



6年生から1年生に伝える伝統「肥後守の使い方」 — 提供 池田町立会染小学校 —



<http://www.nagk.or.jp/>

第164号

目次

○巻頭言 .....	1面	○児童・生徒の声 .....	5面
○異物混入対策 .....	2面	○栄養士さんの窓 .....	6面
○米粉パン最新情報 .....	2面	○学校給食用パン製造への想い .....	7面
○給食雑感 .....	3面	○パン品質向上研修会 .....	7面
○栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会 ..	4面	○学校給食センター紹介 .....	8面
○学校給食調理講習会 .....	4面	○給食会日誌抄 .....	8面

私の子どもの頃の学校給食は、脱脂粉乳の末期に当たります。私の通っていた学校がマンモス化して二校に分かれてからは、食缶に入っていて表面に膜の張っている脱脂粉乳は出なくなり、クジラ肉も無くなりました。代わりと言っては何ですが、瓶に入った牛乳・ソフト麺・ミルク・揚げパン・ねじりパン・米飯給食などが始まり、今にして思えば学校給食の大変革期を子どもとして過ごしたのだなあと思います。

給食は年々おいしくなってきた、メニューも豊富になり、栄養管理も考えられて、食材の安全と流通の確保まで考えられている。そして、子どもたちはその恩恵を当然のこととし、親もまた当たり前のように考えています。

そんな整った学校給食を時に過保護だなあと思うことがあります。子どもにも親にも私たちは、給食の背後にある多くの恵みのありがたさを忘れ去っているように思います。私が子供の時、父が猟師をしていたので、山鳥やウサギを取ってきて、その肉を食べることがありました。うまいはずいとはともかく抵抗なく食べていました。ある日、父の友人が育ちすぎて乱暴で手に負えない鶏を食べてくれと持ってきました。その場でさばっている様を見て半年くらい鶏肉が食べられなくなりました。これが命を奪うということだと大きなショックを受けました。

言い尽くされたことですが、私たちは「命をいただいて生きています。」そして今この食事にもその命を育てる人、処理する人、運ぶ人、料理をつくる人・・・様々に尊いものにも手をかけてきた背景があります。

学校の給食は毎日メニューが変わります。これだって実は大変なことなんです。私の家は農家なので、季節の野菜が採れます。夏は毎日茄子とトマトとキュウリ、そのあとは毎日ポテトサラダ、そして毎日大根の煮つけ、キノコ・キノコと続いて次は長芋・長芋です。こんな食生活がある意味贅沢だと思いますが、学校の給食でこれではきつと文句がいっぱいとなるでしょう？学校給食の背後のありがたさを私たちは意識しないといけないと思います。今あるこの給食は、決して当たり前前ものではないのです。

さて、今朝も我が家では、娘が朝食のナメコのおみおつけを残して学校へ出ました。もう飽きたと言っています。



長野県学校給食会常務理事  
長野県PTA連合会会長 今井仁志

ありがたいという想い



# 異物混入ゼロを目指して

食品への異物混入事故報告が後を絶ちません。委託加工権を託されている本会にとつて、看過できない重大事案として深刻に受け止め、加工工場に協力して異物混入未然防止に取り組んでいます。

異物の種類は様々で、本年四月からの半年間に、本会本部に報告された主食(パン・ご飯・めん)への異物混入事案では、①以前に使用した食材の残りかすや米ぬか25%②毛髪22%③タワシや刷毛の毛など使用具の一部19%④虫13%⑤原材料開封時の糸や包装容器の一部8%⑥金属バリや塗装の剥げなど機械設備に起因するもの8%⑨その他5%でした。

このことから、従業員の服装や使用道具及び作業の仕方、製造ラインや器具の管理を改善すれば、異物混入はかなり減ると思われます。

過日、東京から衛生管理の専門家をお呼びして、異物混入防止の視点から、あるパン・炊飯加工工場を点検して改善へのア

ドバイスをしていただきました。そして、その結果は、委託加工工場従業員参加による異物混入防止緊急対策研修会でも報告させていただきました。

工場の汚染防止の基本的事項である5Sは、食品製造に関わる者は、誰もが知っている程に一般的になってきました。■整理(必要な物と不要な物を分け、不要な物を捨てる)■整頓(必要なものがすぐ取り出せるように置き場所、置き方を決め、表示を確実に行う)■清掃(掃除



異物混入防止緊急対策研修会

をしてゴミ、汚れのないきれいな状態にすると同時に細部まで点検する)■清潔(整理・整頓・清掃を徹底して実施し、汚れない状況を維持する)■しつけ(決められたことを、決められた通りに実施できるように習慣付ける)

機械でなく人です。食品製造に関わる人が、事の重大性を再認識して、5Sに真剣に取り組むことこそ異物混入ゼロへの道だと考えます。本会は、子どもたちが安心して給食が食べられる環境づくりに、委託加工工場の皆さんと共に、いつそう努力していきます。

## 学校給食用米粉パンの導入に向けて

本会では米粉パンの導入に関して長年調査・研究をしてきました。課題の一つとして製粉工場の問題がありました。長野県は米だけでなくそばの生産も盛んなことから、

粉と比較して米自体も高額のため、保護者の負担増になることも心配でした。

米粉専用の製粉工場がなく、そばのコンタミネーションの危険性がありました。このため、近県の米粉専用の製粉工場も見学しましたが、距離が遠く輸送費が割高になり小麦



今年度に入り県内に米粉製粉工場が稼動したことを受け、視察した結果コンタミネーションの恐れも無く安全であることが確認できたことに加え、米粉専用の新規需要米も一部確保できる見通しがつきました。

先日、先進県で長年米粉パン



県内の給食パン製造工場から三十三名が出席され、実生地に触れ、写真風景のように見た目も良く美味しい米粉パンが製造出来ました。



三学期には導入予定です。



給食雑感



一緒に

食事をすること

本会評議員

諏訪市教育委員長

関 明 美

子供の頃、学校の楽しみは、何と言っても「給食」だった。

今、学校訪問の時にいただく給食は、昔と比べると、食器や内容が格段に向上していることに驚かされます。この金額で、これだけの食事を作るには、相当努力されているのだろうと、頭が下がる思いです。

旅行先で、昼時に子供が家に帰り、家族と一緒に昼食をとってから、学校に戻る光景を見て驚きました。

また、ある国では、ジャム等を塗ったパンだけを持参し、自動販売機で飲み物を買って昼食とすると聞き、それも又驚いた。国により習慣が違うから、それはそれでよいのですが…。私は、日本の学校給食は素晴らしいと思います。

先生と児童・生徒と一緒に同じ食事をいただく。これが重要

なことなのです。

昨年、半年に亘って宇宙に滞在して地球に帰還した野口聡一さんが、あの狭い空間で、仲間と上手くやっていくコツを聞かれた時、「ユーモアと、仲間と一緒に食事をすることです。」と答えていました。

給食って、ただ単に空腹を満たせば良いものではありません。

各種給食材料を、子供達に喜んで食べてもらいたいと、一生懸命作って提供して下さる人々。それを、さまざま工夫して、美味しく調理して下さる人々。それらの人達への感謝の気持ちを保持して、楽しく給食をいただくことが、クラスの仲間の輪作り、そして、心と体の成長に欠かすことのない、重要な要素であると思います。

現代社会では、子供が一人で朝食や夕食をとっている家庭が

かなり多いと聞きます。いつからそんな社会になってしまったのでしょうか。

朝夕の食事を一人でとる子が、せめて昼食だけでも、友達と一緒に給食を食べることが出来るようにする為にも、これからは

学校給食が長く続いて行くことを、切に望んでいます。

給食により、どの子も心身ともに健やかに成長し、どんな困難にも逃げることなく生き抜く強い人間になって欲しいと願って止みません。

給食雑感



食パン二枚と

四分の一

本会理事

長野市立柳町中学校長

玉川 隆 雄

食パン二枚と四分の一、それは、私が小学校低学年の時の給食のパンの枚数である。二枚のパンを食べたあと、きれいに切られた四分の一のパンを大事に食べた。私の給食の思い出は、そこから始まっている。

担任の先生は、食べ物や学用品をとて大切にされる方だった。食べ物にもノートにも鉛筆にも命があると、いつも私たちに論じておられた。だから、私

たちは、食缶などに残った汁やジャム、脱脂粉乳など全てのものを丁寧に配った。汁一滴、豆一粒たりとも残さなかった。先生は、楽しく語らいながら食べる消化が良いことも教えてくださった。給食の時間は、私たちの最も幸せな時間だった。でも、ハプニングもあった。仲良しのA君は、やさしい子で、体が大きく大食漢だった。脱脂粉乳でもピーマンでも、嫌いで困っている子のものを喜んで食べてくれた。そんなA君にも苦手なもの一つあった。それはネギ、特に

白くてきよときよとした部分が苦手だった。だから、ネギが出た時は、私が食べてあげていた。

その日は、どういうわけか先生が私たちの食事の様子を見ておられた。そのためにネギのやりとりができなかった。A君は、奮闘して何とかネギ入りの汁を飲んだが、腕の底に白いネギがいくつも残っていた。私は、ハラハラしながらA君を見ていた。すると、彼は、突然大きなネギをポイツと口に放り込んだ。でも、噛むことすらできない。困った彼は、丸呑みに飲み込もうとした。その時、のどにつかえて苦しかったのか、食べられないくやしきさからか、彼の両目から大きな涙がいくつもこぼれた。

A君の様子に先生も気づかれたよう、そばに連れられ、口から出しても良いとやさしくおっしゃった。A君の口から大きなネギが腕に戻された。A君を苦しめたネギは、やけに白かった。九年間の給食は、私たちの体を作ってくれたが、心も育んでくれた。給食は、先生や同級生と過ごした楽しい小中学校の思い出そのものである。かけがえない学校生活を支えてくれた給食に改めて感謝したい。



### 第二十九回

## 栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会報告

(矢高共同調理場) 実行委員長 後藤 眞知子

りんご並木と人形劇のまち、飯田市において八月二日(月)に夏期研修会を開催いたしました。今年度は下伊那地区が当番で準備を進めてまいりましたが、県南の地にもかかわらず二百四十名の参加をいただきました。

今年度も三名の講師の先生方をお迎えし、それぞれの専門分野についてお聞きすることができました。

近藤真庸先生からは、「触発・追求型の授業づくり」というテーマより学んだことをきっかけに子供達が動き出す、そんな「食」の授業の願いのキーワードは「楽しい!」「わかる!」。授業作りのポイントは何よりも「教える中身」そして「教材・教具の工夫」「どう教えるか」を学んだように思います。講演の中に「歌って食育」のコーナーがあり先生のアイディアと笑顔あふれる教室で子供になった気分でお聴きすることができました。ひとつでも実行に移したと思います。

鈴木志保子先生には、昨年水分摂取法についての基礎を勉強させていただき、みなさんからの要望もあり、引き続きお願いいたしました。今回は「成長期のスポーツ栄養学」と題して、運動する児童・生徒に活用するために必要な考え方を講演していただきました。運動とスポーツの違い、自分の体重・運動量からみて自分の適正量を食べることについては、指導する立場でありながら自分自身についても考える機会を与えていただきました。講演の中で栄養士は「表面は広いが奥深くない」という言葉にドキッとしました。先生のパワフルでテンポの良い話し方に思わず引き込まれ、あつと言う間の九十分でした。

村山哲哉先生からは「学校における食育推進」と題して国民運動としての食育・学校における食育・教材等取り組む食育について学ばせていただきました。「食に関する指導の手引き」の執筆者でもある先生より食に関する指導の目標から指導のすすめ方、食べることにより心が開かれ、ふるさとを感じ食物を大切にするなど、生きていく上で大切なことを学ばせていただきました。温かなお人柄がにじみ出た話し方で充実した一日を終える事ができました。三名の先生方から学んだことを、これからの指導に生かしていきたいと思えます。



この研修会は、長野県栄養教諭・学校栄養職員部会の大きな事業の一つとして位置付けられています。地区持ち回りで行うことにより県下の地域を知ることや、その地区の会員全員で全てを企画実施すること、も大きな目的で、それ自身が研修という意味を実施してみました。最後になりましたが、学校給食会様のご支援に感謝申し上げます。

十月二十二日、県長野保健福祉事務所を会場に調理講習会が行われました。今回の講師は、茅野市の「オーベルジュ・エスポワール」オーナーシェフの藤木徳彦さんにお願ひし、東北信地区の学校給食関係者三十九名の参加をいただきました。

## 学校給食に地場産物を活用した調理講習会

十月二十二日、県長野保健福祉事務所を会場に調理講習会が行われました。

今回の講師は、茅野市の「オーベルジュ・エスポワール」オーナーシェフの藤木徳彦さんにお願ひし、東北信地区の学校給食関係者三十九名の参加をいただきました。

### 【実習メニュー】

- ・ 信州キノコのキツシユパイ
- ・ 信州サーモンのマリネとパリエーション
- ・ 信州牛と豚肉のキャベツテリーヌ
- ・ リンゴのフランベ ヨーグルトムース添え

調理実習だけでなく、給食へのアレンジ方法や食育について、地元食材の活用方法等の話も自らの経験を交えてお聞きすることが出来ました。

参加者の方は熱心に耳を傾け、質疑・応答の場面ではたくさん手が上がり、活発な講習会となりました。

\* 参加者アンケートより\*  
・ フレンチのレストランで、これだけ大事に地元食材を使っているシェフの方がいることを知り、心強く、大変熱い思いを感じたことが出来ました。



身近にある材料をムダにしないで、工夫しておいしくいただけるメニューでも参考になりました。  
・ 地場産物を活用すると和食になりがちなので、参考になりました。  
・ お客さんの「おいしかった」の言葉がはげみになるということは私たちも同じです。言葉の大切さも学びました。  
・ ご参加いただいた皆様ありがとうございました。来年度は中南信地区を対象に行う予定です。(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。)



# おいしい給食

松本市立菅野小学校

二年

## 大ぜき みちる

わたしは、毎日のきゅう食を  
おいしいなと思つて食べていま  
す。きゅう食の時間が近くな  
ると、今日のメニューは何かな  
と、毎日ワクワクしています。

グループの人と楽しくお話を  
して、みんなでなかよく食べて  
います。

すきなメニューが出た時は、  
早く食べおわることがあります。  
にが手なメニューが出て、き  
ゆう食センターの人が、わたし  
たちのために一生けんめいに作  
つてくれるから、のこさず  
食べようとがんばっています。  
でもたまにのこしてしま  
うことがあります。

わたしがすきなメニュー  
はたくさんあるけど、とく  
にすきなものは、グラタン  
とキーマカレーです。たま  
に、ナンやミルメークが出  
るけど、それもすきです。



配膳もしっかり自分たちで

しるでは、とんじるがすきです。  
たまにデザートが出ます。わた  
しはその中でクレープがすきで  
す。ゆつくりあじわつて、「お  
いしかったな。」と言つてしま  
います。

二年

## 岩だれ ひろや

ぼくは、あまりすききらいが  
ありません。いつもきゅう食を

のこさないで食べてい  
て、早く食べおわると、  
おかわりもしています。  
すきなメニューは、

# 楽しい給食

## 感謝をこめて おいしく楽しく

御代田町立御代田北小学校

六年 内 堀 瑠 美

私たちの学校は給食をよりお  
いしく、楽しく食べる工夫が三  
つあります。

一つ目は、希望こんだてがあ  
ることです。クラスごとに好き  
なこんだてを決めることができ

ます。これによつて給食をおい  
しく食べることが出来ます。ま  
た好きな物なので食べ残しも少  
くなります。

二つ目は、「日本を味わう日」  
というのがあります。毎月



「いただきます」のあいさつをして

# おいしい給食



春の風を感じて今年も  
なかよし給食で交流しました

十九日は食育の日ということで、  
日本各地の郷土食を出して、放  
送でその郷土食について紹介し  
ます。すると「今日のこんだて  
は、〇〇県の郷土食なんだ。」  
といろいろな県の郷土食を知る  
ことができます。

三つ目は、仲よし給食とい  
うのがあります。仲よし給食  
は、全校で縦割り班をつくり校  
庭で班になつて給食を食べます。  
するといろいろな学年の友達と  
仲よく話をしながら食べられて  
とても楽しいです。

このように私たちの学校は、  
おいしい、楽しい給食を毎日楽  
しみにしています。

でも、給食室で作つた給食を  
食べられるのは今年で最後にな  
つてしまいました。来年からは  
給食センターから給食が届けら  
れます。朝、全校でマラソンを  
している時に給食室からいいに  
おいがしてきて、「今日は何か  
な。」という楽しみがなくなつ  
てしまうのがさみしいです。

給食室で作られる給食が食べ  
られるのは、あとわずかです。  
私はみんなが毎日楽しく、そし  
て残さず食べることが一番の感  
謝につながるのでないかなと  
思います。



# 魔法の言葉

高山村立高山中学校

栄養教諭 高橋和子

三年生のクラスでの給食時間のできごとからふたつ。

「先生、Aくんは人參がきらいなんだよ」と。つい「かわいねえ」と私。すると周りの子が不思議そうに「先生は、食べなさい！つて言わないの？」と聞いてきた。「十五歳の男の子が、ぼく人參嫌いつて公言しているところがかわいいなあつて思ったの」と話すと、Aくんもいっしょに楽しそうに笑っていた。

別の日。おかわりじゃんけんに参加した女の子に「いっぱい食べていい女になりなさい」と言ったところ「先生、それって魔法の言葉だね」とにっこり。しつかり食べようとする意欲のある中学生の女の子によく使う言葉のひとつなのだが、生徒から「魔法の言葉」という反応が返ってきて、私まで幸せな気持ちになった。



楽しい時間に笑顔満開！

日本には医食同源という言葉がある。同じようにアメリカにも「You are what you eat.」

自分の身体は自分の食べたものでできている」という諺がある。

学校給食における「食育」はこの言葉の子どもたちに体感させることにある、と思う。

# 栄養士さんの窓

食育をすすめていくためには、先生方・調理員・家庭や地域・市町村教委、それぞれの想いや願いを「チーム」にして動くことが必要である。そのコーディネート役になるのが、私たち栄養士の大切な仕事のひとつ。どんなすばらしい実践も押しつけていくだけでは子どもたちの心は開かない。その子にとって「魔法の言葉」を話せる、そんな大人のひとりになりたいと思っている。

# レッツチャレンジ！廊下展示

飯田市立上郷小学校

栄養士 寺沢典子

給食室前の廊下に、毎日色々なものを展示しています。最初は、「児童に食材本来の姿を知って欲しい」という思いから出発。そのうち、「せっかく見に来てもらうなら、児童にとって、給食室がウキウキワクワクして、何度も行きたくなるような楽しい場所になって欲しい！」とい



廊下展示をクラスで見にいきました

とあるよ。」お昼の放送で展示のお知らせをすると、休み時間に見に来る児童も多く、栄養士と交流する場にもなります。担任が引率して、全員で見に来てくれるクラスもあります。食材集めは、栄養士と調理員だけではなかなか大変です。市の農業課や八百屋さん、魚屋さんなどにも相談して、お借りしたり、分けていただいたりしています。地域の方のおかげで、内容が充実してきました。例えば、やまびこしめじの瓶（成長過程三段階）、葉っぱ付き里芋丸ごと一株（葉っぱと背比べ）、氷漬けされた飛魚や虹鱒など。どれも貴重なものばかりです。児童は展示物が変わると、目をキラキラさせて見に来てくれます。これからも、そんな児童の笑顔のために、献立作成も廊下展示も、どんどん新しいことにチャレンジしていきたいと思えます。



# 「三方よし」の心得

長野県パン商工組合専務理事

(有)高原のパン屋さん 代表取締役

品田 宗久

現在小海町、南相木村、北相木村、南牧村、川上村の十一校の給食パン千五百九名分を製造、配達しています。

私が中学生の頃、一学年で二百六十名の仲間がいた時に比べると、数でだいたい四分の一、日数で一週間のうち六日のパン給食が今では多くて週二回です

ので、掛け算すると昔の十二分の一の数に激減しています。数の少ない学校が黒パンなどの時には、量が少ないので手で分割します。数がそこそこある学校でも、小学校は三段階の重さですので、少ない数で目方を変えてやっています。学校によっては、お願いして二段階にしてみました。毎年小学校の三年生が工場見学に来てくれます。一学年が数名から二十名位です。仕込みなどを見てもらいながら、発酵させている時間を利用して質問に答えます。また、菓子パン生地を使って子どもたちに自由に

ぶんで作ったパンはおいしかったです。これからもぼくたちのパンを作ってください。」「わたしははじめてパンを作ったけど、とてもじょうずにできあがりでした。それも社長さんやみなさんのおかげです。またおいしいパンを作りたいです。」「自分で作ったパンはおいしかったです。大きくなったらパン屋さんになりたいです。」「などの手紙を頂くと、社員一同嬉しくなって、子どもたちの笑顔と期待を裏切つてはいけないと思つて仕事をしています。

色々な形でパンを成形してもらい、発酵させて焼き、持ち帰ってもらっています。これも小規模だから出来ることかなと感じ、有難く思っています。

私が見本でねじりパンとか、カニ、カメなどの形を作ると、子どもたちからいつも歓声が上がります。中には「魔法の手だ」と言つて喜んでくれる子どもたちもたくさんいます。そして、大抵の学校がお礼の手紙を書いてくれます。「いつもんやパンの作り方を教えてくださいありがとうございます。じ



この前『商い』で成功した江戸商人『ビジネス』で苦しむ現代人』という本に出逢つたのですが、江戸商人は「三方よし」の心得で一生懸命働いた。「三方よし」とは、「商品やサービスを提供する人も、それにお金を出して受け取る人も、双方とも幸せになれる商売をするべきだ。そして、そのことによつて世間がより良い状態になっていけばさらに良い」というのが大まかな意味だそうです。現在の激しい競争社会ではなく、みんなで助け合い思いやりのある社会になれば良いと思うこの頃です。

# パン品質向上研修会行われる

パン委託加工業者三十六社から持ち寄られたパンの品質評価を通して品質向上を目指す研修会が八月二十七日に、本会議室で行われました。

外観三十点(体積・表皮色、形均整、表皮質)及び内相七十点(す立ち、色素、触感・香味)から評価をしていただきました。

評価員長を日本パン技術研究所調査部並木利文氏にお願いし、評価員として県教委保健厚生課小池秀介学校給食係長、長野農政事務所食料部消費流通課田中靖博消費拡大係長、県工業技術センター食品技術部門羽生隆主任研究員の四名の方々、また立会人兼補助員として、栄養教諭・学校栄養職員部会から榛葉教子部会長以下、五名の皆さんのご協力をいただきました。



学校給食用パン配合比率 (長野県学校給食会) (対粉率)

材料名	配合比率基準
小麦粉	100
脱脂粉乳	3 または 4
砂糖類	5
ショートニング	6
イースト	2
食塩	2

注) 1 砂糖類には砂糖のほかにごぼう糖を含む。  
 2 小麦粉の品質により特に必要がある場合は、食品衛生上危惧のない改良材(イーストフード)を選び、これを使用することができる。  
 3 イースト、食塩、ショートニング、砂糖類は良質なものを使用する。

学校給食用パンの配合比率は、表にあるとおり標準食品構成表により決められたものです。判定基準は四段階で、結果は全てのパンが優または良で、全体的に昨年度より高いレベルの評価を得ました。今回は技術向上のための研修会でしたが、冬には抜き打ちでパンを評価する品質審査会を行う予定です。



学校給食センター紹介

坂城町の未来を担う子供たちのために

坂城町食育・学校給食センター所長

田中 一夫

坂城町は、長野広域と上田広域の結節点に位置し、りんご・ぶどう・バラ栽培、また工業が盛んな「ものづくりの町」です。最近では、特産のねずみ大根を活用したイベント、千曲川バラ公園の造成など、観光へも力を入れていきます。

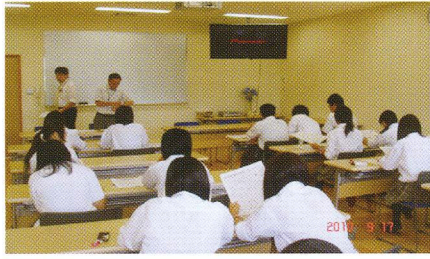
坂城町では、昭和四十九年に共同調理方式になりましたが、施設設備の老朽化に伴い新センターを建設しました。本年四月から町内四小中学校千四百人の給食を賄い、名称も「坂城町食育・学校給食センター」と改め

ました。施設面では、一階に調理施設があり、調理のレパートリーを増やすスチコンや節水・洗浄作業の効率化を目指す、県下初の「カゴごと洗浄機」を採用しました。子供たちの環境への関心を高めるための「太陽光発電設備」や、体の不自由な方のための「エレベーター」も完備しました。「エレベーター」も完備しました。「研修会議室」「見学展示ホール」等を設け、「見学通路」は調理だけでなく洗浄作業も見学できるように工夫しました。

運営面では、坂城産食材の活用を大事にしています。大豆は豆腐や納豆に、小麦粉(ユメセイキ)はすいとんやうどんに、

特産のねずみ大根はドレッシングにと、素材を活用するだけでなく、様々な加工を施しています。果物では、巨峰・ピオーネ・ナガノパールの「ぶどう食べ比べ」や秋映・シナノゴールド・シナノスイートの「りんご三兄弟食べ比べ」を行っています。地元農産物加工施設「味ロツジわくわくさかき」と八巻栄養士とで、舞茸ご飯の素、りんごゼリー、あんずゼリー等を開発しました。「地域食材の活用」に、今後も坂城産の食材の活用を推進したいと考えます。

食育の推進も大事な使命です。八巻栄養士は町内四小中学校すべてのクラスを訪問し、児童生徒の食育を進めています。町内の保育園・幼稚園・小中学校の保護者や坂城高校生の当センター見学試食会では、食育講話を行いました。また、町内の女性団体、地元のお年寄りグループにも同様な活動を行っています。今後、栄養士及び調理員十名が一丸となり、坂城町の未来を担う子どもたちに安全で安心なおいしい給食の提供だけでなく、町民全体の健康づくりに貢献できる施設を目指し、食育活動を



坂城高校生徒の食育講話



村上小学校保護者の食育講話

は、坂城産食材の活用を大事にしています。大豆は豆腐や納豆に、小麦粉(ユメセイキ)はすいとんやうどんに、

特産のねずみ大根はドレッシングにと、素材を活用するだけでなく、様々な加工を施しています。果物では、巨峰・ピオーネ・ナガノパールの「ぶどう食べ比べ」や秋映・シナノゴールド・シナノスイートの「りんご三兄弟食べ比べ」を行っています。地元農産物加工施設「味ロツジわくわくさかき」と八巻栄養士とで、舞茸ご飯の素、りんごゼリー、あんずゼリー等を開発しました。「地域食材の活用」に、今後も坂城産の食材の活用を推進したいと考えます。

給食会日誌抄

- 7・15(木) 県米粉普及推進協議会 於長野
- 7・23(金) 第一回加工食品開発委員会 於本部
- 7・29(木)〜30(金) 全給連中堅幹部職員研修会 於東京
- 8・2(月) 県栄養教諭・学校栄養職員部会夏期研修会 於飯田
- 8・3(火) 県学校給食共同調理場連絡協議会 於飯田
- 8・5(木) 県学校保健・安全・給食大会 於松本
- 8・6(金) 佐久学校給食研究大会 於佐久
- 8・9(月) 学校給食会職員研修会 於本部
- 8・9(月) 米粉普及推進研修会 於長野
- 8・19(木) 県麺業組合衛生講習会 於長野
- 8・27(金) パン品質向上研修会 於本部
- 8・30(月) 第二回加工食品開発委員会 於本部
- 9・9(木) 日パン技研監査員衛生指導 於長野
- 10・1(金) 異物混入事故防止緊急対策研修会 於長野
- 10・5(火) 南信州たけの子プロジェクト契約書調印式 於豊丘村
- 10・14(木)〜15(金) 関プロ事務担当若者部会 於山梨
- 全給連事務局長セミナー 於東京
- 10・22(金) 地場産物活用調理講習会 於長野
- 10・29(金) 全国学校給食振興大会 於東京
- 11・4(木)〜5(金) 関プロ学校給食会連絡協議会 於松本
- 11・11(木)〜12(金) 全国学校給食研究協議大会 於高松
- 11・12(金) 米粉パン製造講習会 於長野
- 11・15(月) 第三回加工食品開発委員会 於本部
- 11・16(火)〜17(水) 全給連経営者セミナー 於東京
- 11・18(木) 第三回支部長会 於本部
- 11・19(金) 学校給食研究改善協会創立50周年記念式典 於東京
- 11・25(木) 県牛乳普及協会幹事会 於長野

機関紙 No.164

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 FAX 026-282-6535  
 E-mail: info@nagk.or.jp  
 印刷所 丸山印刷 有限会社  
 TEL 026-226-0886