



地産地消キャンペーンマスコット「匂ちゃん」が学校にやってきた。 — 提供 丸山小学校 —



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

第167号

<b>目次</b>	○巻頭言 .....	1面	○児童・生徒の声 .....	5面
	○パン品質向上研修会 .....	2面	○栄養士さんの窓 .....	6面
	○給食雑感 .....	3面	○沖縄パイン工場視察 .....	7面
	○夏期研修会報告 .....	4面	○学校給食共同調理場紹介 .....	8面
	○調理講習会 .....	4面	○給食会日誌抄 .....	8面

今年度より、新学習指導要領が小学校においては全面実施され、総則には学校活動全体で、食育の推進に取り組むことが明記されました。学校における食育を推進する上で、栄養教諭・学校栄養職員への期待とともに、その専門性・実践力を問われることになり、身の引き締まる思いです。その期待に応えていけるよう、より高い資質向上に努めていきたいと思えます。

また、食育基本法に基づき、今年度より第二次食育推進基本計画がこれまでの「周知」から「実践」をコンセプトに進められています。学校関係では、「朝食を欠食する子どもたちの割合を現状の一、六％から0％に」「地場産物を利用する割合を二十七年一度までに三十％以上に」の新たな計画が掲げられました。当部会では、平成十六年より、児童生徒の食の実態を把握するために全県の小学校五年生と中学二年生を対象に三年ごとに食生活実態調査を行っています。昨年度調査では、朝食をほとんど食べない児童生徒の割合は過去二回の調査より減少し、小学五年生では0、五％、中学二年生では一、五％となりました。しかしながら、食べてはいても、バランスのとれた朝食の割合は五割未満と課題も見えています。朝食欠食0％とともに、朝食の内容充実を図るために、家庭と連携した取り組みをさらに推進していきたいと思えます。学校給食における地場産物の活用については、農産物の豊かな長野県では、すでに三十八％に達し、今は四十％以上を目指して取り組んでいます。学校給食が生きた教材となるために、地場産物活用の重要性は図り知れませんが、活用にあたっては、関係機関の皆様のお力添えに深く感謝いたします。

そして、家庭では、「共食」に重点が置かれています。家族の態様が多様化している中で、子どもたちの「孤食」が背景にあります。家族が食卓を囲んで共に食事をとる「共食」は、まさに食育の原点です。当部会の調査でも、給食を楽しむとした理由に「友達と一緒に食べるから」という「共食」をあげている子どもたちが多数いました。給食の場にあるのは、テレビではなく「楽しい会話」です。家族との「共食」が、子どもたちの豊かな心身の育みのために大切な時間と場であることを、まさに「周知」から「実践」へと家庭・地域との連携の中で推し進めていきたいと思えます。



長野県学校保健会 栄養教諭・学校栄養職員部会  
部長 竹内 佳代子

子どもたちの豊かな  
心身の育みを願って

# 学校給食用パン 品質向上研修会を実施



長野県学校給食用パン品質向上研修会を、平成二十三年七月十五日、本給食会会議室に於いて実施致しました。長野県教育委員会、農政事務所、県工業技術センター、市町村教育委員会、栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力の下に、日本パン技術研究所 研究調査部チーフ並木利

文先生をお招きし、パン品質審査・評価の手法を伝授いただきました。今回は県内委託加工工場から製造担当者等が持参したコッペパン二十個、食パン七食、多様なパン七個を基に研修致しました。研修に当っては、自分で持参したそれぞれのパンの出来ば

えの評価を基に行いました。学校給食用パンは、食べて美味しければ良いだけでは評価になりません。学給パンは食べる直前に加熱し新鮮な状態に戻すことができない為、製造段階で中心部まで充分に加熱が必要なのです。ですから、外觀(体積)(表皮色・形均整・表皮質)内相(す立・内部

色素・触感)(香)(味)等について評価し、これを基に研修を深めていきます。評価は優・良・可・不可とします。今回は優が十八個・良が十六個、可・不可はありませんでした。

参加者は評価をされながら語る並木先生の言葉やアドバイスを真剣に受け止め、納得している様子が伺えました。本会では審査会及び研修会を毎年行っています。今回の様な委託工場から持ち寄ったの研修は三回目となります。

栄養教諭・学校栄養職員部会の先生方には毎回違う方五名ほどのご参加を願ひ、学校給食パン審査及び評価のお手伝いをお願いしております。又、市販パンとの基本的な考え方の違いや、パンの品質の見分け方等についてもご理解を深めていただいております。

学校給食用パンは、食べて美味しければ良いだけでは評価になりません。学給パンは食べる直前に加熱し新鮮な状態に戻すことができない為、製造段階で中心部まで充分に加熱が必要なのです。ですから、外觀(体積)(表皮色・形均整・表皮質)内相(す立・内部

色素・触感)(香)(味)等について評価し、これを基に研修を深めていきます。評価は優・良・可・不可とします。今回は優が十八個・良が十六個、可・不可はありませんでした。参加者は評価をされながら語る並木先生の言葉やアドバイスを真剣に受け止め、納得している様子が伺えました。本会では審査会及び研修会を毎年行っています。今回の様な委託工場から持ち寄ったの研修は三回目となります。

と良のように別れてしましますが、ほんの少し直すだけですぐ向上できます。」等のお話をされました。今までの研修がパンの品質、製造技術の向上につながってきているものかと思われま

パン食の回数が減る一方で、委託工場の老朽化や職人の高齢化等で供給体制にも課題が生じる懸念を感じますが、今後においても、児童生徒の食のバランスや健全な発育に学校給食パンは必要不可欠ではないかとの思いであります。そのためにも、さらに良質なパンを提供できますよう三学期には十三回目の審査会を行うよう計画いたしております。審査会には委託工場には実施を知らせず学校等で無作為に抜き取っていただいたパンを基に審査いたします。審査の結果は学校や本「たより」等でお知らせするばかりで無く、本会が三月に行う

委託加工工場在庫及び衛生管理調査等に訪問した際、アドバイスを行っております。パン品質向上研修会や審査会を積み重ねることで、委託加工工場と共に常に上質なパン製造を目指し努力してまいりたいと考えております。

委託加工工場在庫及び衛生管理調査等に訪問した際、アドバイスを行っております。パン品質向上研修会や審査会を積み重ねることで、委託加工工場と共に常に上質なパン製造を目指し努力してまいりたいと考えております。

委託加工工場在庫及び衛生管理調査等に訪問した際、アドバイスを行っております。パン品質向上研修会や審査会を積み重ねることで、委託加工工場と共に常に上質なパン製造を目指し努力してまいりたいと考えております。



優	80点以上
良	75~79.9
可	70~74.9
不可	69.9以下

給食雑感



国会評議員  
飯綱町教育委員長  
相場 武彦

食育の推進に期待

第二次世界大戦終了の厳しい食料不足にあつて、将来を担う子どもたちの身体的向上と栄養改善、健康増進を目標に学校給食が実施され、学校給食法が制定されて半世紀余りが過ぎた。以来、学校給食は、子どもに望ましい食習慣と明るい社交性を養い、学校生活を豊かにするなどの教育上の目的をもつて実施されてきた。五年前、食育基本法が制定され、食育の観点から学校給食法が大幅改正された。学校給食を活用した食生活に関する実践的な指導を行う栄養教諭の職務が示された。

最近の社会状況の変化は、生活を複雑化、多様化、多忙化させ、「食」の大切さと感謝の心を忘れがちである。「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、食生活の乱れによる健康への影響が心配される。「食」の安全確保や食生活の改善の面からも

自らの「食」のあり方を学ぶことが求められている。

食育は、あらゆる世代の国民に必要なものであるが、特に子どもに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となるものである。今こそ家庭、学校、地域等を中心に国民運動として、食育の推進に取り組んでいかねばならない。

学校給食には、食育の「生きる教材」としての役割や、様々な期待が寄せられている。中でも大切なことは「おいしく安全」であるということだ。給食は年々おいしくなり向上している。メニューも増え、栄養管理、衛生管理、品質管理等が著しく充実してきている。栄養士、栄養教諭、学校給食に携わる方々の努力と共に、地域や季節の味

給食雑感



本会理事  
旭町中学校長  
百瀬 司郎

人をつなぐ食

覚や地域の食文化等が取り込まれるようになり、家庭や地域の協力や連絡・連携に負うところが大きい。「食」は、生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となっているものだ。つまり、

「食」は、知・徳・体のバランスを保ち、「生きる力」の源をなしているといえよう。学校給食を通して、学校、家庭、地域等の食育の推進が充実し、発展することを願うと共に、大いに期待したい。

今年、災害の年になりました。被災された地域の皆様に心からお見舞いを申し上げます。

東日本大震災の被害にあつた避難所で、雪の舞う日小学生が炊き出しのスープをカップに盛ってもらふ姿がありました。温かなスープをすすする時、それまで無表情だったその子の表情が一瞬柔らかくなつたのを覚えて

います。校長室前の廊下に、ユニセフのポスターが十枚ほど掲示されています。先日、ユニセフ・キヤラバン隊が本校を訪れた際に

いただいたのです。

その一枚に、日本の戦後まもなくの給食風景の写真があります。高学年でしょうか、一つの教室に五十人以上の児童と後ろに立つ数人の先生の姿。そのどの顔も笑っているのです。目を輝かせて生き生きとしています。机の上には、お皿のコッペパンと器に盛られた脱脂粉乳だけであるのに。

私もそう違わない頃に育つた一人です。少し黄色みの油の浮いた脱脂粉乳の味は苦手だった記憶がありますが、それでも飲

んだ。食べることに飢えていた時代でした。当時の学校給食は、栄養不良の子どもたちを救うことが目的でした。正に「命をつなぐ給食」だったのです。それから半世紀を経て、当時では考えられなかった変化が現れています。食べ物が溢れ、好きな物が食べたい時に何でも口に入る時代と同時に、朝食抜き、痩身、孤食、偏食等々、家庭の食の問題がそのまま学校教育に波及して来ています。更に、ここに来て、原発による放射能汚染食物の問題やTPP参加による外国産食品との競争激化も懸念されています。学校給食は新たな局面を迎えています。

しかし、食べることは人間の生きる根本であること変わりはありません。家族や仲間と楽しくいただく。人と人とのつながりの中で、どんなに大切なことだったのか、改めて思います。栄養をつけるだけでなく「人をつなぐ食」の役割が見えて来ました。



第三十回

栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会報告

(真田中学校 栄養教諭) 実行委員長

金井 かずよ



平成二十三年度の夏期研修会は八月四日に上田市真田中央公民館で開催いたしました。第三十回の節目でもあるのでより多くの会員の皆様に参加してもらえようという計画を進めてまいりました。真田は県境でもあり遠方の方が多いにもかかわらず二七二名という最高の参加者となりました。長野県教育委員会、上田市教育委員会、上小校長会、財団法人長野県学校給食会の後援をいただき、特に学校給食会様には多額のご支援をいただき

感謝申し上げます。

今年度も例年に倣って三名の講師を予定しました。事前に候補の先生の講演会に参加し、講義内容や技術を確認して検討し、決定した研修内容は「脳」「栄養」「腸」でした。篠原菊紀先生には「脳を鍛える活脳トレーニング」、香川靖雄先生には「時間栄養学をふまえた生活習慣病の予防と治療」そして辨野義己先生には「健康のヒケツは腸内環境コントロールにあります!」と題してご講演いただきました。参加者からは「著名な先生方ばかりで大変有意義な研修会となった。」と感想が寄せられ、実行委員一同協力して準備を進めて来た甲斐があつたと安堵いたしました。諸先輩方が築いてきたこの研修会を交流と研鑽の場として継続し、次世代を担う子ども達の生涯にわたる健康を旨とした食育の推進に役立てて行きたいと思えます。

平成二十三年度

学校給食に

地場産物を活用した調理講習会



十月六日、県松本保健福祉事務所を会場に、中・南信地区の学校給食関係者を対象とした「学校給食に地場産物を活用した調理講習会」を行いました。東・北信地区を対象とした昨年度と同じく、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講師をお願いし、当日は五十三名と

いうたくさんの方のご参加をいただきました。講習では、本格的なフランス料理の手法から大量調理向けのアレンジまで、また地元食材の様々な活用方法や子ども達への食育：と様々なお話をお聞きすることが出来ました。

\*参加者アンケートより\*

●ふだん手に入るような食材でレストランの味を作ることができ、大満足です。給食でもアレンジして提供出来そうです。

- 味・香りだけでなくネーミングも改めて大事ななんだなと思いました。
- メニューも良かったですが、先生のお話がとても良かったです。子ども達のために頑張らなくては：という気持ちになりました。
- 地元の食材の上手な使い方、また食材を大切に



にする心も合わせて教えていただきました。調理員・子ども達にも是非伝えていきたいと思えました。ご参加いただいた皆様ありがとうございました。

【実習メニュー】

- 信州キノコのキッシュパイ
  - 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
- (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。)

# やいがいのある 給食委員会

安曇野市立明南小学校

六年 中嶋めぐ

「みんなが地球に優しく、楽しく給食を食べられるようにしよう」わたしの学校の給食委員会では、この目標を達成するために様々な活動をしてきました。「地球に優しく」にむけて、ゴミを減らすためにマイ箸ナフキン調べを行いました。週に一回、自分の箸とナフキンを持ってきているか調べ、忘れないように呼びかけをしました。また、残飯を減らし、丈夫な体をつくるために、ゼロのつくく日を残飯0デーとして呼びかけをしています。給食やその材料を作ってくださる給食センターの方、生産者の方にも喜んでもらえたらうれしいです。



「楽しく給食を食べられるようにしよう」の達成の

「楽しく給食を食べられるようにしよう」の達成の

「楽しく給食を食べられるようにしよう」の達成の

## 楽しい給食

また、お互いに気持ちよく給食が食べられるように身支度チェックも行っていきます。準備中に、帽子から髪の毛が出ていたり、しつかり給食着が着られてなかったりすると、ほこりや髪の毛が食べ物に入ってしまうことがあるから気をつけてね、と呼びかける活動です。

## 給食にありがとう

阿南町立富草小学校

四年 林 風咲

私の学校は、阿南第一中学校の給食センターで給食を作ってもらっています。小学校に入ってから給食をふり返ってみました。

入学したばかりの一年生の時は、どんな給食が出るのかワクワクドキドキでした。私のクラスは、たくさん食べる人と、あまり食べなかった人に分かれていて一年生の時は、給食を配るのが大変でした。

二年生になると、一年生の時より配り方がよくなつて、残さず食べることができるようになりました。桜の花の下で食べたお花見給食はとても楽しかったです。

三年生になると委員会が始まります。私は、前からやりたかった保健委員になりました。当番活動で食器の片づけをしました。きちんときれいに洗ってあると、とてもうれしかったです。

また、委員会の時間に、給食センターに見学に行きました。食器を入れるかごをそのままあわの中に入れて、出てきた食器を機械に入れていました。

調理員の人は少ないのに、たくさん人の給食を作ったり洗ったりしてすごいなと思いました。

四年生になって、調理員の金田さんが教室に来て、いっしょに給食を食べました。金田さんは、「夏は、暑くて、冬は寒くて大変だけど、こうやってみんながおいしいって言って残さず食べてくれるとうれしい。」

と言ってくれました。

全校でキャンプに行った時、みんなでカレーライスを作りました。一食作るだけでも大変だったのに、毎日栄えを考えておいしい給食を出してくれていることに感謝しなければいけないと思いました。

四年生では、栄よう土さんが出してくれる「ランチタイム」というおたよりを毎日読んだりクイズに答えたりしています。食べ物についての知識もだいぶふえてきました。

四年間で、給食について思うことがどんどんかわってきました。でも、「感しやの気持ちこめて、給食を残さない」という気持ちを大事にして、毎日給食を食べたいです。

## おいしい給食



調理員さんと一緒に給食を(富草小)

とてもうれしかったです。

また、委員会の時間に、給食センターに見学に行きました。食器を入れるかごをそのままあわの中に入れて、出てきた食器を機械に入れていました。

調理員の人は少ないのに、たくさん人の給食を作ったり洗ったりしてすごいなと思いました。

四年生になって、調理員の金田さんが教室に来て、いっしょに給食を食べました。金田さんは、「夏は、暑くて、冬は寒くて大変だけど、こうやってみんながおいしいって言って残さず食べてくれるとうれしい。」

と言ってくれました。

全校でキャンプに行った時、みんなでカレーライスを作りました。一食作るだけでも大変だったのに、毎日栄えを考えておいしい給食を出してくれていることに感謝しなければいけないと思いました。

四年生では、栄よう土さんが出してくれる「ランチタイム」というおたよりを毎日読んだりクイズに答えたりしています。食べ物についての知識もだいぶふえてきました。

四年間で、給食について思うことがどんどんかわってきました。でも、「感しやの気持ちこめて、給食を残さない」という気持ちを大事にして、毎日給食を食べたいです。

# さあ、給食の時間です

塩尻西小学校

栄養士 藤森真帆

四時間目の終わりのチャイムがなり、入り口にエプロン姿の子どもたちが並びます。見本の棚をのぞき込んで「やつぱり！さっきのにおいはこれだ！」

おなかすいたーと言いながら、担任にうながされて元気に「いただきます」の声が響きます。さあ、給食室が一気ににぎやかになる時間です。

あまり広いスペースではないので、われ先にと持つていこうとする子を制しつつ、右側通行を呼びかけます。上級生になると下級生に手をかしてあげたりする姿も見られ、成長を感じます。

次にぎやかなのは食べ終わったあとに片付けの時間。きれいに返してくれているか、給食委員のチェックが入ります。毎日ていねいにやってくれるのには頭が下がります。忙しくしていると、どきどきにまぎれてあれ食



-2人で運んでね-

べたい、これがいいと好きなことを言っています。掲示物をさわりに来る子もいます。つけたり貼ったり回したりして遊びながら学んでほしいな、と願っているのですが、この思いは届いているのでしょうか。

全部のクラスの返却が終わると、給食室の子たちが掃除を始めると、一人また一人ちよつと食べるのが遅くなった子たちがやってきます。ニコニコ足どりも軽やかなのはお皿がからつぱの証拠です。申し訳なさそうにやって来る子には「この前より食べられているよ」「汁は全部食べてあるんだ。すごいね！」とつい誉めてしまいます。

私自身が小学生の頃このグループ所属だったので、気持ちはよく分かります。大丈夫、きつとだんだん食べられるようになります。委員の子が日誌をまとめて、電気を消して「せんせいまたね」「はいありがとう」さて、明日の準備を始

めましょう。



-西小農園のズッキーニ。サラダやカレーに入れて味わいました-



## 栄養士さんの窓

### 日々 生徒と共に

佐久長聖中学校

栄養士 鈴木みつる

四時間目終了のチャイムが鳴ると同時に階段を駆け下り、食堂へ駆け込んでくる生徒。ゆっくりお喋りしながらくる生徒。食堂にはいろんな生徒が集まります。かわりをする生徒、苦手な料理を前に箸が進まず固まっている生徒、給食をサツと食べ校舎へ戻っていく生徒。食事の風景も様々です。平成七年に開校し十七年目を迎

えた本校は、全校生徒の約六割（一年生はほぼ全員）が寮生活を送っています。開校当初より「食育」を重視し、身体を作る大切な中学三年間、安心安全な地元の農作物を主とした国産の食材を使い、和食を中心とした食事を心がけています。既製品を使わず、出来るだけ手作りのものを成長期の生徒達に食べさせたい、今のこの食

事」が「明日の日本を背負う、この子たちの将来の身体作りの基礎」だから。そのような思いで三食の献立を立てています。しかし現実には中々難しいところもあり、そこが栄養士泣かせであり、楽しみでもあります。野菜料理を残している生徒に「どうしたの？もう少し食べよう」の声掛けに「チョットこういうの、；ダメなんです」の返事にやや落ち込む半面、「去年はいろいろ食べられなかったけど、今年はずっと頑張つて食べているよ」の生徒の声に力をもらう毎日です。

家庭科の授業とリンクし、月一回各クラスで「お楽しみ献立」を実施しています。それは生徒達に自分達の楽しい希望献立の他に「栄養バランスとは？」「なにを、どのように食べるのか？」という事を学んで欲しいからです。生徒達は栄養バランスや旬の食材、時間、食材費等を考え四苦八苦。教科書にはない勉強だと思えます。なにを食べるのか？なぜ食べなければいけないのか？食は生徒達と栄養士の楽しくも難しい課題です。

世界が目指す日本食。この素晴らしい食文化に感謝できる心を育むのが栄養士の職務と思ひ、日々過ごしております。

# 沖縄パイン工場視察

わたくしたち長野県学校給食会では長年にわたり沖縄パインを取り扱ってまいりました、ここ数年は安定的に品物が入荷しているとはとても言えない状況です。

そこで毎年学校が夏季休業となる七月から八月の間に、職員研修の一環として各取引先へ工場見学に行っております。八月一日に沖縄パイン加工場の見学に行っていました。



パインアップルの原産地は南米大陸の熱帯地方と言われ、ヨーロッパに広がったのち、一九世紀半ばころ沖縄に伝わったそ

うです。二十世紀初頭には本格的な生産が始まりました。第二次世界大戦で壊滅的打撃を受け栽培ができなかつたようですが、戦後、石垣島で再開され、以降、国の保護政策もあつて沖縄県の特産品になりました。

パインアップルを作るには酸性の土壌、一年を通じて温暖な気候水はけのよい大地、の三つの条件が必要で沖縄本島北部地域がこの条件に適合しているとのことです。加工施設のある東村(ひがしそん)は特にパインの栽培が盛んで沖縄本島生産量の五十%近くを占めているそうです。ちなみに本島南部地域はアルカリ土壌で、サトウキビの栽培が盛んです。

パインアップルはアナナス科の植物で種子繁殖ではなく栄養体繁殖作物(イモ類のように茎や根から増える植物)です。植付け苗は茎の脇から伸びた吸芽か、果実の先端の冠芽を使い、植付け後開花するまでには一年以上要するとのこと、開花

後三〜四ヶ月で収穫となります。春植えつけた苗で二年、夏に植えた苗ですと収穫までに三年を要すそうです。苗を植え付けた畑、生育期間中の畑、収穫期の畑となっており一つの畑では三年に一回しか収穫できないとのことです。



沖縄県での、生産量については、一九六九年の十万一〇五九トンとピークに増減を繰り返しながら減少し、最新の農水省統計では二〇一〇年産収穫量は前年比九%減の八七八〇トンとなり、このうち缶詰などに用いられる加工向け原料の出荷量は三一五〇トンです。収穫面積も初めて四〇〇ヘクタールを割り込み、三五七ヘクタールとなっています。

入自由化以降パインアップルの生産が激減するとともに、加工施設についても閉鎖が相次ぎ、唯一残された缶詰加工施設が本島北部地域に位置する沖縄県東村に平成二十一年七月に完成した東村総合農産加工施設です。加工施設の運営管理は、JA沖縄、東村等を株主とする沖縄総合農産加工株式会社が請け負っています。ちなみに昨年東村総合農産加工施設に持ち込まれ加工されたパイン原料は二四〇〇トンだったそうです。工場の最大処理能力は三六〇〇トン、最低でも三〇〇トン加工しないと採算ラインに乗らないそうです。

工場が建設されたのが平成二十一年ということもあり最新の設備で原料入荷から生産、検査、箱詰めまで一つのラインで行われるようになっておりました。完熟のパインを洗浄選別し、皮をむき、芯を抜き筒状にした後、規格に応じてカット、缶詰めシロップを入れ密封し殺菌検査をへたのち出荷されます。私たちが行ったときは本来なら原料が入荷し生産が始まっている時期とのことでしたが、今年には春先の低温の影響から生産

が遅れており、稼働はしていませんでしたが安心して使える製品が作られていることを実感しました。



加工場施設の隣の畑ではパインが生産されており、実際生産現場も見えてまいりましたが、一つの苗に実が一つついているところから察するに、生育から収穫まで手間がかかることが想像され生産者が減っていることの説明も納得がいきました。

価値のある食品であることの確認はできました。また全国的に見ればまだ何とか供給が続いている状況ですが、需要がありながら供給ができないというアンバランス、生産者の高齢化、離農等、加工原料の安定的な確保など課題の多いことも確認された産地訪問でした。

以上要するとのこと、開花

学校給食共同調理場紹介

「揚げパン」の思い出

松本市東部学校給食センター

栄養教諭 大槻 昌美

松本市東部学校給食センターは第二学校給食センターの後継施設として二十一年八月に稼働しました。県内有数の大型センターであり、三本献立を実施しながら、地域食材の使用と献立の多様化のための生野菜の提供(冬季を除く)や、アレルギー対応食への先進的な取り組みなどの特徴的な事業を行っており、県内外からの視察も多く受け入れています。

食の給食づくりに日々励んでいるところなのです。

さて、施設の恵まれている一方で、大量調理だからこそ実現することが困難な献立というものも存在します。その一つが『揚げパン』です。揚げパンは一般的な『給食の思い出』の中では必ず語られ、子どもたちにとってはより保護者からも度々提供についての要望が寄せられています。日常の中では作る能力がないこと、パンは学校直送品であるため、主食を収めるコンテナがないことなどから、これまでなかなか実現しませんでした。しかしながら「給食を、卒業するまでに、揚げパンの思い出を作っておきたい」という思いが結集し、小学校が全校欠食になる日を「揚げパンの日」とし、具体的な検討を行いました。

前日の準備から始まり、当日はどのような動線で、どの器具

設備的には文科省の衛生管理基準に基づいた設計を目指しており、ドライシステムはもちろんのこと、清潔・汚染区域の完全分離、空調管理など、ハード面ではかなり恵まれた環境であるといえます。こういった施設であっても、ソフト面がきちんと機能しなければ意味を成さなくなってしまうですが、多くの前向きなスタッフに支えられながら、大量であっても丁寧な給食づくりを目指し、およそ八千

を使って、どのような方法で場内に運び込むのか、そして調理が終わったパンをどのように数え、運ぶのか、コンテナへの収納方法は？配送委託業者との連携は？そして学校との連携は？と、検討事項はたくさんありましたが、ひとりひとりが子どもたちへの『思い』に集結することで、無事、中学生に揚げパンを提供することができました。学校から喜びの声が届いたのはもとより、何より本当に楽しそうに調理を行っていた調理員の姿が印象的な一日でした。様々な制限がある大量調理ではありますが、それを言い訳にすることなく、職員一丸となつて、よりよい給食づくりのために、これからも日々、頑張りたいと思います。



給食会日誌抄

- 7・4(月) 県学校保健会養護教諭部会六十年記念式典出席 於長野
- 7・4(月) 上小学校栄養士学校給食用加工委託工場視察 於小諸
- 7・15(金) パン品質向上研修会 於本会
- 7・19(火) 年報・給食会報一六六号発行
- 7・22(金) 第四十三回全国学校給食振興期成会定期総会
- 7・26(火) 全国学校給食振興期成大会 於東京
- 7・26(火) 学校給食用主食加工委託工場視察 於上田
- 加工食品開発部会 於本会
- 南信州竹の子プロジェクト淡竹の加工先進地視察参加 於豊丘村
- 7・31(日)〜8・2(火) 研修旅行(沖繩 パイン加工工場見学 他)
- 8・4(木) 第三十回 県栄養教諭・学校栄養職員部会夏期研修会 於上田
- 8・5(金) 献立集・学習指導実践集編集委員会 於佐久
- 8・12(金)〜8・16(火) 夏休み
- 8・30(火) 麺業組合衛生講習会参加 於長野
- 9・1(木) 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール募集要項をホームページに掲載
- 10・6(木) 学校給食に地場産物を活用した調理講習会(一次) 於松本
- 10・13(木)〜14(金)
- 関アロ給食会事務担当者会 於千葉
- 10・25(火)〜26(水) 全国給食会事務局長セミナー 於東京
- 10・26(水)〜28(金) 関アロ給食会連絡協議会 於静岡
- 10・28(金) 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール(二次) 於松本
- 10・31(月) 学校給食振興期成会
- 11・1(火) 加工食品開発部会 於本会
- 11・7(月) 社会保険研修会 於長野
- 11・8(月)〜9(水) 全国学校給食会研究協議会 於広島
- 11・10(木) 献立集・学習指導実践集編集委員会 於松本
- 11・14(月) 県学校保健功労者表彰式 於長野
- 11・25(金) 公益認定申請に係るブロック別事務担当者会議 於東京
- 12・2(金) 文部科学大臣賞受賞中川村共調理場へ本会より記念品贈呈 於中川村
- 12・3(土) 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール(二次) 於松本

機関紙 No.167  
 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 有限会社 丸山印刷  
 TEL 026-226-0886