



ヨーイ、ドン (マラソン大会) — 提供 朝日村立朝日小学校 —

# 学校給食会だより

第160号

## 目次

|                              |    |                |    |
|------------------------------|----|----------------|----|
| ○巻頭言                         | 1面 | ○調査・研究委員名等     | 4面 |
| ○平成21年度役員名簿                  | 2面 | ○児童・生徒の声       | 5面 |
| ○平成21年度事業内容                  | 2面 | ○栄養士さんの窓       | 6面 |
| ○給食雑感                        | 3面 | ○新規採用学校栄養職員の抱負 | 7面 |
| ○「学校給食における新たな地場産物の活用方策等調査研究」 | 4面 | ○学校給食センター紹介    | 8面 |
|                              |    | ○給食会日誌抄        | 8面 |



### 「食生活の改善」から「食育の推進」へ

長野県教育委員会事務局  
保健厚生課長 駒村 明美

昨年は、汚染米の流通事案を始めとして、消費者の食品に対する信頼を損なう事案が多発し、学校給食にもその影響が及ぶなど、食品の安全確保が大きな社会問題となったのは記憶に新しいところです。また、原材料価格の高騰による食材等の値上がりの中で、学校給食の現場では、限られた予算の中でいかに安全で安心な食材を入手し、おいしい学校給食を提供していくか、非常に複雑で困難な状況が続いていると感じております。

このような中で、学校給食は今年度、大きな転換期を迎えました。皆様、既にご承知のとおり、食育推進の観点から大幅に改正された新しい学校給食法が、四月一日から施行されています。

従来の学校給食の目的は、「食生活の改善」だったわけですが、新しい学校給食法では、食育の推進が重要な課題になつてきていることや、学校給食が食育の推進に果たす役割の重要性から「学校における食育の推進」が加えられました。また、指導の際の栄養教諭・学校栄養職員の役割や、食に関する指導の全体計画の作成に関する事項が法律に位置付けられ、新しい学習指導要領に食育に関する記述が盛り込まれたことと併せて、学校給食を通して食育を推進する大きな力となることが期待できます。

本県においては、様々な食育の取り組みによって、児童生徒の朝食欠食率の低下や、食べ物を残すことももつたいないと感じる子どもたちの増加、学校給食での県産食材利用率の向上など、様々な効果が現れており、こういった面からも、学校における食育には今後も大きな期待が寄せられることと思ひます。

長野県教育委員会といたしまして、引き続き、学校給食を活用して発達段階に応じた食育を進めるとともに、栄養教諭の計画的な配置などを通じて、学校、家庭、地域が一体となった食育を推進して参ります。

本県の未来を担う子どもたちの心身の健全な発達とともに、食に関する正しい理解や判断力が養われるよう、関係する皆様それぞれの分野において、一層のご尽力をいただきますようお願いいたします。



平成二十一年度  
役員会開催される

平成二十一年度長野県学校給食  
理事会及び評議員会が、それぞ  
れ六月二十四日・二十五日に本会  
本部において開催されました。

平成二十年度事業報告、決算報  
告が審議され承認されました。

また、二十一年度役員の一部交  
代について提案があり、下表のよ  
うに決定しました。

当面する課題として、「公益財  
団法人への移行認定を目指したス  
ケジュール」及び文部科学省委託  
事業二年目「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」等々が協議され、現  
今の課題を十分に踏まえた運営を  
していくことが大切であるとい  
うご意見をいただきました。



—第一回評議員会—

平成21年度(財)長野県学校給食会理事・監事・評議員

■評議員

| 区分           | 氏名     | 現職               |
|--------------|--------|------------------|
| 市町村<br>教育委員会 | 小泉 敬治  | 長野市教育委員長         |
|              | 清水 正   | 中野市教育委員長         |
|              | 小池 瑞穂  | 小諸市教育委員長         |
|              | 眞嶋 強志  | 大町市教育委員長         |
| 地区選出<br>学校長  | 小泉 眞司  | 佐久・小諸市立水明小学校長    |
|              | 高野 眞一  | 上小・上市市立西内小学校長    |
|              | 津金 省吾  | 諏訪・岡谷市立田中小学校長    |
|              | 日岐 博子  | 上伊那・南箕輪村立南部小学校長  |
|              | 林 美射男  | 下伊那・阿南町立阿南第一中学校長 |
|              | 甲斐 茂人  | 木曾・上松町立上松中学校長    |
|              | 中島 文子  | 塩 筑・筑北村立坂井小学校長   |
|              | 中澤みどり  | 安曇野・安曇野市立明南小学校長  |
|              | 木我 直由  | 北安曇・白馬村立白馬南小学校長  |
|              | 山下千鶴子  | 更 埴・坂城町立坂城小学校長   |
|              | 宮澤 輝行  | 須 高・須坂市立森上小学校長   |
|              | 川久保あけみ | 中 高・木島平村立南部小学校長  |
|              | 赤羽根直樹  | 上水内・中条村立中条中学校長   |
|              | 畠山 信重  | 飯 水・栄村立栄中学校長     |
|              | 森泉 慶二  | 長 野・長野市立寺尾小学校長   |
|              | 小林 和希  | 松 本・松本市立中山小学校長   |
| 県P連          | 諏訪 幸正  | 県PTA連合会副会長       |
|              | 今井 仁志  | 県PTA連合会副会長       |
|              | 田口 俊久  | 県PTA連合会副会長       |
|              | 岡田 英恵  | 県PTA連合会副会長       |
|              | 手塚 忠憲  | 県PTA連合会副会長       |
|              | 毛涯二三男  | 県PTA連合会専務理事      |

■理事

| 区分           | 氏名    | 現職           |
|--------------|-------|--------------|
| 市町村<br>教育委員会 | 立岩 陸秀 | 長野市教育長       |
|              | 和田 英武 | 東御市教育長       |
|              | 御子柴英文 | 塩尻市教育長       |
|              | 中原 稻雄 | 駒ヶ根市教育長      |
| 学校長          | 清水 岩夫 | 飯山市立飯山小学校長   |
|              | 山岸 深志 | 須坂市立井上小学校長   |
|              | 二木 治樹 | 安曇野市立穂高東中学校長 |
|              | 米山 和年 | 長野市立川中島中学校長  |
| 県P連          | 勝家 満  | 県PTA連合会会長    |
|              | 松木 孝之 | 県PTA連合会副会長   |
| 学識経験者        | 柳澤 幸一 | (長野市)        |
|              | 片桐 成登 | (駒ヶ根市)       |
|              | 窪田 雅武 | (長野市)        |
|              | 清水 有二 | (長野市)        |
|              | 武井 一義 | (千曲市)        |

■監事

| 区分 | 氏名    | 現職        |
|----|-------|-----------|
| 教委 | 遠山 信義 | 泰阜村教育委員長  |
| 学識 | 田島幸太郎 | 長野商業高等学校長 |
| 県P | 清水 秀一 | 県PTA連合会理事 |

平成二十一年度主な事業内容

一、学校給食物資・加工製品の供給事業

○小麦粉・脱脂粉乳・米穀の基本物資及び一般物資の安定供給

二、学校給食普及・充実事業

〔調査研究事業〕

○「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(二年度)」(文部科学省)

\*地場産物を教材化した指導プログラム作成

\*地場産物を使用した加工食品等の開発

\*学校給食関係諸団体間の流通体制整備

○学校給食用パン品質向上研修会

○基本物資品質検討会

○長野県学校保健・安全・給食研究大会の共催(県教育委員会)

〔物資普及対策事業〕

○「学校給食会年報」の発行

○「学校給食会だより」の発行(年三回)

○物資納入業者研修会

○文部科学大臣表彰校(場)への記念品の贈呈

○本会PR用パンフレット作成

○地産地消に関する研究・調査

〔食育支援対策事業〕

○レブリカ、パネル、ビデオ・DVD等食育指導用教材の貸与

○食育に関わる情報発信(ホームページ維持管理)

〔安全衛生管理事業〕

○委託加工業者安全衛生講習会

○衛生検査促進(ルミテスト貸与)

○異物混入防止対策

○委託加工業者衛生管理指導

○供給物資の諸検査

〔補助事業〕

○栄養教諭・学校栄養職員部会研修補助

○県PTA学校給食調査研究補助

○栄養教諭・学校栄養職員の研修補助

○栄養職員の事業補助

〔その他〕

○へき地における食に関する支援事業の委託事業

○学校給食振興期成会への参加



給食雑感



食に思う

本会評議員  
小諸市教育委員長

小池 瑞穂

給食で思い出すのは脱脂粉乳である。あの独特の味とおいの経験者は何歳までの人達であろうか。私は北陸の県庁所在地の生まれで六年生の時に週一回牛乳が出る様になった。中学はお弁当を持っていった。冬、冷えたお弁当を食べると体が震えた。おかげが沢庵だけという友達もいた。中二で転校した関東の田舎町も給食はなかった。転校初日に驚いたのは、クラス全員がお弁当を包んできた新聞紙で自分のお弁当をしっかりと囲み、頭をその中に突っ込んで自分のお弁当が他人に見えない様にした。今考えると日本はまだまだ貧しかったのである。

二十年前から地産地消低農薬食材の導入、天然のだしを使った減塩調理に力を入れており、地元農家の皆様には大変な御苦労と御協力を頂いている。農業を使わないと作物も不揃い、量もマチマチとなりがちで調理員の方々にもそれなりの御苦労があり本当に頭の下の思いである。子ども達は時々畑にお邪魔して生産者の方から直接苦労話を伺い農作業体験をさせて頂く。自分の口に入るものが畑でどういう育ち方をしてくるのか、農作業がどんなに大変かを知る事は将来自分や家族の食生活を考える上で大きな一助となる。

飽食の時代と言われて久しいがこの状態がいつまでも続く訳はない。飽食は必ずしも幸せではない。好きな物ばかり好き勝手な時間に食べ、食事とも間食ともつかない内容では健全な心身は育たない。子ども達にはぜひ学校給食を通して健康を守る

食の大切さを学んで欲しい。食は生命維持の基本である。何が体に必要か。その食材はどこで作られどうやって運ばれて来たのか、ただ安ければ良いのか。食は文化でもある。土地の伝統食材や料理、マナーも身に付けて欲しい。そして食前の空腹感と食卓を囲む皆の笑顔、これらも食事をおいしく頂くための大切な要素である。そして最後に一生自分の歯で食事を楽しんでもらいたい。これは歯科医業に携わる私の切なる願いである。

給食雑感



給食が一番の楽しみ

本会理事  
飯山市立飯山小学校

清水 岩夫

子どもたちに「学校で一番楽しいみなことは何？」と聞くと、「給食。」という答えが返ってきます。日々の授業に勢力を注いでいる担任にとっては、ちょっと寂しい気もするのですが、子どもたちの気持ちを考えると、もつともなことだと思えます。それほど子どもたちは給食の時間を楽しみにしているのです。事務室で事務の仕事がされています。「給食で一番好きなものは何ですか。」と聞くと、「私は子どもと同じでカレーが好きなので、今月のカレーの日はいつかな、と先ず献立表を見ます。」「今月はエビコーンカレー。それにハンペンのチーズサンドフライも好き。早くカレーの日にならないかな。」とおっしゃっていました。

今月の献立表を改めて見てみました。「みだくさんじる」「わかたけじる」「てづくりはるまき」「だげのこごはん」「アスパラソテー」「こどものひこんだて」「たまごとアスパラのスープ」「じゃがいもとアスパラのあげに」「げんきのでるレバー」……。何とも豊富なメニューで、1日として同じ献立がありません。私が初めて給食に出会ったのは小学生の頃でした。自分たちで家から野菜を持ってきて、学校で調理してもらったような気がします。冷たく硬いコッペパンと脱脂粉乳でした。最後まで食べることを強いられたので、給食の時間はあまり好きではありませんでした。今の子どもたちはそんなことはないでしょう。ランチルームで食べるときは、一年生の中に入って私も一緒に給食を食べます。献立を工夫してくださる栄養士の先生、心を込めて調理してくださる先生方に、自然に感謝の気持ちが湧いてきます。毎日ありがとうございます。

もうすぐネマガリダケの季節。早く給食に出てこないかなあ、と思います。



# 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(二年次)

平成二十一年度も引き続き標記の委託事業を実施するために、文部科学省に計画書を提出し、委託の承認を受けました。

本年度は、食育推進基本計画に掲げられている目標を達成するために、昨年度の調査研究の成果を踏まえて、以下の研究を進める予定です。

### 1 地場産物を使用した加工食品等の開発

平成十五年以降に開発した十九品目に新たな視点から光を当てる方法を検討する。また、三品目程度の開発を目指して「開発品レシピ」を作成したうえで、試作品完成・試食・アンケート実施を通して学校給食への導入を検討する。

### 2 開発された加工食品等の活用マニュアルの作成

開発加工食品の継

続的な活用を目指して「調理パンフレット」を作成し、紙面や電子媒体等を通して積極的に普及啓発に努める。

### 3 地場産物を教材として活用した活用プログラムの研究・作成

「食」に関する指導の「生きた教材」として用いた指導プログラム及び献立集についての実践資料の収集・作成を継続する。本年度は、地場産物を利用した調理講習会を中南信ブロックで実施する。

### 4 地場産物活用率を上げるための流通体制と生産情報提供方法の検討

県内産物の使用率は食材数ベースで35.1%(平成二十年度文部科学省サンプリング調査)で、かなり浸透が図られてきている。さらに、学校等の要望に応えるための流通体制の整備や生産情報の作成を検討する。また、生産者組合やJAを通して品種改良種の紹介や収穫時期リレー作付けによる収穫期の長期化の可能性について検討する。

## 地場産物安定供給検討委員会

| 番号 | 氏名     | 所属・役職等                      |
|----|--------|-----------------------------|
| 1  | 駒村 明美  | 県教育委員会保健厚生課長                |
| 2  | 浦山 宏一  | 県農政部農業政策課農産物マーケティング室長       |
| 3  | 市川 文夫  | 更埴西中学校長(県中学校長会)             |
| 4  | 榛葉 教子  | 聖南中学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)       |
| 5  | 中村 よしみ | 丘中学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)        |
| 6  | 土屋 純子  | 池田町松川村共同調理場(県栄養教諭・学校栄養職員部会) |
| 7  | 松木 孝之  | 県PTA連合会副会長                  |
| 8  | 三石 則孝  | JA全農長野生産販売部副部長              |
| 9  | 徳竹 レイ  | さんさ市場学校給食担当                 |
| 10 | 市場 祥子  | 全国学校栄養士協議会会長                |
| 11 | 柳沢 剛   | 県教育委員会保健厚生課学校給食係長           |
| 12 | 窪田 雅武  | 県学校給食会理事長                   |
| 13 | 清水 有二  | 専務理事                        |
| 14 | 武井 一義  | 常務理事                        |
| 15 | 山岸 雅美  | 事務長                         |
| 16 | 瀧本 英一  | 長野支部長                       |

## 指導プログラム研究部会

| 番号 | 氏名     | 所属・役職等                      |
|----|--------|-----------------------------|
| 1  | 柳沢 剛   | 県教育委員会保健厚生課学校給食係長           |
| 2  | 浦山 宏一  | 県農政部農業政策課農産物マーケティング室長       |
| 3  | 佐藤 秀雄  | 南宮中学校長(県中学校長会)              |
| 4  | 常盤井陽子  | 豊野東小学校養護教諭                  |
| 5  | 土屋 純子  | 池田町松川村共同調理場(県栄養教諭・学校栄養職員部会) |
| 6  | 桜井 啓子  | 上田市第二給食センター(県栄養教諭・学校栄養職員部会) |
| 7  | 水嶋 綾子  | 東御市東部中学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)    |
| 8  | 北沢 和恵  | 美篁小学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)       |
| 9  | 大池由紀子  | 朝日小学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)       |
| 10 | 久保田みどり | 南相木小学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)      |
| 11 | 岡田 英恵  | 県PTA連合会副会長                  |
| 12 | 堀 文江   | 元県学校栄養士協議会会長                |
| 13 | 吉川さなえ  | 県教育委員会保健厚生課学校給食係・管理栄養士      |
| 14 | 窪田 雅武  | 県学校給食会理事長                   |
| 15 | 清水 有二  | 専務理事                        |
| 16 | 瀧本 英一  | 長野支部長                       |
| 17 | 佐々木美恵  | 書記(管理栄養士)                   |

## 加工食品開発部会

| 番号 | 氏名     | 所属・役職等                      |
|----|--------|-----------------------------|
| 1  | 柳沢 剛   | 県教育委員会保健厚生課学校給食係長           |
| 2  | 浦山 宏一  | 県農政部農業政策課農産物マーケティング室長       |
| 3  | 源関 昭   | 埴生小学校長(県小学校長会)              |
| 4  | 中村 よしみ | 丘中学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)        |
| 5  | 六川 良子  | 南牧村共同調理場(県栄養教諭・学校栄養職員部会)    |
| 6  | 小林 晴江  | 牟礼小学校共同調理場(県栄養教諭・学校栄養職員部会)  |
| 7  | 小山美津子  | 生坂村共同調理場(県栄養教諭・学校栄養職員部会)    |
| 8  | 丸山 敏枝  | 野沢温泉村給食センター(県栄養教諭・学校栄養職員部会) |
| 9  | 池上 和恵  | 永明中学校(県栄養教諭・学校栄養職員部会)       |
| 10 | 諏訪 幸正  | 県PTA連合会副会長                  |
| 11 | 野本 孝典  | 加工業者(美勢商事株式会社)              |
| 12 | 吉川さなえ  | 県教委保健厚生課学校給食係               |
| 13 | 窪田 雅武  | 県学校給食会理事長                   |
| 14 | 清水 有二  | 専務理事                        |
| 15 | 瀧本 英一  | 長野支部長                       |
| 16 | 佐々木美恵  | 書記(管理栄養士)                   |



# 明るい笑顔で 楽しい給食

小諸市立水明小学校

六年 漆原光希

私は、給食は、楽しい給食の方がいいと思っています。きつとみなさんも、楽しい給食がいて思っているだろうと思います。

考え方は、みなさんそれぞれだと思えますが、私は、今、書いた通り少しづつ好ききらいをなくせば、いいと思います。たとえば、好きな物と一緒に食べてみたり、少しづつ食べてみたりしても、いいと思います。その他にも、食べ

私がなぜ、給食は、楽しい方がいいかというと、みなさんには給食に苦手な食べ物や大好きな食べ物がある人がほとんどだと思いますが、自分



—好ききらいなくそう—

## 楽しい給食

### 感謝の心で残さず食べる

上松町立上松中学校

三年 黒田英慈

る時のふんいきも工夫できると思えます。それから、ケンカをしなから、食べるのではなく、ふつうにささいな会話で、楽しく給食を食べるといいかもしれません。

## おいしい給食



—残さず食べよう—

もし苦手な食べ物があれば、なるべく自分で食べてみて、どうしても残してしまうのであれば、食べる前に友達に食べてもらえばいいでしょう。食べ物を残す量が少しでも減ると、作ってくださる方もとてもよろこぶと思

みなさんは、給食のことをどう思っていますか。僕にとつて給食は僕達の体を作る大切なものであり、またとてもおいしいので毎日楽しみな時間でもあります。みなさんも給食に対していろいろな思いがあるでしょう。

学校給食では、栄養士の先生が毎日僕たちのために栄養にかなったよりのないバランスのとれた献立をたててくれます。また自分の家ではあまり食べることのできない地元の野菜なども使つておいしい給食をつくってくれています。

しかし献立の中にも苦手な食材があります。みなさんは、嫌いな食べ物がありますか。僕はできるだけ食べるようにしています。しかし給食の時「これは嫌いだから食べたくない」などと言つて食べ物を残している人がいます。

この国はとても豊かな国です。僕たちは学校に通つていれば給食があるので満足に食事をとることができません。しかし貧しい国では満足に食事をとれないままうえ死にしよう人もいます。それなのに僕たちはご飯を残してしまうことがあります。それは貧しい国の人々にはとても失礼なことだと思います。

だからこそ僕たちは給食を残してはいけないと思います。量が多くて食べられないという人は、友達にあげるなどして自分が食べられる量に調整してしっかりおいしく食べましょう。



# 給食週間で感じたこと

伊那市立美篤小学校

栄養士 北澤和恵

美篤小学校の子どもたちは、祖父母と一緒に生活する三世代同居の家庭が多いためか、竹の子やふきなどの季節の食材を「おいしいね」「お家でも食べたい」と言ってくれます。

また、多くのご家庭で野菜を栽培しているようで、野菜の名前をよく知っていて、ありがたさを感じています。

昨年度の給食週間は、子どもたちのことを考えて地元で農薬や肥料にこだわって野菜を栽培している千葉さん、地元のおいしく生産者の伊藤さん、給食業者の代表として学校給食会飯田支部の代田さんにお越し

いただきました。給食集会和交流給食に参加していただきました。給食集會では、千葉さんと伊藤さんに野菜やりんごがどのような栽培されている



—代田さんと交流給食—

か、育てても天候や害虫などで収穫できないことがあること、収穫の喜びや人に食べてもらう時のうれしさなどをお話していただき、代田さんには早朝から始まる配送のこと、雨や雪の日の苦勞や衛生に気をつけることの大切さ、そして「給食に対する思い」についてお話しいただきました。子どもたちは給食に関わる方が大勢いて、給食ができてあがっていることを知りました。給食に関わる方々の思いが直

接子どもたちに伝わり、子どもたちは給食に対する理解を深め、食べ物を大切に作る気持ちや地域農産物を大事に思うことで、感謝の気持ちが増え、育つことができました。

## 栄養士さんの窓

### 子どもたちの笑顔のために

長野市第三学校給食センター

栄養士 小林 明美

後日、給食室に配送に来た代田さんを見つけた子どもたちが、窓から大きく手を振っている姿と、伊藤さんが育てたりんごを大事そうに少しずつ味わう子どもたちの姿が印象に残っています。



—今日は何て書いてある?—

まとめ、標準化することで、料理の仕上がり均質化でき、不安無く調理にあたれるようになっていきます。レシピのおかげで、新しい料理を取り入れる際も参考になり、大いに役立っています。

給食の出来栄を左右するはじめの一步は、実施の二か月前から始まる献立計画です。三コース、九品目の料理、一万二千食を超える給食作りの中で、どの時間帯にどの作業を何人で行えるかを想定し、野菜類の下処理の所要時間を考慮します。煮る・焼く・揚げる・蒸すなどの機器の組合せにも制約があります。その後、料理がイメージ通りに仕上げられるかどうか、調理員さんも交えて意見交換をします。「大きなセンターだから無理」ではなく「こうすればこの献立も時間内にできるよ」とよりよいものを届けるための前向きな意見をもらっています。

「今日は何て書いてある?」連絡帳を見てから帰るのが調理員さんの日課です。子ども達のための食事作りでありながら、センター給食では、連絡帳の言葉と返されてくる残食だけがその日の給食の感想を知る情報源なのです。「だし汁がきいておいしいかった」「キュウリ

がシャキシャキしていた」など、子ども達からの嬉しい感想に励まされ、働きがいを得ています。第三学校給食センターには、「よりよい給食を届けよう」という願いから作成した料理レシピがあります。今まで多くの先輩方が伝えてくれた技術と経験の蓄積を、ポイントをおさえて

また、調理員さんの協力で定着した『ラッキーキャロット』を楽しみに待っていてくれる子ども達も増えました。赴任して三年、「おいしかったよ。また作ってね。」の一言から明日の元気の素をもらっています。



# 平成21年度新規採用学校栄養職員の抱負

## 学校栄養職員になつての抱負

根羽村立根羽小学校 上條 雄也



学校栄養職員になつて早くも三ヶ月目を迎えました。周りから「先生」と呼ばれることにも違和感がなくなり、徐々にではありませんが、毎日の仕事の流れにも慣れてきました。

大学での学校実習で得られた感動が忘れられず、この仕事を目指しました。実習中子どもたちは、私のつたない三つの食品群の説明を真剣に聞いてくれ、私の考えた献立を実施した時には全員が感想をくれました。そのまっすぐな姿勢にふれることで、子どもたちと食を通して関わっていききたいと強く思うようになりました。

しかし実際は楽しいというよりも大変だと感じるこの方が多いのが今の正直な感想です。子どもたちは毎日給食を楽しみにしています。「新規採用だから」という甘えは許されません。栄養士は私一人だけというプレッシャーを初めは感じましたが、調理員さんを始め、根羽小中の先生方、地域の方々、他の学校の栄養士の先生方が常に助けて下さり、給食は栄養士一人だけで出しているのではないことを改めて感じ、今は周りの方々に感謝しながら仕事をしています。そして何より、子どもたちの存在も大きな支えになっています。朝には「この料理は大好きだから多くして」給食後には「すごくおいしかったよ」、時には「これ嫌い」といながらも残さずに食べてくれます。子どもたちと一緒にいるだけで嬉しい気持ちになり、辛いことがあつても元気をもらっています。

今はまだ始まったばかりで毎日が勉強です。五月からは自分の考えた献立でスタートしましたが、毎日反省することばかりです。もつとおいしくて楽しくて安全な給食を出したい、この気持ちを大切に頑張っていきたいと思います。

## 新たなスタート

大桑村立大桑中学校 今村 明日美



今年度、新規採用の学校栄養職員として大桑中学校に着任させていただきました。他県の小学校で四年間栄養職員として勤めていたので、少しは様子がわかつています。

つもりでいました。しかし、初めての中学校、初めての土地、戸惑うことも多く、他県との違いもあり、思うとおりにいかないことばかりで現実の厳しさを実感しています。

着任して二ヶ月が経ちますが、中学生は大人と子どもとの狭間で悩みや葛藤が多く、小学生とは違った接し方をしなければうまくいかないことを感じています。

その中で、担任の先生方からは中学生の心を動かすテクニックを学び、気になる子については性格や行動パターンを具体的に教えていただきました。「まずは仲良くなること。叱るときには『ここまでできたね。』とまず認め、なぜそうしなければいけないか、理由をきちんと説明し次はここまで頑張ろうと励ますこと。』しかし、何回か言っただけではなかなか変わりません。長い目で見守ることも必要です。

調理員さんにも去年の様子を教えてください、相談に乗っていただいています。未熟な点は多々ありますが、「おいしかったときは調理員さんのおかげ、失敗は自分のせいだ」ということを頭に置き、感謝の気持ちを忘れずに安全でおいしい給食作りに励みたいと思います。そのために、まずは自分が心も体も健康を保ち、辛いときこそ笑顔で頑張っていきたいと思えます。そして大桑中の子どもたちが将来も健康な食生活を送り、自分自身で生き方の選択ができる力を身につけられるよう支援していきたいと思っています。

## 心を満たす給食をめざして

小海町立北牧小学校 平山 三菜美



早いもので、北牧小学校で学校栄養職員として働かせていただき、数ヶ月が経ちました。小海町という初めての地域・初めての職場で毎日が精一杯ですが、「学校給食」に携わることができ、とても幸せに思っています。

私は小・中学校時代、一番好きだった時間が給食でした。センター給食だったため、作って下さっている様子を実際に見たことはありませんでしたが、給食の配送トラックが到着するのが楽しみで仕方ありませんでした。大学時代に乳幼児を対象とした食生活状況の調査をし、子供時代の食生活の大切さを学び、学校給食に携わりたいという思いがさらに強くなりました。

北牧小学校は、ランチルームで全校で給食を食べるため子供たちの様子を全部見ることが出来ます。子供たちは配膳台から給食を持って行くときに大きな声で「いただきます。」と言ってくれます。毎日献立のお話をさせていただいています。子供たちが真剣に聞いてくれたり、反応をしてくれたりするのが本当に嬉しいです。おいしかったときは「おいしかった。」と言ってくれて、その言葉が毎日の力になっています。

実際、働かせていただく、うまくいかないことばかりですが、調理員の先生方、学校の先生方、近隣の栄養士の先生方、そして子供たちに助けられながら一生懸命取り組んでいます。学校給食はおいしいものだけでなくはならないと同時に、最高の食育の教材だと思えます。子供たちが明るく健康に生活をしていけるよう、「心を満たす給食」を目指しながら、笑顔を忘れずに学校栄養士として一步一步、成長していきたいと思っています。



学校給食センター紹介

愛言葉は、より安全で安心なおいしい給食をめざして

上田市丸子学校給食センター 金井 千明

これまで三十九年もの長い間学校給食づくりに貢献してきた丸子学校給食センターに別れを告げ、平成二十一年三月新しい丸子学校給食センターが竣工しました。

新丸子学校給食センターは、鉄骨造り・平屋建てドライ厨房



湿度八十%以下、室温二十五度以下で作業区域を明確に分離し、HACCPの手法を取り入れ、衛生面に配慮したピッカピカな施設です。屋根には高性能真空貯湯型太陽集熱器を設置し、お湯は太陽様が沸かしてくれま

す。このことは、CO2の排出削減に大きく貢献するとともにランニングコストを大幅に削減することから、エコ学校給食センターとも言えるのです。

また場内には、幅広いメニューをこなす最新の厨房機器を配置しました。たとえば、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう、和え物の食材はスチーム加熱後にプラスチックで冷却し、仕上げまで冷蔵保存しています。そして和え物を入れる

容器は、昇温と冷却の両方の機能を持つ消毒保管庫に入れておき、冷やした断熱食缶に盛り付けることができます。またスチームコンベクションオーブンは、加湿しながら焼くなど設定を自在に変えて調理できることから今後の調理の幅が広がるものと思います。

ここでは、丸子地域の小学校四校、中学校二校の約二千三百人の給食を作りますが、内数千人についてはなんらかのアレルギー体質の児童・生徒がいます。新しい丸子学校給食センターには、アレルギー食調理室があり、ここでこれまで同様、栄養士を中心にアレルギー対応給食を提供しています。このことは、丸子学校給食センターの伝統とも言える「すべての児童・生徒に学校給食を食してほしい」という願いから生まれたものだと思います。

「仏造れど魂入れず」とならないよう、給食センターが新しくなっても学校給食は食育、「より安全で安心なおいしい給食をめざして」。

これが丸子学校給食センター所長以下職員二十一名の座右の銘。

給食会日誌抄

- 4・8(水)～9(木) 全給連公益認定申請研修会 於東京
- 4・26(日) 県PTA連合会60周年記念式典 於長野
- 5・12(火) 関プロ学校給食研究協議会 於横浜
- 5・20(水) 地産地消・産直緊急推進事業説明会 於東京
- 5・22(金) パン商工組合総会 於長野
- 5・24(日) 麺業協同組合総会 於長野
- 5・25(月) 顧問税理士税申告指導 於本部
- 5・26(火) 栄養教諭・学校栄養職員部会総会 於長野
- 5・29(金) 県PTA連合会総会 於長野
- 6・1(月) 平成二十年度会計監査 於本部
- 6・8(月) 県学校保健会理事会 於長野
- 6・9(火) 第一回常務理事会 於長野
- 6・10(水) 第一回拡大本部会 於本部
- 6・15(月) 地産地消・産直緊急推進事業ブロック説明会 於埼玉
- 6・16(火) 社会保険事務・労働保険更新説明会 於長野

6・17(水) 学校給食用牛乳推進協議会 於長野

- 6・19(金) 全給連第一回定例総会 於東京
- 6・24(水) 第一回理事会 於本部
- 6・25(木) 第一回評議員会 於本部
- 6・26(金) 牛乳普及協会役員会・総会 於長野
- 7・3(金) 地場産物安定供給検討委員会 於本部
- 7・10(金) 学校給食用パン衛生管理及び品質向上研修会 於本部
- 7・14(水) 指導プログラム研究部会 於本部
- 7・15(水) 安全運転管理者講習会 於長野
- 7・22(水)・23(木) 全給連初任者研修会 於東京
- 7・24(金) 全国学校給食振興期成会総会 於東京
- 7・30(木) 県栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会 於松本

機関紙 No.160

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 株式会社 TEL 026-226-0886