

学校給食会たより

第171号

平成25年7月25日



さあ準備、ランチルームでたのしい給食

(写真提供: 栄村立栄中学校)

目次

- 就任のご挨拶 2
- 学校給食会の主な事業 2・3
- 学校給食今昔 3
- 公益財団法人長野県学校給食会役員名簿 3
- こんにちは!
池田松川学校給食センターです! 4
- 池田松川学校給食センターづくりの
願い・思い 5
- 地域に根ざした学校給食センターを
めざして 5
- チーム「食育」～想いをひとつに～ 6
- 学校栄養職員としてスタート 6・7
- 『野菜王国』から『野菜大好き王国』へ 7
- 楽しい給食 おいしい給食 8
 - ・ 給食週間
 - ・ 給食に感謝

編集・発行 公益財団法人 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

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

就任のご挨拶



公益財団法人長野県学校給食会

理事長 清水 有二

このたび、4月1日付けで公益財団法人長野県学校給食会の理事長に就任いたしました。前任の小林理事長同様よろしくお願いいたします。

さて、本会は平成25年1月4日をもちまして公益財団法人として新たにスタートして半年が経ちました。これもひとえに本会を支えてくださっている県、市町村教育委員会、学校関係者、長野県栄養教諭・学校栄養職員部会、保護者の皆様はじめ、児童生徒さんに美味しい食事を作ってくださいっている調理員の皆様方のお蔭と心より感謝申し上げます。

本会としては、学校給食の円滑な実施とその発展、学校給食を通じた食育の推進を

支援するという使命を改めて自覚し、今まで以上に努力してまいる所存ですので一層のご指導ご支援を賜るようお願いいたします。

今年3月、主食納入者を対象に衛生講習会を開催いたしました。衛生管理ばかりでなくアレルギーに関する内容も含めました。また、一般物資につきましても職員が工場に直接出向き、製造工程や衛生管理、原料のトレーサビリティ等の確認を行います。

食育支援につきましては、文部科学省の事業を受託し、学校給食に地場産物を活用した献立コンクール、地場産物を活用した調理講習会の実施、献立レシピ集の発刊を予定しています。また、地場産物の活用や地域振興にも一層努力してまいります。

暑い時期になります。どうか皆様にはご自愛をいただき、ご健勝にて一層活躍されますことをご祈念申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。



学校給食会の主な事業

学校給食の充実向上に関する事業

平成25年度文部科学省委託

「学校給食における地場産物の活用促進事業」

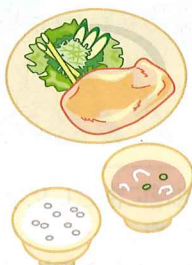
「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」



「学校給食に地場産物を活用した調理講習会」

活用した調理講習会」

「地場産物を活用した「献立レシピ集」作成他



「学校給食用パン審査・品質向上研修会(年2回)」



学校給食今昔



長野県教育委員会保健厚生課長

丸山 隆義

私の学校給食は、昭和30年代後半から40年代半ばの頃で、当時は学校に栄養士(多分)さんと給食のおばさん(調理員さん)がいて、自校給食でした。食べ物が今の様に豊かでない頃でしたから学校では給食が楽しみの一つでもありました。アルミのお皿にコッペパンと脱脂粉乳のミルク、おかずと味噌汁というのが基本的な献立で、たまにソフト麺やミルクセーキも出たように記憶しています。

過日、ある小学校へ伺い、食育の授業参観と給食をいただく機会を得ました。

栄養教諭の興味深く解りやすい食に関する授業の内容に、とにかく空腹を満たすことが大事だったあの頃と子どもたちに栄養の中身を理解させながら食育を実施している現在に隔世の感を持ちました。

提供された給食は、とてもおいしく、ごはん

と汁、カラフルなプレートに地元食材の野菜サラダ、手作りシウマイ、こだわりのビン入り牛乳で質、量ともに大人の私にも十分です。

飽食の時代と言われて久しい中で、毎日おいしい給食を食べられる今時の子どもたちはつくづく幸せなことだと思います。

このように毎日の給食が食育の生きた教材として活用され、また実践されている現場に接し、日々の学校給食の衛生・栄養管理を担っておられる皆様と安全安心な食材の安定供給を担っておられる公益財団法人長野県学校給食会に感謝と大きな御期待を申し上げる次第です。

公益財団法人長野県学校給食会名簿

評 議 員	氏名	選出区分
	近藤 守	市町村教育委員会連絡協議会
	小澤 嘉和	
	酒井 好和	県小学校長会
	北沢 秀雄	県中学校長会
	瀧澤 聡	県PTA連合会
	榛葉 教子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	佐藤 正行	学識経験
	田中 みつる	学識経験
	小市 邦夫	学識経験
小嶋 隆徳	学識経験	
山岸 深志	学識経験	

理 事	氏名	選出区分
	堀内 征治	市町村教育委員会連絡協議会
	土屋 盛夫	
	北田 愛治	県小学校長会
	新津 吉明	県中学校長会
	高橋 和子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	山崎 弘道	県PTA連合会
	柳澤 幸一	学識経験
	小林 昭人	学識経験
	清水 有二	学識経験(理事長)
下條 年平	学識経験(専務理事)	

監 事	氏名	選出区分
	坂口 健之	学識経験
内村 孝英	税理士	

- 学校給食会だより配布(年3回)
- 物資だより配布(年10回)
- 県下各地区学校給食会との共催参加協力各種大会・会議への参加

物資供給に関する事業

基本物資・一般物資の安定供給(受注配送)





池田松川学校給食センターです!



オリジナルデザインの食器を使用しています。

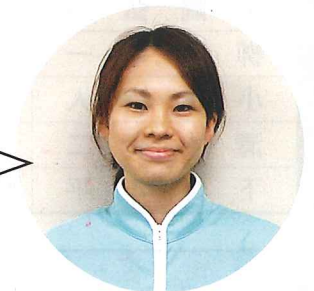


地元食材を積極的に使用しています

平成25年度からセンター炊飯を実施しています。もちろん地元コシヒカリ100%です。



新しい施設の特性をいかして、よりおいしく、目でも楽しめる給食づくりに努めていきます。素晴らしい調理員さんと力を合わせて子どもたちのためにこれからもがんばります。



栄養教諭 中村 紗也加

池田松川学校給食センターづくりの願い・思い



池田松川学校給食センター

事務局長 宮澤 大介

池田町と松川村が母体の池田松川学校給食センターは、本年4月からこれまでの池田地籍から松川中学校の敷地内に移転し、両町村の中小5校、1,800食分の学校給食の提供を開始しました。

を配備しました。配置にあたっては実際に使用する栄養士、調理員の意見を反映しました。そして多大な熱源については、経済性に優れた安全性や災害時も早期復旧可能なオール電化を取り入れられました。

新しいセンターの特徴として、一つ目はこれまでのセンターでは休止していた炊飯業務を再開したことが挙げられます。米どころの美味しい炊き立てご飯を提供することで、これまでの残菜が主食、副食共に減少しました。学校からも「ご飯がおいしい」という声が返ってきました。

今般、放射能や食物アレルギーが関心事です。そのためセンター独自の検査機器を備え、職員には正しいアレルギー知識とその高揚に努めています。さらに環境教育といわれる食育については、児童生徒はもちろん、地域社会が一体となった取組みが重要です。そのために児童生徒には、食器や配送車の絵柄を募集して、給食を身近に感じ、そして楽しむことを伝えられたらと思います。また学校を取り巻く地域の方には、センター独自としての「学校給食啓発日」を設けて、見学や試食会を通じてより親しみやすいセンターを目指していきます。

次に調理場ですが、調理員がスムーズに作業できるゆとりのスペースを設け、最新鋭の厨房機器

を配備しました。配置にあたっては実際に使用する栄養士、調理員の意見を反映しました。そして多大な熱源については、経済性に優れた安全性や災害時も早期復旧可能なオール電化を取り入れられました。

地域に根ざした学校給食センターをめざして



栄養士 土屋 純子

池田松川学校給食センターは、文科省の衛生管理基準に基づき建設され、この4月より稼働を始めました。施設のハード面はもちろん、周辺の豊かな自然環境にも恵まれています。また、松川中学校に併設して建てられたことで、食育の観点からみても今後大きなメリットがあると思います。この4、5月は新しい施設設備ということに加え、熱源がオール電化に変わったことで、全てがいろいろな意味で目いっぱい2ヶ月でしたが、統括調理員を中心に日々の打ち合わせを密に行なったことで大きな問題もなく今日に至っています。やっと最近になって、少し落ち着き全体が見えてきたので、2学期に向けソフト面での改善、充実を図らなければと考えています。

域食材の米、りんご、ぶどう、トマトが描かれ、コンテナ車には、給食で使われる皆さんの食材が描かれています。児童生徒のデザインを採用したことで、児童生徒はもちろんのこと、地域住民の方々にもより身近に学校給食を感じ楽しんでもらうことができるのではと思います。また池田松川は米どころということもあり、募集したデザインの中に米をアレンジしたものが多かったのも頷けます。週4回の米飯給食はもちろん地元コシヒカリ100%です。

この給食センターの大きな特徴の一つは、新しい食器に3小学校の児童から募集したオリジナルのデザインが使われ、2台のコンテナ車の側面にも2中学校から募集したデザインが使われていることです。食器のデザインは、地

域食材についても、地域の多くの方々の協力もあり体制も年々充実してきています。地元の農協の方が中心となり、納入のルートが確立されているため、使用しやすい環境です。子どもたちには地元のおいしい食材について、給食を通して知ってもらいたいと生産者との交流給食も実施しています。地域と給食センターのつながりをこれからも大切にしていきたいと思

域食材についても、地域の多くの方々の協力もあり体制も年々充実してきています。地元の農協の方が中心となり、納入のルートが確立されているため、使用しやすい環境です。子どもたちには地元のおいしい食材について、給食を通して知ってもらいたいと生産者との交流給食も実施しています。地域と給食センターのつながりをこれからも大切にしていきたいと思

域食材についても、地域の多くの方々の協力もあり体制も年々充実してきています。地元の農協の方が中心となり、納入のルートが確立されているため、使用しやすい環境です。子どもたちには地元のおいしい食材について、給食を通して知ってもらいたいと生産者との交流給食も実施しています。地域と給食センターのつながりをこれからも大切にしていきたいと思

「チーム食育」〜想いをひとつに〜



長野県学校保健会
栄養教諭・学校栄養職員部会

部会長 **高橋 和子**

今年度からスタートした長野県食育推進基本計画(第2次)では、平成29年度までの新たな目標として「健康長寿と豊かな人間性〜周知から実践へ〜」を掲げています。そして、第2節「未来を担う子ども食育」では、「栄養教諭の配置拡充」が重点的な取組の一つに位置づけられました。そこには、広く食育の重要性が周知される中、学校における食育の推進に大きな期待が寄せられていると、今まで以上に私たちは自覚と責任を持たなければなりません。

この7月、小学校5年生、中学校2年生各2万人を対象に「食に関する実態調査」を実施しました。平成16年度より3年毎、子どもたちの食の実態や課題を報告してきましたが、今年度からは長野県教育委員会と協力し、これまでよりも広く周知できることと思っています。現在、長野県には約600の小・中学校があり、18万5千人の児童生徒がいます。そのすべての子どもたちに伝えたい「想い」は皆同じです。当部会としては、今回の調査結果を、これからの食の指導へとつなげていくことを、重点課題として取り組んでいきます。

アメリカには、「You are what you eat.自分の体は自分の食べたものでできている」という諺があります。学校給食が担う「食育」はこの言葉の意味を、児童生徒に理解させ、実践につなげていくことだと思えます。栄養教諭・学校栄養職員は、専門職として、毎日の給食管理を大事に考え、食へることを通して、感じ、知り、考え、学ぶことができるようにと考えています。そして、調理員、教職員、家庭、地域、市町村教育委員会等、それぞれの想いや願いをひとつにして「チーム食育」を作ること、私たちはそのコーディネイト役になることを目指していきたいと思えます。

学校栄養職員としてスタート



「給食おいしかったよ!」

のひと言



生坂村学校給食共同調理場

栄養士 **石本 博子**

「先生!今日も給食おいしかったよ!」
給食が終わった後、子どもたちの声が廊下に響きます。心がフワッと軽くなる瞬間です。

生坂村に来て3ヶ月、毎日が新しいことの連続でした。慣れない献立作成と発注、消耗品の注文一つにしても業者さんに確認しながら、思った以上に時間がかかりました。そして発注ミスに発注漏れ、二度手間三度手間をかけた一日が終わってみれば「今日できた仕事はこれだけかあ。」と、ため息の出る日が続きました。そんな重たい心を軽くしてくれているのが子どもたちの『給食おいしかったよ!』の一言です。

『食事を通して子どもたちを元気にしたい。』
そう思って目指した学校栄養士でしたが、日々元気をもらっているのは私の方です。「今、子どもたちからもらっている元気をいつか子どもたちもしっかり返せるように…」そう心に誓って今日もまた仕事に励んでいきたいと思えます。

「野菜王国」から「野菜大好き王国」へ



川上村学校給食共同調理場

栄養士 大平 佳奈

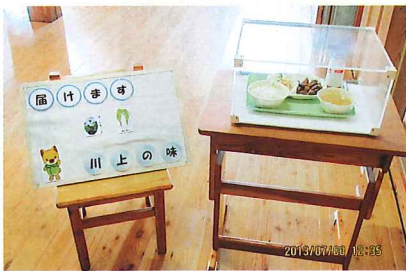
「この子って、意外と野菜が苦手な子が多いよね。」赴任した1年目、ある先生から言われた一言です。私自身、農家の生まれで小さい頃から野菜を食べて好き嫌いなく育ってきたので、農家が多い、この村の子どもたちが、野菜が苦手、ということにはピンときませんでした。

川上村の農家の方は、農繁期になると早朝（というより深夜）からライトを照らしレタスなどの高原野菜の収穫にあたり、目のまわるような毎日を送っています。朝食は簡単に準備ができるものを使い、料理に時間のかかる野菜は敬遠されがち……？

そこで立ちあがってくれたのが、「野菜レンジャー」と呼ばれる地域食材を提供してくださる皆さんです。忙しい農繁期でも「子どもたちに川上の安全な野菜を食べて育てほしい。」と、出荷用の野菜だけでなく、給食用に育てた新鮮な野菜を毎年提供してくれています。その活動は、今年で10年目を迎えました。自校給食から共同調理場となった今では、時間や食数の関係から「できるだけ〇〇なもので。」とお願ひすることも増えましたが、しっかりと対応してくださっています。

子どもたちには、『当たり前』に目の前の食事について、本当にたくさんさんの想いが詰まって出来ている。』ということに少しずつ気付いてくれると嬉しいです。子どもへの好き嫌いが少しずつなくなるように、その想いを伝える方法を日々考えながら仕事をしています。

地域食材を給食にどのように使うか悩むことも多いのですが、子どもにとって一番良いことは何か。野菜王国のこれからは「子どもたちが、『野菜大好き！』になれるよう、毎日の給食と食育を大切にしていきたいと思っています。」



残さず食べる

おいしい給食



下諏訪中学校

栄養士 木内 素子

給食後、カラの大食缶が次々と給食室前の廊下に並びます。給食委員が残食を計量するためです。残食、ゼロをめざして取り組んでいる本校の生徒たち、本当によく食べてくれるので毎日うれしく感じています。

ただ、欠席者などがいると牛乳が手つかずに戻ってきたりもします。体が細く、色白なある女の子、とてもおかわりをするように見えないのですが、昼休みにその牛乳を飲みみることがあります。牛乳がすぎなの？と聞くとそうではないと言います。「残食にしたいから飲みます。」とのこと。無理しないよう伝えますが、また、たまに来て飲んでみます。そんな気持ちがあるのかな、と想像していたとき、研修会でハツとするような話を聞きました。

給食の残食が少ないのは①給食の量がちょうどよいか？②もしかしたら足りないのかも？③もしかしたら、誰かが無理やり食べているなんてことはない？というものでした。そんなことも頭に入れながら、前任の先生や子どもたちが築いてきた、残さず食べるおいしい給食を守っていかなければと思っています。

楽しい給食 おいしい給食

給食週間

豊科北小学校 6年 小林 思音しおん

給食委員長になって3ヶ月近くたちます。4月に給食委員長になった時は、「どうやって委員会を運営しよう。」と不安でしたが、最近は慣れてきたので、給食のことをより考える委員会にしたいと思っています。

今年の給食委員会の目標は、『給食を残さず食べて「健康の柱」を支えよう』です。「健康の柱」とは、学校目標である4つの柱の一つです。豊科北小学校の児童みんなが給食をおいしく食べて、健康になってほしいという願いを込めて考えました。

豊科北小学校では、毎年6月に給食週間を行っています。給食週間は児童みんなに給食の大切さを知ってもらい、給食のマナーを見直すために行います。今年にはマナーポスター、残飯チェック、給食マナーの劇を企画しています。マナーポスターは5月から給食委員が作りしました。『給食当番はきちんとならび



ましょう』牛乳ビンはしっかりと洗って返しましょう』などのポスターを作って校内にはります。また、週中は毎日の食べ残しを調べる残飯チェックをします。食べ残しの量を調べて、残量が少なかったクラスを表彰します。それから朝の全校集会では給食委員がマナーについて、よい例・悪い例を示しながら劇をします。全校のみんなに伝わるように一生けんめい練習したいと思

ます。このような給食週間を通して、普段の給食の大切さが伝わればいいなと思います。

給食に感謝

飯田東中学校 3年 平井 花歩かほ

保健委員会の給食面での主な活動では、給食徹底日・生活に関する旬間(給食)を行っています。それらの活動は、給食時間にゆとりを持たせるためにテキパキと行動し、運搬・入室時刻を守ることや身支度の徹底などを項目としたチェック活動を行い、クラスごとポイントをつけ給食のルールを守ってもらう活動です。初めはルールを守っていない人がいましたが、旬間を通して委員の呼びかけに協力しようとする姿を見ることができました。しかし、旬間が終わると意識の低下が見られたので、これからの活動で改善していきたいと思っています。



先日、おにぎり給食がありました。おにぎりをにぎる体験をするこ

とで、自分の食生活に生かしてほしいという調理場の方の思いから行われました。初めておにぎりをにぎる人もいれば、何回もにぎっている人もいて様々でした。いろいろな形のおにぎりができあがりしましたが、自分の手でにぎることで楽しく給食に関心を持つことができました。このように食についてたくさん考えてくださる調理場の方々に感謝しなければいけないと改めて感じることができました。

一人ひとりがルールを守り給食準備・片付けをすることで調理場の方々に感謝の気持ちを伝えていきたいと思っています。