたいと思いつつ終了いたしました。



— 岡崎好秀先生の講演 —

給食雑感



松田 泰俊
伊那市教育委員長

食するから
食させていただく

今年の秋、新宿区立西早稲田
中学校を訪問させていただいた。

新宿に高遠藩の江戸屋敷があ
ったことから、伊那市と新宿区
は友好都市のお付き合いをさせ
ていただいているからである。

西早稲田中学校は、食の問題
に大変熱心に取り組んでいる学
校である。

給食をいただいた。大変美味
しい給食で堪能させていただい
た。

かつては、食べ残しが多くそ
の対応に苦慮したとのことであ
る。

食べ物の大切さを説いても生
徒の皆さんになかなか染み込ん
でいかない。試行錯誤するなか
で行き着いたのが、『食するか
ら、食させていただく』であつ
たという。

こうした思いに生徒の皆さん
が思いを深めていくためには、
生産者の顔を知ること、生産者

と交流することと考えたのであ
る。

生産者も誰でもよいというの
でなく、食を越えた関わりがあ
る土地の生産者であることが大
切と考え、歴史的なつながりの
ある伊那市高遠町の生産者に食
材を求めたのである。

訪問の折りいただいた給食の
食材の内、肉、魚、卵以外、つ
まり、数種類の野菜、米、デザ
ートのりんごは全て高遠産であ
った。

給食室の廊下には、食材毎、
生産者の名前が入った顔写真が
掲示されていた。生徒の皆さん
は、生産者の顔写真を見ながら
食缶を運んでいくのである。

近年では、生産者と共に働き
野菜作り等の体験をさせたいと
希望者を募り、長期休みを利用
して農家の訪問も試みていると
のことであった。

大都會にあつてこうした真摯

な取り組みをしている様子に
只々頭の下がる思いであった。
信州にあつては、生産者と児
童、生徒は極めて近い存在にあ
る。そして、地元産の食材の活
用の大切さについて重く考える
ようになってきて、盛んに地元
産を活用している。しかし生産

者の顔を知る、生産者との交流
を深めるといふ点ではもう一歩
のように思う。
日々の給食に向かう児童、生
徒の皆さんが『食するのでなく、
食させていただく』そうした思
いで食する給食に高めていき
たいものである。

給食雑感



高橋 克好
大町市立仁科台中学校長

「食」の指導

過日、食育の授業の中で若い
先生が生徒達にコンビニ幕の内
弁当を教材とし、そこに使われ
ている食材の原産地について裏
面の表示を調べさせ、その結果
を世界地図の上の一つ一つ印さ
せていた。鮭の原産地は「デン
マーク」、エビは「タイ」、鶏肉
は「ブラジル」、人参と椎茸とキ
ュウリとインゲン豆と：は「中
国」、油揚げ(大豆)は「アメ
リカ」、ゴマは「トルコ」、卵は
「愛知県」、金時豆は「ポリビ
ア」、米は「秋田県」：印され
た食材の原産地を見ながら生徒
達は「ワー中国産が多い!」「日

本産はこれしかないの!」「外国
産がこんなに多いとは!」等々、
驚きの声は周りで参観していた
先生方からも上がった。その後、
先生はお弁当内の一つ一つの食
材が原産地から日本まで送られ
る距離について前もって調べて
おいた輸送距離を表示。デンマ
ークから二万二千km、ブラジル
二万四千km、タイ五千六百km、
中国三千km、秋田から五百km：
その総計は十六万一千七百km。
一つのお弁当を作るのに飛行機
や船で運ばれてくる輸送距離は
何と地球を四周するほどという。
この授業後の生徒の感想には、

「コンビニ弁当は栄養バランス
もいいし安い。でも外国産が多
くて輸送距離が地球を四周もす
る。その分地球の温暖化に大き
く影響していることを知ってピ
ックリした。どうしてそんなに
も輸入しているか不思議に思う。
だって日本でもサケとか豆はと
れるはず。もつと身近なところ
の食材を使えばいいのに。これ
からは裏の表示をよく見て買物
をしたい。(1年女子)」

それまでの授業で栄養バラ
ンスを考えた食事の必要性を学ん
できた生徒たちが、一人ひとり
の食の選択が地球環境に大きく
影響することを知り、新たに
「環境」という視点から食を見
つめられるようになって欲しい
と願うのであります。実践です。
今、農産物の作り手の顔が見
える安心・安全と、輸送を少な
くして環境に負荷をかけないと
いうことで「地産地消」が叫ば
れています。しかし、国内での
農産物の自給率が低下している
中、そこにも限界があります。
こうした中で私たちは子どもた
ちに作物の栽培や収穫体験も取
り入れながら食についてもつと
色々な視点から学ばせていくこ
とが必要ではないでしょうか。



— 仲よく楽しく —

ぼくたちの給食

佐久市立泉小学校

六年 宮川 匡

みなさんは、給食について考えたことがありますか。ぼくは時々給食を作ってくださいる先生方について考えることがあります。ぼくたちの給食は、佐久市南部給食センターで作られます。栄養士の先生は、栄養のバランスやぼくたちの好きな物を考えてくれています。またセンターでは一日三千食の給食を作っています。すごいなと思います。また、ぼくたちの給食には、地

元の野菜がいっぱい入っています。特に地元でとれる鮎のかんろ煮は、煮るのが大変だそうですが作ってくれています。季節の食材や特産物がいっぱい入っている給食はすごいと思います。また栄養士の先生からお話を聞いたり一緒に食べたりすることがあります。今年はお砂糖トールに入っている砂糖について勉強しました。ぼくは野球の練習の時に、よくスポーツドリンクを飲んでいましたが、すごく砂糖が入っていてびっくりしました。だから時々お茶を飲むようにしました。とても参考になりました。また、自分たちで献立を考える希望献立があります。みんなで相談して、何度も作り直しました。大好きなあげパンを入れた献立を考えました。栄養も考えました。み

楽しい給食

波田小学校のきゅう食は、手作りです。地いきの食材がたくさんとどきます。なので、ごはんや、スープもあつたかくて、とってもおいしいです。四時間目になると、いいにおいがしてくるので、きゅう食の時間が待ち遠しいです。波田小学校では、きぼうこんだてや、かみかみこんだてもあ

手作りのでおいしい給食

波田町立波田小学校

三年 なえしま みつき

ります。きぼうこんだては、クラスみんなで食べたいメニューを決めて、かみかみこんだては、毎月八の日に、歯にいいものがあります。いつも楽しみにしています。わたしのクラスでは、肉や魚があまると、じゃんけんをしています。勝って、もらえると、とてもうれしいです。給食当番

おいしい給食



— 姉妹学級でお花見給食 —

は、みんなで話し合っ二週間ごとに替わります。なので、いろんな給食当番の仕事ができます。また、五組では、がんばったことがあります。毎月、月目ひょうを立てていて、この前は、きゅう食のことを目ひょうにしました。『さんさいゼ口にする』『食きは、音をなるべくたてないで返す』『じゅんびの時間を早くする』という目ひょうを立てて、みんなががんばっていたら、さんさいもなくなり、食きを返すときも音がなくなり、きょう力して早くじゅんびができるようになりました。これからも、つづけていきたいです。きゅう食センターで作られる、きゅう食は、えいようがあつて、バランスがいい給食です。給食でいろいろな物ができるときもあるけど、食べてみておいしい物もあるし、あんまり好きじゃないものもあります。でも、きゅう食センターの人ががんばって作ってくれて、とってもうれしいです。わたしはきゅう食が大好きです。

手づくりのおいしさ、ありがとうございます

南信濃給食センター

栄養士 吉沢美紀

南信濃給食センターでは和田小学校、遠山中学校の二校の給食を作っています。名前は「セ

ンター」とついていますが、食数は少ないので、ハンバーグやコロッケなども手づくりのものを子どもたちに届けることができます。やはり手づくりの料理は、作り手の愛情や心がこもっているのやさしい味がします。子どもたちには心のこもった料理を味わってもらい、愛されて

いることを感じてもらいたいです。

そこで、子どもたちや保護者の方に給食室での手づくりの様子などを知ってもらうために、月に一回くらいのペースで給食だよりを発行しています。予定献立表とは別に、給食室で給食を作っているところを写真に撮り、調理員さんの様子を届けた



給食ニュース

り、地元の食材が給食に登場した時には紹介をしています。また、本センターは遠山中学校の隣にあるので、遠山中学校には「南信濃給食センター発！給食ニュース」としてある日の給食ができるまでの様子を給食室前の廊下に掲示しています。ただ食べるだけではなく、作っている人の姿や気持ちを子どもたちに知ってもらいたい。そして食べられる

栄養士さんの窓

ことが当たり前ではなく、見えないところでいろいろな人の手がかかっていることのがたさを感じてもらいたい。そんなことを届けることができたらいなあと思います。生徒がこの給食ニュースを見て、「こんなふうにするんだあ」「このメニューおいしかった！」と話してくれるとうれしいです。それに、それがきっかけで給食の話題で盛り上がりつつあります。

地域と密着した食育をめざして

飯山市立戸狩小学校

栄養士 村上美和

戸狩小学校は、昭和五十二年の統合設立以来自校給食で、とても恵まれた環境にあります。また、平成十八年には教育課程研究協議会の「健康教育」で食育の研究を行い、学校全体で食育を取り組むようにもなりました。ランチルームからは調理室

がよく見え、休み時間などは、今日の給食を知りたくて、調理室をのぞきにくる子ども姿もみられます。そんな中、子どもだけでなく、地域と密着した食育も行いたいと考え、様々な実践を行っています。たとえば、給食人気メニュー親子料理教室



みんな大満足の笑顔

の開催もそのひとつです。子どもたちの大好きな給食を、お家でも作ってもらえれば、という願いから始まり、今年で六年目になります。毎年たくさんの親子が参加してくれて、保護者の生の声がきこえる貴重な場になっていきます。

「うちの息子、今高校一年生になったんだけど、今でも給食の卵が食べたい！っていうんだ。こんど、献立表に載せて！」

「平日クラブ活動で帰りが遅いんだけど、どうやって食事をとらせればいいの？」

など、何気ない雑談の中から、私自身が教わることもたくさんあります。今年からは、給食調理員さんも参加してくれ、自ら講師としてお母さんたちに教えてくれました。直接給食の味を教えてもらえるということで、この日の調理員さんたちは引張りだこでした。このように、これからも、学校保健委員会や、授業参観、地域でのイベントなどで、いろいろな人との関わりをもち、食育を学校だけでなく、地域全体で取り組めるようになっていきたいと思います。

の活用方策等に関する調査研究」の進捗状況報告

地場産物の活用を通して
児童・生徒に何を伝えるのか

指導プログラム研究部会

委員長 北原直美

学校給食への地場産物の活用が始まって何年か経つ中で、活用が進んでいる地域、なかなか広がらない地域など様々です。地場産物の活用の効果は理解できるのですが、生産が追いつかなかつたり、価格の設定や流通面でもまだまだ課題が多いのが現実だと思えます。

この度、本部会では「指導プログラム」と「献立集」の作成を担当しています。地場産物を給食で提供することは子どもたちの食事への関心を高め、郷土への思いを深くすることに大変役立つように感じています。更に計画的に地場産物を取り入れ、給食だけでなく、教科や特別活動等の授業を通じて子どもたちに効果的な指導ができるのではないかと考え、別記のような目標を掲げ、発達段階別に具体的な指導計画を立てています。また、長野県下の各地の地場産物を用いた献立の紹介もしていく予定です。これらの活動を通して、子どもたちに地場産物の活用を通して何を伝えていくべきかが少しずつでも明確になっていければと考えます。

地場産物を教材として活用した指導プログラム(抜粋)

地場産物を教材として活用した指導プログラム

1. 大目標

児童生徒が、学校給食で長野県内の地場産物を食することによって、興味関心をもって地場産物の栽培・調査・調理等の活動に取り組み、地域の自然、食の伝統文化について尊重する心をもつとともに、生産・流通等に携わる人々に感謝して食べることができる。

2. 小学校の指導プログラム

小目標	ね ら い (対 象 別)	
	小 学 校 (1~3年生)	小 学 校 (4~6年生)
①	地域の生産者に教わって地場産物の栽培や収穫を体験し、地場産物名を知り楽しく食べることができる。	旬の地場産物が食事に活用されていることを知り、季節を感じ取りながら食べることができる。
②	郷土食づくりや食に関する伝統行事に参加することを通して、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。	地域の郷土食や食に関する伝統文化の情報を集めたり調べたりすることができる。
③	長野県内の地場産物を活用している製造所や流通現場を見学し、多くの人が携わっていることを知る事ができる。	長野県内の地場産物を活用した食品を知り、生産・流通・消費・食品の安全について理解を深めることができる。
④	食材は多くの人の努力によって作られていることを知り、感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ご馳走さまでした」の挨拶ができる。	食材は植物や動物の命をいただくことであり、また食材には限りがあることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。

長野県産にこだわった 平成二十一年度開発品の紹介

加工食品開発部会委員長 林 静子

昨年度までの「ごはんに合ったおかず開発委員会」は、今年度文部科学省スポーツ・青少年局委託事業「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」の加工食品開発部会として新たに発足し、安定的に供給される長野県産品により一層こだわった食品の開発を委託されました。そこで長野県の主力品である「野菜ときのこ」を活用して、ザク切りキャベツと豚挽き肉を40%使った「高原キャベツメンチ」、鶏肉・とうふ・えのきとしめじを合わせた焼き・蒸し対応の「信州きのこけんちん」、かぼちゃ・しめじ・エリンギ・ベーコンを味噌味のホワイトソースでからめ春巻きで皮で四角に包んだ洋風の揚げ物「きのこことかぼちゃのクリーム包み」の三品を開発しました。特に今年度は県産にこだわる必要があったので、せっかく企画が上がっても材料の確保や価格面で断念せざるを得ないものもあり残念でしたが、県農政課、県教委、校長会代表など今事業の地場産安定供給検討委員の皆様にも試食をしていただき検討を重ねました。また試作品は二千人の児童生徒にも試食していただき、給食室では作業面での試作もできました。

食品の安全性が問われている昨今です。加工食品ではありませんが、地元産を活用し中身の確認できるおいしく安心して使える開発品です。さらに地元工場での受注製造なので、レシピについて進化していくことも可能なのがうれしいです。

最後になりましたが、個人ではできない開発品の機会を与えてくださった長野県学校給食会、並びに何回も改良を重ねていただいた地元工場に感謝申し上げます。



— 試作品の検討 —

文部科学省スポーツ・青少年局委託研究

「学校給食における新たな地場産物

学校給食に地場産物を活用した調理講習会

〜信州サーモン・えのきだけ・しめじ・リンゴなど活用して〜

十月七日、県長野保健所において、県教育委員会、文部科学省スポーツ・青少年局、本会の三者主催で、長野県産の地場産物を学校給食に活用した調理講習会を開催しました。

この講習会は委託研究初年度として、地場産物の調理に造詣が深い元長野県栄養士協議会長の堀 文江先生に講師をお願いしました。

当日は、東北信地区の学校給食関係者三十四名の皆さんが参加され、実習で四品とデモンストレーションで二品の計六品の献立を学びました。

【実習用献立】

- ・信州サーモンのカラフルソース
・きのこ汁
・ごま酢和え
・りんご寒天

【デモンストレーション用献立】

- ・青菜ごはん
・厚揚げの中華風煮物

「地場産物を活用することはとても良いこと。子どもたちにとって食べさせてあげたい。」地場産物よりおいしく食べる工夫をいろいろ教えていただき嬉しかった。どのメニューも学校ですぐに使えるメニューで役に立ちました」と参加者はアンケートに答えていました。

「信州サーモンのカラフルソース」

(材料 五人分)

Table with ingredients and quantities for '信州サーモンのカラフルソース' (5 servings): 信州サーモン 5切れ, 塩 小さじ1/2, こしょう 少々, 小麦粉 大さじ3, サラダ油 大さじ1, スキーマン 50g, 赤ピーマン 50g, トマト 60g, ※, 塩 小さじ1/3, こしょう 少々, サラダ油 大さじ1, 米酢 大さじ2, 砂糖 小さじ1, 玉葱みじん切り 大さじ2

(作り方)

- ① トマトは種を除いて1cmの角切りにする。ズッキーニ、赤ピーマンも1cmの角切りにし、サツと茹でておく。
② 信州サーモンは塩、こしょうをふり、小麦粉を薄くつける。フライパンにサラダ油を熱し、サーモンを入れて中火で色よく焼く。
③ ①と②を混ぜ合わせる。
④ ②を器に盛り、③をかける。

(参加者の感想)

- ・臭みが少なくおいしい魚。
・カラフルで見た目も味もよい。
・給食で使える値段だとよい。

(物産情報)

信州サーモンはまだ高額ですので、安価なニジマスが代用できます。大きいサイズのニジマスの切身は身の色もサーモンに近く、見栄えも良いので推奨できます。

他のレシピをご希望の方は、本会までご連絡ください。

文部科学省スポーツ・青少年局委託研究調査結果報告

単独校調理場152、共同調理場58の計210調理場が、調査にお答えいただきました。ありがとうございます。概略を報告いたします。

1. 長野県内産食材の活用状況

Table showing utilization rates of local ingredients in Nagano Prefecture for October 1-10, 2008. Columns include categories like grains, beans, vegetables, fruits, etc., and their respective rates.

県調査による平成19年11月12日～16日間の県内産率は、36.6%でしたので、今回は10月初旬の都合のよい3日間ということもあって10.0%高かったです。品目別では、果実類が昨年11月は32.4%でしたので、約2倍強の活用率となりました。

2. 「長野県内産果実」及び「長野県産を活用した開発品」の流通体制の要望

(1) 扱って欲しい果実

Table listing desired fruits and their requirements: ぶどう (24), 梨 (22), かんきつ類 (18), 杏 (15), 柿 (13), さくらんぼ (8), キュウイフルーツ (7), 苺 (6), 桃 (5), スイカ (5).

※本会は、上の表にある果物を扱っています。

(2) 流通体制の要望

① 情報提供

- ・いつごろ、何が最盛期かという情報を早めに提供して。
・メールなどで農作物の状況や出来栄、価格等の提供を。
・果実はできるだけ自分の地区を考えるが、他地区の果物の紹介。(北信では南信、南信では北信の情報)

② 現流通体制

- ・生産者よりの直納が理想ですが、量などがたくさんだと品物が揃わないので問題。(逆に少量でも気持ちよく納入して)
・減農薬、有機栽培、鮮度よい安全な果物。
・生産者の顔が見えるシステムに。(近くの生産者ならうれしい)

③ 加工食品開発品

- ・サンプルがあるとありがたい。
・開発品は内容がしっかりしているのがよい。

学校給食共同調理場紹介

生坂村学校給食共同調理場の紹介

生坂村学校給食共同調理場所長 藤澤 正司



本村の学校給食は、平成十八年度まで安曇野市明科(旧明科町)との組合立で川手学校給食センターにより行なわれてきました。明科町の安曇野市への合併や、小・中学校のPTAの方からの要望もあり、本調理場を建設し平成十九年四月より稼働を始めた、村ではじめての学校給食共同調理場です。

長、調理員三名と栄養士が力を合せて行なっています。共同調理場ではありませんが、小学校とは渡り廊下でつながっており、直接調理場から給食を受け取ることができるため、小学校にとっては自校給食と同じといえるでしょう。

村に一枚ずつの小・中学校へ併せて一六〇食余りの給食を所

学校給食の調理場としての法令や基準等を守った上で、小さい施設なりにイニシャルコスト、ランニングコストなど検討し整備を行ないました。給湯設備のみ灯油を使用した電化厨房にすることで、調理場内は衛生安全基準を保つことができ、厨房のドライ化と共に、HACCPの概念に基づく工程管理により衛生管理の向上を図ることができました。

調理器具は、電気回転釜、電気フライヤー、スチームコンベクションオーブン、真空冷却

機など最新の機器を採用しています。また、週三日ある米飯給食では、炊飯を施設で行なうようにしていますが、各クラスごとに炊飯器で炊き上げ、炊飯器のまま教室へ持って行き配膳をして、炊き立ての熱々のご飯を子どもたちは食べています。食材については、できる限り地元のものを使用するよう努めています。村に学校給食の調理場が出来たということで、地域の農家の方の関心も高く、野菜や果物、味噌、豆腐といった加工品など年間を通して多くの食材を村内から納入していただき、使用させていただいています。また、子どもたちが学校の授業や学習の中で栽培し収穫された野菜や果物も利用しています。食に関する様々な事件や事故が頻繁に発生しており、食の安全について学校給食では特に重要になっています。本調理場では、冷凍食品は使用せず、全て手作りによる心のこもった安全で安心して食べる事ができる給食の提供に努めています。これから更に職員一同研鑽を積み、子どもたちの思い出に残るような美味しい給食づくりに努めて参りたいと考えております。

給食会日誌抄

- 8・4(月) 学校給食共同調理場連絡協議会総会 於安曇野
- 8・5(火) 第二十七回栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会 於長野
- 8・6(水) 第一回地場産物安定供給検討委員会 於本部
- 8・7(木) 佐久学校給食研究大会 於佐久
- 8・25(月) 第一回指導プログラム研究部会 於本部
- 9・11(木) 第二回加工食品開発部会 於本部
- 9・17(水) 第三回拡大本部会 於本部
- 10・7(火) 地場産物を活用した調理講習会 於長野保健所
- 10・7(火) 第二回指導プログラム研究部会 於長野保健所
- 10・7(火)~8日(水) 公益法人会計基準の実務 於東京
- 10・9(木) 第二回新公益法人制度に関する説明会 於長野
- 10・14(火) 第三回加工食品開発部会 於本部
- 10・17(金) 全国学校給食振興大会 於東京
- 10・21(火)~22(水) 事務局長会議 於東京
- 10・23(木)~24(金) 関プロ事務担当者会 於静岡
- 11・5(水)~6(木) 中堅幹部職員研修会 於東京
- 11・6(木)~7(金) 関プロ学校給食連絡協議会 於千葉
- 11・13(木)~14(金) 全国学校給食研究協議会 於島原
- 11・19(水) 第四回拡大本部会 於本部
- 11・28(金) 第四回加工食品開発部会 於本部
- 12・2(火) 指導プログラム研究部会小委員会 於本部
- 12・4(木)~5(金) 全給連経営者セミナー 於東京
- 12・12(金) パン品質審査会 於本部

機関紙 No.158

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

丸山印刷 有限会社 TEL 026-226-0886