



「中野土びな」作りに挑戦～西原家の立ヶ原人形に学ぶ6年生～ 提供：中野市立高丘小学校



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

第168号

目次

- 巻頭言…………… 1面
- 楽しい給食…………… 7面
- 平成24年度小麦粉製品
- 栄養士さんの窓…………… 8面
- 米飯加工賃…………… 2面
- フレッシュ栄養士さん この1年…………… 9面
- 給食雑感…………… 3面
- 加工開発品のご案内
- 地場産物献立コンクール…………… 4面
- 給食会日誌抄…………… 10面
- 文部科学大臣表彰…………… 6面

平素は本会諸事業に温かいご支援とご協力を賜り感謝申し上げます。

早いもの、東日本大震災・長野県北部地震から一年が過ぎようとしております。想定を超えた地震津波により被災した福島第一原子力発電所事故の被害は甚大なもので、住民の日常生活に大きな影響を及ぼし、未だに自宅に戻れない多くの皆さんの気持ちを思う時、心が痛みます。復興は何時になるのでしょうか。一日も早く元の生活ができることを願うものであります。

放射能汚染による農産物・加工食品への影響はあまりにも影響が大きく、食品を提供しております本会といたしましても、神経を使う日々が続いております。出荷元の放射能検査を尊重し、本会として独自検査はしておりませんが、今後も十分配慮し、安全安心な食材提供に努めてまいります。

地産地消が叫ばれて何年が経つでしょうか。国においても地場産物の活用を力を入れております。今年度、文部科学省の「学校給食における地場産物の活用促進事業」の指定を受けまして、栄養教諭・学校栄養職員部会の皆さんのご協力を得て、長野県産物を活用した献立コンクール・加工食品の開発・調理講習会を行いました。それぞれの事業で試食をさせていただきました。普段自宅で食している野菜類が、献立の仕方によって味と見た目がこのように違うのかと栄養士の先生方のアイデアと調理員の皆さんの調理技術に感心いたしました。また、各調理場においても独自に地場産物を活用され、創意工夫された献立を年間通じ提供いただきました。

これら諸事業を「長野県産物を活かした食育実践事例集」として纏めましたので近日中に皆様にお届けいたします。多いにご活用いただきたく存じます。文部科学省の事業は新年度も申請して引き続き実施してまいりたいと考えておりますのでよろしくお願いたします。

自然に恵まれた長野県で育つ児童生徒の皆さんの健やかな成長を願い、これからも長野県産の食材を多くにご活用いただくと共に、本会は安全で安心できる食材を安定的に提供できるよう努力してまいりますので、関係の皆様のご支援ご協力をお願い申し上げます。



財団法人 長野県学校給食会 理事長 小林 昭人

学校給食に地場産物を活用して



# 平成24年度「学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃」決まる

来年度の給食用主食であるパン、めん、米飯の加工賃を決めるための「長野県学校給食用小麦粉製品、米飯加工賃協議会」が2月7日(火)長野市で開催されました。

本会から委嘱を受けた協議委員の互選により県小学校長会長の幅下守大町西小学校長を議長に選出されました。議長の進行の下、加工賃設定に関して様々な角度から慎重に検討がなされました。その結果、以下のように加工賃が決定し、長野県教育委員会に通告しました。

## ●パンの加工賃

(単位：円 税別)

区分	規格(g)																
	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110
加工賃	25.93	25.93	25.93	25.93	27.23	27.23	28.41	28.41	28.41	28.41	28.41	28.41	28.71	28.71	28.71	28.71	28.71
副資材代	0.73	0.85	0.98	1.10	1.22	1.34	1.46	1.59	1.71	1.83	1.95	2.07	2.20	2.32	2.44	2.56	2.68
計	26.66	26.78	26.91	27.03	28.45	28.57	29.87	30.00	30.12	30.24	30.36	30.48	30.91	31.03	31.15	31.27	31.39

## ●2個取りパンの加工賃(2個を1食とするときの小型パンの加工賃)

(単位：円 税別)

区分	規格(g)					
	20	25	30	35	40	45
加工賃	20.84	20.84	20.84	20.84	23.39	23.39
副資材代	0.49	0.61	0.73	0.85	0.98	1.10
計	21.33	21.45	21.57	21.69	24.37	24.49

注)副資材代は砂糖(200円/1kg)及びショートニング(240円/1kg)で混入率は小麦粉重量に対して砂糖5%、ショートニング6%である。

## ●米粉パンの加工賃(コッペパン)

(単位：円 税別)

区分	規格(g)																
	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110
加工賃	32.60	32.60	32.60	32.60	33.90	33.90	35.08	35.08	35.08	35.08	35.08	35.08	35.38	35.38	35.38	35.38	35.38
副資材代	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10
計	32.90	32.95	33.00	33.05	34.40	34.45	35.68	35.73	35.78	35.83	35.88	35.93	36.28	36.33	36.38	36.43	36.48

## ●米粉パンの加工賃(丸パン・結びパン)

(単位：円 税別)

区分	規格(g)																
	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110
加工賃	34.60	34.60	34.60	34.60	35.90	35.90	37.08	37.08	37.08	37.08	37.08	37.08	37.38	37.38	37.38	37.38	37.38
副資材代	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10
計	34.90	34.95	35.00	35.05	36.40	36.45	37.68	37.73	37.78	37.83	37.88	37.93	38.28	38.33	38.38	38.43	38.48

注)注)副資材代は砂糖(200円/1kg)で混入率は小麦粉重量に対して砂糖5%である。

## ●ソフトスパゲッティ式めんの加工賃

(単位：円 税別)

小麦粉重量(g)	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
加工賃	24.44	24.44	24.44	27.64	27.64	27.64	27.64	27.64	29.44	29.44	29.44	31.29	31.29	31.29	31.29

## ●米飯の加工賃

食卓方式

(単位：円 税別)

規格	精米100g以下のもの	精米101g以上のもの
加工賃	27円46銭	27円95銭

一食方式

(単位：円 税別)

加工賃	37円16銭
-----	--------

## ●特別輸送費

加工工場から学校までの距離が片道4kmを超える場合の1km当りの基準運賃(税別)

- パン ..... 200円
- ソフトスパゲッティ式めん ..... 200円
- 米飯 ..... 293円

## ●米穀供給価格

安曇産精米10kg 3,060円 (消費税は含まない)



－ 加工賃協議会 －

### 〈加工賃協議委員〉

県小学校長会会長	(議長)幅下 守
県中学校長会会長	百瀬 司郎
市町村連絡協議会会長	近藤 守
県PTA連合会会長	今井 仁志
県栄養教諭・学校栄養職員部会会長	竹内佳代子
財団法人長野県学校給食会理事長	小林 昭人
県パン商工組合理事長	寺澤 信栄
〃 副理事長	小林 雅道
〃 〃	竹内 正則
県麺業協同組合理事長	小澤 則男
〃 副理事長	代田 公廣
〃 理事	滝沢 秀治
オブザーバー	県教委保健厚生課
事務局	財団法人長野県学校給食会



給食雑感



ランチルームでの会食会

本会評議員

麻績村教育委員長

市川 祥介

麻績小学校も筑北中学校もランチルーム給食です。

過日、恒例の「招待給食」に招かれ、小学生たちと大変楽しいひと時を過ごしました。

招かれたのは、村長さんや教育委員の他に、「昔遊びの会」や食材生産者の方々でした。「昔遊びの会」の方々とは、学校の休み時間に昔の遊びをいろいろと教えて下さっている地域のお年寄りの皆さんです。

全校の児童や職員が一堂に会して、和気藹々たる雰囲気の中で会食は、それだけでも十分楽しいですが、食卓に並ぶ料理は、はざかけ米をはじめ、村で生産された新鮮な食材がふんだんに使われ、本当に美味しく、一層、場を盛り上げてくれるものでした。この料理は、偏に給食関係職員の皆さんの愛情の賜物だと感じて嬉しくなりました。

栄養士さんは、この会食会を

企画運営されており、今日の給食内容を解説して下さいたり、子供たちを慈愛あふれる眼差しで見守って下さったりしています。調理員の方々も共に食事をされたり談笑されたりしながら、子供たちの反応を生む姿で把握されておられるようでした。

子供たちも、担任の先生だけでなく、給食室や事務室等の先生方、異学年の友達、さらに日頃あまり話ができない地域の方々や食事をしながら直接触れ合うことができることを、とても喜んでいました。

この席上、子供たちから「小学校時代の給食の思い出は？」と、質問されました。

私は、戦後間もない頃の脱脂粉乳のこと、冬期間だけ母親たちが大根など持ち寄り作ってくれた温かな味噌汁のこと、窓から差し込む陽光がそのお椀に揺

給食雑感



子どもが育つ

本会理事

長野県PTA連合会 会長

今井 仁志

れる丸い影を映し出していたこと等々、給食のはしりの頃の思い出やその後の経験を語りました。

子供たちは、そんな話に共感的に耳を傾けいろいろと質問や感想を聞かせてくれました。

この日の子供たちの姿から、和やかなランチルーム給食での

団欒の積み重ねの中で、今求められているコミュニケーション能力をはじめ、学校給食法で願う望ましい力が、彼らの中に豊かに育っていることを強く実感しました。そして、ほのぼのとした思いで、彼らと握手を交わしながら会場をあとにしました。

私は、小学校の二年間脱脂粉乳給食を経験していますので、その当時のことを思えば現在学校で提供されている給食は、格段にいいし栄養の観点からも申し分ありません。にもかかわらず、学校給食は前述のような多種多様な使命を背負われ、それにすべて答えることは不可能でしょう。

長野県で公立の小中学校に子どもを通わせていますので、学校で給食を子どもに与えることは当然のように思っていました。先日のように政令都市のPTA会長さんとお話をしたときに、学校給食の実施されていない学校があることや牛乳給食・ケータリング給食などがあることも教えていただきました。

安全安心は学校給食の最重要命題です。0-157以降家庭への食べ残しパンの持ち帰りが禁止されていて、それは安全の観点から必要なことなのでしょうが、「その一方で子どもが給食を食べきって

いるのか、残しているのか」家庭で知る手段のひとつを失ってしまいました。給食の食材はそれぞれグラム単位・キロカロリー単位で計算されて提供されていますが、これとて食事を残されたら、さらにこれに個人差を考慮するとその労力の多くを無にされてしまいかねません。

また、ある日学校の給食の牛乳が違うものが納入されました。早速学校から納入業者に「おなじ期日のものにしてもらわないと困る。」とクレームが入られたそうです。

原点は「子どもが育つ」ということです。学校給食は多くの人の手を経ずして成立しません。このことへの感謝を忘れてはなりません。きっと、大人がそれを忘れて『学校給食は当たり前だ』としてしまっているでしょう。子どもは

栄養だけで生きるものではありません。朝から活動し、脳を使って「ああ、お腹すいた」と期限なんか一寸違ってもありがたく給食をいただきます、そんな「心にも胃袋にも曇らない子ども」を育てたいなあと思っています。



## 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール

### 「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」を振り返って

審査委員長 廣田直子

(松本大学人間健康学部健康栄養学科 学科長・教授)



長野県内における新しい取組として、文部科学省委託事業による「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」が開催されました。最終段階では調理作業と作品の出来ばえを評価するという形をとっていますが、目的は、学校における「食」に関する指導の充実、及び、食事内容の充実向上と多様化、高度化を図ることです。また、コンクール形式をとることで、学校栄養職員及び調理員の皆様の資質向上と意欲の高揚につなげることも目的の一つであり、地場産物の活用はいうまでもなく、その献立による給食提供が「食」に関する指導として生きるかどうかとも審査対象としました。

事業のねらいが達成されたか

どうかを考えてみたいと思います。応募作品は予備審査と第1次書類審査で絞り込まれ、12月3日に実施された実技と食味等を評価する第2次審査には6チームが残りました。いずれのチームも、地場産物の活用と「食」の指導での生かし方、献立の栄養価、作業管理、調理品の出来ばえ等で高い評価を得たため、協議は慎重に行われました。受賞された方々にご関係者の皆様には、心からお祝いを申し上げます。



2次審査に進まれたチームを拝見する限り、事業を実施した成果は大きかったと考えています。受賞されたチームの皆様はもとより、2次審査に参加されたチームは「充実した給食提供」へのモチベーションを高めてくださったことでしょう。お互いの献立内容や調理作業を見聞した成果もあり、自分たちの献立を振り返る機会にもなったようです。私自身もプロとしての仕事ぶりやチームワークのよさを拝見し、日常の給食業務がどの

ように行われているのかを実感することができましたし、長野県で提供されている学校給食の底力を感じました。

しかし、この事業は、2次審査に進まれたチーム以外の様々な

条件下で給食を提供している県内各地域の学校給食へと裾野が広がり、それぞれの特性を踏まえた地場産物を活用した献立作成と、おいしさと安全性を迫及した調理と、その給食の教材化につながってこそ、成功したといえるでしょう。

学校給食をグレードアップさせるために、今後もご関係者の皆様が連携を深めてくださることを願っております。

#### 審査員

委員長	廣田 直子	松本大学人間健康学部健康栄養学科学科長・教授
副委員長	松野 賢衛	県教育委員会保健厚生課長
	堀米智恵子	県小学校長会(松本市立芳川小学校長)
	鈴木 仁美	県PTA連合会(前理事)
	塚原 勝代	生産者(農村女性ネットワークながの会長)
	大塚 良子	県栄養教諭・学校栄養職員部会(元部会長)
	小林 秀子	県教育委員会保健厚生課学校給食係担当係長・管理栄養士

(敬称略)



### 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール

文部科学省委託事業「学校給食における地場産物の活用促進事業」の一環として「地場産物を活用した学校給食コンクール」を開催しました。

県内各地の学校・共同調理場からいただいた63件の応募の中から、10月28日の第1次審査会(書類審査)にて第2次審査(実技審査)に進む6つのチームを決定、12月3日に松本市南部公民館(な

んなん広場)の料理室を会場に第2次審査会が行われ、1〈調理手順・衛生管理〉2〈地場産物の活用〉3〈料理のバランス〉4〈給食としての普及性〉の4つの観点から厳正な審査を行った結果、以下のとおりとなりました。

#### 最優秀賞 茅野市永明小学校チーム

- 野沢菜ごはん
- 凍み豆腐の揚げ煮
- 塩いかと寒天の酢の物
- 信州きのこたっぷり凍み大根のそぼろ汁
- 柿



#### 優秀賞 長和町長門小学校チーム

- 麦ご飯
- ほくほくじゃが芋のたろこチーズ焼き
- ブロッコリーのごま風味あえ
- キャベツときのこのスープ
- りんご



#### 優秀賞 朝日村立朝日小学校

- きのこごはん
- 鯉のからあげ
- ブロッコリーのこんぶ和え
- すまし汁
- かぼちゃきんとん



#### 優良賞 塩尻市広陵中学校チーム

- ごはん
- コンコンコロッケ
- ゆかり和え
- 夕顔のみそ汁
- ワインゼリー



#### 優良賞 高山村学校給食センターチーム

- ソルガムごはん
- 凍り豆腐の肉みそかけ
- 菜っ葉の入ったあさ漬け
- ソルガム高山ひんのべ
- 高山キウイフルーツ



#### 優良賞 松本市西部学校給食センターチーム

- 麦ごはん
- 松本井
- ふるさと漬けあえ
- じゃがいものみそ汁



※詳しいレシピ等は、今年度末発行予定の「長野県産物を活用した食育実践事例集」に掲載いたします。

#### 参加者より

- 手の届く範囲でこのような機会を設けていただき、久しぶりに熱が入りました。
- 調理技術を磨いたり、献立の立て方、調理指導の仕方など、学校給食のレベルを向上させるためにも良いことだと思います。
- 他のセンターなどの献立についてとても勉強になりました。また自分のところでも取り入れて地産地消を高めていきたいと感じました。





# 平成二十三年度文部科学大臣表彰

## 地域のみなさんに支えられて

中川村学校給食センター 栄養教諭 北原美津子

東に赤石山脈。西に中央アルプス二つの山脈に囲まれて間を流れる天竜川。中川村は「日本一美しい村」連合に加盟する文字通り自然に恵まれた美しい村です。

中川村学校給食センターは昭和五十二年に建設され、村内の小学校二校中学校一校の給食を供給しています。中川中学校とランチルームで隣接した当センターは約四五〇食を調理しています。平成

二十年には大規模改修工事です衛生基準に対応したオール電化の調理場として生まれ変わりました。恵まれた環境の中、調理員五名と栄養教諭で「手作りの温かいこだわりの給食」を毎日頑張つて作っています。

調理員さん達は中学校のランチルームで給食を食べています。余分にできたおかずを今日はどのクラスにしようかと調理員さん自らおかわりに配つて生徒達とのほほえましい交流がみられます。調理員さん達は誰もが生徒たちのおかあさんのような思いで細部に涉つて気遣いをしてきています。昨年は卒業生にレシピ集を作つて贈ることができました。配達校である二つの小学校には年に二回クラス訪問をし、調理員さんならではの話をさせていただきます。コンテナホールに掲示板には季節の掲示物を貼りだし交流を図っています。毎日の「献立メッセージ」で日々



オール電化の調理室

の給食センターの様子や生産者さんの事、行事食やふるさとのお食べ物のことを伝えていますが、子どもたちからお返事にあるレシピを教えてくださいというリクエストにも丁寧に答えてくれます。「子どもたちの為に」というこだわりを持って仕事をしてくださっています。

中川村の地域の方々もこだわつて野菜や果物を作つてくださいます。今年から村の農政・JAの呼びかけで学校給食食材の提供グループが立ち上がりました。「子どもたちや孫たちのために安全な野菜を」という気持ちの方々が集まつて下さり、月一回の会議



たくさん食べてねランチルームでのコマ



全国大会 表彰式

をとりまします。時間をかけてしっかりとつただしを子どもたちは敏感に感じ取ってくれます。カレーも手作りで作ります。スパイスと小麦粉をじっくり炒めて作ったルーは好評です。玉ねぎを、約一時間炒めてこくと甘みをだし、地元のりんごペーストをたっぷり使つて特製カレーを作ります。カレー皿とスプーンで食べる事ができるのもマナーの上か

中川村の地域の方々もこだわつて野菜や果物を作つてくださいます。今年から村の農政・JAの呼びかけで学校給食食材の提供グループが立ち上がりました。「子どもたちや孫たちのために安全な野菜を」という気持ちの方々が集まつて下さり、月一回の会議



いつもありがとうございます生産者さんと一緒に給食

をもちながら地元野菜を積極的に使わせていただきました。春先のたけのこ・わらび・ふきにはじまり、冬場の切り干し大根や芋がらなど野菜や旬について教えていただきら給食に取り入れれました。村の農産物加工所「つくっチャオ」であく抜きや加工をお願いできるので大量調理にも対応することができます。各校での生産者さんとの交流給食ではお互いの顔がわかり、子どもたちは感謝の気持ちが育ち、生産者の方々もますます張り切つて作るとういう意欲向上につながりました。今回の受賞はこのように村のみなさんのお陰です。受賞を糧に中川村の産物を生かした給食を子ども達の健やかな成長を願いながら今後も作っていききたいと思います。



# りんご作りを通って

佐久市青沼小学校  
四年 吉田 清華



— りんご……赤くなったね おいしいそうだね —

わたしが通っている青沼小学校の給食は、臼田給食センターで作られています。

わたしは、給食が大好きです。

楽しんでみませんか、特に、お楽しみこんだてです。

栄養士さんは、わたしたちのからだのことを考えて、こんだてをたててくれるし、調理員さんは、安全においしく作ってくれるので、とてもうれしいです。

秋には、給食にうれしいりんごが何度か出ました。わたしたち青沼の四年生も、今年、ふじりんご作りにちようせんしました。

地いきの方に教えてもらいながら、花つみ、つ果、葉つみしゅうかくなど、りんごのことをたくさん勉強しました。楽しかった勉強は、花つみとしゅうかくです。花つみは、りんごがたくさんできすぎないように、中心花を残して、

いいりんごができるようにしました。しゅうかくでは、赤くておいしいりんごがたくさんとれました。そのりんごは、參觀日にお母さんたちに買ってもらったり、自分たちで、アップルパイやりんごジャムなどを作って食べたりしました。

わたしは、りんごをしゅうかくするまでの作業や調理を通して、食べ物を作るということは、とても大変だと思いました。

そして、改めて、給食センターの栄養士さんや調理員さんはわたしたちのために、健康と安全を考えて、おいしい給食を作ってくれているということが、よくわかりました。

# おいしい給食



— 広い校舎を少人数で取り組む清掃活動 —

思い、改めて給食の持つ力の凄さを実感しました。また、僕たちの学校は「ランチルーム」という給食を食べる場所があり、全校みんなで集まって学年ごとで食べています。教室だと同じクラスの人としか会話がありませんが、ランチルームだと準備の時間などに他学年と話すことができます。食べている時だけでなく準備でも仲良く出来る事はとても素晴らしいと思います。

# 楽しい給食

## 給食から全校の絆を

木祖中学校

二年 青木 真生

僕は、今年保健委員長になりました。

保健委員は、行事が多く給食に関わる行事も多々あり、その中でも「全校混合給食」というものがあります。僕の学校は、全校八十四人とあまり多くはありません。ほとんどは顔見知りな

僕は、今年保健委員長になりました。保健委員は、行事が多く給食に関わる行事も多々あり、その中でも「全校混合給食」というものがあります。僕の学校は、全校八十四人とあまり多くはありません。ほとんどは顔見知りな

僕は二年生なので、あと二年は給食を食べられます。しかし、三年生はこれであと少しの給食となってしまう。三年生と良い思い出が作れるように給食をきっかけにしてもっと三年生と話したいと思いました。

普段自宅にいるときは、栄養バランスが乱れがちですが、学校の給食は野菜も多く栄養バランスを考えたつ、毎日オリジナリティあふれている給食で見た目も楽しめつつ、とてもおいしいです。

給食というものは、全校の仲を強くして、また、絆を強めてくれるすばらしい時間だと僕は思っています。



# 「給食」の思いやり

高陵中学校

栄養士 伊藤 恭子

木曜日の午後、生徒会歌が流れると生徒会の時間です。二三年度は「思いやり」を大きな目標に生徒会が動いてきました。栄養士なので当然のことながら、給食委員会を受け持っています。一月の後半には次期三年生である現二年生へと引きつがれました。委員長は立候補のためとてもやる気のある生徒が選ばれてきます。高陵中では給食の返却時、当番が

動を毎日行います。

他にも当番活動がある中で、ここが一番人がいないと大変ですが、やらない人がいたことなく、滞りなく片づけることができています。給食委員がしっかりと動いてくれるため、とても助かります。

給食室からの提案やお願ひも給食委員会に言えることが多いです。文化祭の時に、廃油を使って作った石けんを配布するのですが、給食室で作った石けんを袋づめするのが給食委員です。小袋に作り方など書かれた紙、石けんを入れ、モールでとめます。文化祭前だと生徒会の時間が半分になることもあり時間の確保が難しいのですが、委員長は必ず忘れずに計画の中にくみ入れ、学年ごと流れ作業で行ってくれます。



— 外してはめての繰り返し —

食缶やバットのふたを外してそれぞれのカゴに入れ、本体を下膳棚におきます。そのため給食委員が柵の八枚の窓外しや四〜五枚のカゴを用意し、全クラスそろったらふたの入ったカゴを片づけ、窓をはめるという活

り」で動

は「感謝」、今年度は「思いやり」で動



— 給食室より愛を込めて —

いてくれ生徒たち。給食室でも感謝、そして思いやりを持って給食づくりができます。今年度もあつという間に残りわずか。特に中学校だと、三年生にとっては「給食」そのものがおわりになってしまふので、良い思い出となる給食作りをしたいです。

## 栄養士さんの窓

### 願いをこめて

須坂学校給食センター

栄養教諭 清水 智子

「栄養士さんは、願いをこめて献立をたててほしい。」

スパーで偶然再会した調理員さんに言われた言葉が頭から離れない。「私たちは先生たちの願いを子どもたちに伝えられるようにがんばるよ。大きな給食センターでも伝わることはあると思う。」

今年、ある小学校で栽培した伝統野菜「八町きゅうり」を給食に使わせてもらった。地元の八百屋さんに頼んでも、JAさんに頼んでも「給食センターで使う量はないよ。」と断られて



— 私たちの作った八町きゅうりです —

べたことはもちろん、八町きゅうり自体を知らない子どももいる中で、地元伝統野菜をPRするとても良い機会となった。そして、育てた子どもたちの思いを伝えようとする調理員さんの姿に感動した。食の指導や衛生管理：減ることのない仕事に追いかける日々。基本は毎日の給食。わかっているも学校や保護者からの期待や要望は増えるばかりで、もともとの容量の少ない私の脳みそはオーバーフローをしてしまふ。

十六校ある配送校へはなかなか頻繁に行くことができないのが現実である。でも、給食の向こう側には待っている子どもたちがいる。確実な仕事をしつつ、給食を調理員さんとともに安全安心でおいしい給食を作り上げ、そこにいかに思いを込めるか。忘れそうになっていたものを思い出させてくれる再会だった。



— 心を込めて —



# フレッシュ栄養士さんこの1年

## 一年間を振り返って



新野小学校  
降旗 優希

新野小学校に来てあつという間に一年が終わろうとしています。新野に来た頃は、栄養士としての勤務についてよく理解ができずに、またたく間に学期は過ぎてしまいました。

まだ一ヶ月もたない頃、子どもから「先生、今日の給食おいしかった」と感想を言われました。うれしい思いよりも、その子にどう接したらよいか分からなくなってしまう、お礼の返事が片言になってしまったことを思い出します。子どもたちの名前を覚えることにはとても苦労しました。子ども達と接するうちに、食に関する子ども達の実態が少しずつ分かるようになってから、ようやく給食をつくる事の責任の重さを理解しました。

発注ミスはその日の献立の栄養価に不足が生じることに、今更ながら気づきました。同じく四月に小学校に入學した二年生の姿を見て、いつかは私と同じように社会に出て働くようになるのであろうと思うと、この子達の体を作る一日三回の食事のうちの一回の給食をつくることの計り知れない責任の重さを感じました。半年を過ぎても思うように献立作成もできず、調理員さんにはとても迷惑をかけてしまいました。指導栄養士の先生には毎回厳しくご指導いただきました。それでも、出来ない私に調理員さんや指導栄養士の先生は「頑張りなさいよ。」とお声がけ下さった事は今後の栄養士人生の支えになると思います。まだまだ力不足な点がいくつも有りますが、近隣には俊英な栄養士の先生方がいらっしやるので、仕事ぶりを吸収し、子どもたちの「おいしかったよ」という声にもっと応えられように一人前の栄養士になれるよう精進して参りたいと思います。

## 私のこの一年



平谷小学校  
上嶋 映里奈

四月に初めて平谷村に来た時は、一日中二秒も気を抜くこともできず、仕事の段取りも悪く給食室と職員室を何度も何度も往たり来たりしました。そして一日が終わるころには疲れ果てて放心状態でした。

五月になると自分の発注で食材が届くようになり、毎日ミスの連続。いつもパニックで目の前のことで頭がいっぱいでした。一学期はずっとそんな調子で、あつという間に過ぎてしまいました。

二学期になり仕事は少し覚えましたが、衛生管理や献立の内容などについて自分の未熟さを痛感し、気持ちの上でとても大変な時期でした。しかしやがて、平谷村がどんどん寒くなる頃には「仕事に慣れました」と言えるようになってきました。自分の思いをもって献立を立て始め、子どもの反応を楽しめるようになってきました。ミスもいつの間にか少なくなり、気が付けば、落ち着いて過ごせていたように思います。振り返ると、迷ったり落ち込んだり喜んだり忙しい一年間でした。

この二年、嬉しそうに給食を食べる子どもたちの姿を通して、気持ちを込めて仕事をするこの大切さを学びました。

四月にはあんなに緊張していた職員室が、今では私にとつてとても居心地の良い空間になりました。「仲間」と呼びたくなるような先生方、調理員の先生方、子どもたちと一緒に生活できる毎日に本当に感謝しています。

子どもたちが「ぜんぶおいしかったです！」と言うその笑顔のまま育っていけるよう、まだまだではあります。がこれからは精いっぱい努力していきたいと思えます。

## 笑顔の連鎖を目指して



川上村学校給食共同調理場  
大平 佳奈

栄養士となって、早一年過ぎようとしています。この一年、給食づくりの基本である「安全な給食づくり」を目標にしてきました。「今日の〇〇はなんておいしんだ！」という日があれば「なぜ？」という日もあり日々研究の毎日ですが、調理員の皆さんや栄養士の先輩方のご協力・ご助言のおかげで当初の目標は達成できつつあります。

成長期の食育に携わりたくて就いた職ですが、まず第一は「安全な給食」。食育に関することはほとんどできていませんが、給食の調理に関しては少しずつ経験が増えてきました。その中で芽生えたのは、いただいている命と食事に携わっている方々への感謝の心です。もちろん今までもそういった気持ちはありましたが、日々の給食業務を通してより強く思うようになりました。「この気持ちを子どもたちにもっと伝えたい！」。給食時のひとくちメモや日々の会話の中で「感謝して食べようね。」と言葉で話してもなかなか伝わりません。しかし、味見の時間にあることに気が付きました。おいしいものを食べると自然とでる笑顔。

それにつられて笑顔になる調理員さん。言葉での「ありがとう」も大切ですが、言葉にならない「ありがとう」もあるということ。いただいた命や食事を作ってくれた人に対する、言葉にならない「ありがとう」。この「ありがとう」を、給食を食べた人たちにたくさん生み出したい。求年度からの新たな目標が決まりました。これからは日々感じたことを大切に周りの方々への感謝を忘れず、目標に向かって精進していきます。



今年度も長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力により、  
新たな加工食品を開発することができました。

文部科学省委託「学校給食における地場産物の活用促進事業」

# 平成23年度 加工食品開発品のご案内



- ・『キムタクごはん』を委託炊飯施設の子どもたちにも味わって欲しい
- ・長野県産の食材を使った新しい料理を増やしたい
- ・おいしい蒸し料理を開発したい

## キムタクごはんの素



塩尻市の学校給食から生まれた『キムタクごはん』はテレビ放映によって「長野県の給食メニュー」として知れ渡りました。委託炊飯施設の子どもたちにも喜んでもらえるごはんの素です。

## きのこいっぱいみそ餃子



長野県産のきのこ・豚肉・キャベツをいっぱい使ったみそ味の餃子です。焼き餃子がおすすめです。

## 高原キャベツの棒春巻



高原野菜のキャベツと、長野県産豚肉を使って作りました。形もひと工夫して細長い棒春巻です。皮はパリパリ、中はキャベツの優しい甘みと食感が感じられます。

## 花手まり蒸し



長野県産の豚肉・おからを使い、蒸し料理のレパートリーを増やしたいとの願いで開発しました。錦糸卵の彩りが鮮やかな一品です。季節の花の名前(たんぽぽ蒸し等)をつけても素敵です。

※長野県産の食材を使用しますが、時期により国内産に切り替える場合があります。

### 加工食品開発部会 委員

委員 長	武田 美鈴	(中野市北部学校給食センター)
委員	金井 良江	(佐久中央小学校)
	黒澤 真弓	(上田市丸子学校給食センター)
	青木 恵利子	(本郷小学校)
	高橋 佳子	(長野市第三学校給食センター)
	高橋 恵子	(木島平村学校給食センター)
栄養教諭・学校栄養職員部会代表	榛葉 教子	(聖南中学校)
指導・助言	小林 秀子	(長野県教育委員会)



### 給食会日誌抄

12/20(火)

第2回常務理事会

於長野

1/13(金)

献立集実践指導集編集委員会

於本会

1/16(月)

加工食品開発委員会

於本会

1/23(月)

加工賃懇談会

於本会

1/24(火)

上小栄養士会調理講習会

於長和

2/2(木)

公益法人移行コンサルティング

於本会

2/3(金)

長野市栄養士会主食委託工場視察

於須坂

2/7(火)

加工賃協議会

於長野

2/8(水)

「側の縁結び」ほか視察

於飯田

2/17(金)

全給連総会

於東京

2/28(火)

第3回常務理事会

於長野

3/2(金)

第2回理事会許議員会

於長野

### 機関紙 No.168

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