

学校給食会だより

第172号

平成25年12月25日



特産かりんの“手作りかりんジャム”
おいしいっ!!

(写真提供: 諏訪市立豊田小学校)

目次

- | | | | |
|----------------------------------|-------|-----------------|----|
| ●食育を… | 2 | ●加工賃協議会の開催 | 8 |
| ●韓国の給食事情 | 2 | ●理事会・評議員会 | 8 |
| ●学校給食に地場産物を活用した調理講習会 | 3 | ●学校栄養職員としてスタート | 9 |
| ●平成25年度学校給食に地場産物を活用した
献立コンクール | 4・5・6 | ●楽しい給食 おいしい給食 | 10 |
| ●平成25年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 7 | ・とってもおいしいぼくらの給食 | |
| ●パン審査会・研修会 | 8 | ・給食委員会の取り組み | |

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/>

食育を…



公益財団法人長野県学校給食会 理事

佐久市教育長

土屋 盛夫

弁当を子ども自らがつくる意義や効用を語りながら、「弁当の日をつくらう！」を関係者に呼びかけて来た。多くの方は提案のよさを認めながらも、「給食提供しているのに何故？」「保護者理解は難しいのでは？」「忙しい世の中だから、手間暇かかることは嫌がるし長続きしないと思う」など、否定的な意見が多く、実施に踏み出せないでいた。

そんなある日、「すごい 弁当力〜子どもが変わる、家族が変わる、社会が変わる〜」という表題の本に出会った。扉文には「弁当を作れば自分が変わる、弁当を作れば家族が変わる、仲間が変わる、職場が変わる、いつか弁当が社会を変えるかもしれない。そんな夢を弁当に託そう」と書かれていた。大きな応援歌をもらった思いで、この本も添えて学校に提案。市P連の代表者会でも呼びかけた。数カ月後、いくつかの学校が取り組んでくれた。

「自分のお弁当だけでなく、父親のお弁当まで作ってくれた我が子を愛おしいと思った」「お弁当のことで子どもとの会話が増えた」「買い物にも一緒に行くようになった」等、我が子を見直した反応や取り組みがよかったですという便りが寄せられた。

弁当を自分で作る活動は、人やものへの優しさ、仕事の段取りづけ、細やかな配慮、独り立ちの心を育むとともに、日々給食が提供される幸せや給食に関わる方々の心遣い・苦労にも気づかせてくれる等、感性豊かな人間を育てると思った。

韓国の給食事情



公益財団法人長野県学校給食会 評議員

長野県小学校長会副会長

酒井 好和

本校は、韓国の清州市(ソウルから車で約2時間程南)にある大成初等学校と姉妹校で、毎年交互にお互いの学校を訪問しあっています。今年度は本校が訪問する番で、7月1日〜4日まで、児童10名を引率して大成初等学校を訪問しました。大成初等学校へは7月2日と3日の2日間訪問し、大歓迎していただきました。本校の児童は、姉妹校の子どもたちと一緒に授業を受けました。

大成初等学校での昼食は、ランチルームでの給食でした。先ず日本との違いに驚いたのは、日本のような食器はなく、写真のようにプレートにクボミがあり、そのクボミにご飯やおかずを盛り付け、スープだけは鉄製の御椀でしたが、それもクボミに置いていました。また、お箸やスプーンは鉄製でした。この日のメニューは、混ぜご飯、餃子、キムチ、煮豆、スープ、パイナップルでしたが、とても美味しかったです。給食費は、1食日本円で約300円、その費用は政府が全額負担しているとのことでした。1970年代まで韓国は大変貧しく、学校へは弁当持参だったそうですが、弁当を持ってこられない児童が大勢いたそうで、このように韓国の経済が成長し豊かな国になることは、当時は想像もできなかったと、趙校長先生は話してくれました。学校給食を通して、子どもたちの心と体をすこやかに成長させ支援するという給食の役割は、世界中どこへいっても変わらないものであると感じました。



文部科学省委託事業

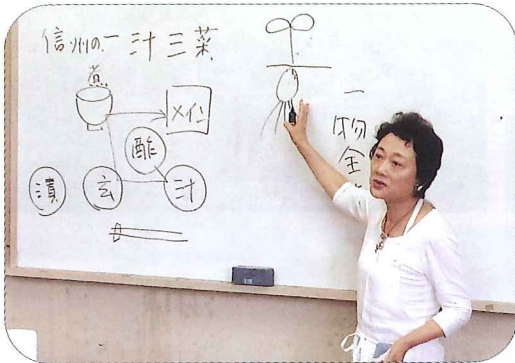
学校給食に地場産物を活用した調理講習会

●実施日：平成25年10月9日(水) ●会場：駒ヶ根女性ふれあい館 ●参加者数：38名

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」による「学校給食に地場産物を活用した調理講習会」を駒ヶ根市で開催しました。

講師の先生は、昨年度に引き続き料理研究家の横山タカ子先生をお招きしました。横山先生には、おいしい料理づくりの秘訣について調味料を選ぶことや食材が持つ本来の味を生かすこと、「信州の一汁三菜」の良さなど、豊富な研究と積み上げた経験を通して、軽妙な語りとお話、デモンストレーションによる手際の良い調理で講習会を深めていただきました。

どの参加者も聴講や調理実習を通して、料理の楽しさ・醍醐味を学び、有意義な研修会になりました。今回の研修の成果は、子どもたちの成長や各校の食育実践の充実等につながるものと大いに期待されます。



講師の横山タカ子先生



試食風景



デモンストレーション調理に学ぶ参加者のみなさん

- ★当日の献立★
- ◎大豆ご飯
 - ◎みそ汁
 - ◎大根と豚の煮物
 - ◎キャベツのコールスロー
 - ◎白和え
 - ◎りんご、甘酒デザート

参加者の感想



短時間で“ささっ”と作れる料理で、味付けがやさしく大変参考になりました。特にコールスローはマヨネーズが苦手だったりアレルギーを持っていたりする子どもも食べられるので良いなと感じました。



非常に説得力のあるお話で、内容もとても興味深く、ハッと気づくことができました。調味料に気を遣うことで料理の味もグンと変わることを考えると調味料選びは大切です。自分に合った好みの調味料を研究していきたいと思いました。



子どもたちの喜ぶメニューもカタカナのメニューが多いのですが、ひらがなのメニューを丁寧に作り、子どもたちの体のためになる給食を作っていきたいと思いました。



全体的に優しい味のメニューでおいしくいただきました。とってもほっとする味でした。特に好きだと思ったのが、大根と豚の煮物でした。お肉が柔らかくしいたけの旨味が感じられました。白和えにはちみつを入れたり、コールスローに豆乳を入れたりするのは意外でしたが、とても美味しかったです。



子どもたちに対して野菜の持つ素材の美味しさなど、食を通して色々なことを伝えていきたいと思えます。



信州の一汁三菜がどれだけ体に良いか、勉強になりました。これを生かして子どもたちに喜んでもらえる給食をつくれるようにしていきたいです。

物を活用した 献立コンクール

11月17日(日)、文部科学省委託事業「平成25年度学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」が松本調理師製菓専門学校を会場に行われました。第1次審査の献立応募総数は昨年度を上回り、87チームでした。その中から選ばれた10チームが自由献立部門と課題献立部門に分かれて、この日の第2次審査に進みました。開会式ではそれぞれの献立の良さや特徴をPRして、その後制限時間1時間の調理に取り組みました。



手際よく調理



真剣な表情の開会式



息の合った調理



工夫を凝らしたアピールタイム

吉田 美穂
(長野県PTA連合会理事)

塚原 勝代
(農村女性ネットワークながの)

小林 秀子
(長野県教育委員会保健厚生課管理栄養士)

高橋 和子
(長野県栄養教諭・学校栄養職員部会長)

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

およりて雑穀ごはん

牛乳

千代福豚とパプリカの
チンジャオロース

のりチーズ和え

ハナヒラタケと卵の
ふわふわスープ

りんごのゼリー



自由献立部門

最優秀賞

飯田市立
上郷小学校

受賞者・喜びの声



学校栄養職員
桐生 慶子(右)
調理員
代田 義幸(左)

思いがけず素晴らしい賞をいただくことができ、驚きとともに大変うれしく光栄に思います。ありがとうございます。

献立コンクールへの応募理由は、私自身が地場産物活用委員として2年間献立コンクールに携わってきたこと、その上で、出場を果たしたチームの輝いている姿、頑張っている姿を見て、今、共に給食を作っている調理員の皆さんとこの感動を味わえたらどんなに素晴らしいだろうかと、思ったからです。

同じ献立でも、学校が変わり作る人が変わり調理手順が微妙に変わると、味も少しずつ変化します。「二期一会」のように二度とない巡りあわせで作り上げたこの献立に対して評価をいただけたと思うと、より一層うれしさが増します。心から感謝いたします。

他校のすばらしい献立を見させていただき自分たちに足りない点も学ぶことができました。さらに魅力ある給食作りと食育に取り組むため努力していきたいと思えます。

平成25年度 学校給食に地場産



廣田審査委員長の講評



厳正な審査



清水理事長のおいさつ



丸山副審査委員長より審査結果の発表



きれいな盛り付け

など、さすが息の合った栄養士さんと調理員さんが腕を振るい、とてもおいしい学校給食の献立調理になりました。年々盛り上がる献立コンクールへの期待は、地域・学校・家庭からも注目を浴びています。

【審査委員長】 廣田 直子
(松本大学大学院健康科学研究科教授)

【副審査委員長】 丸山 隆義
(長野県教育委員会保健厚生課長)

【審査員】 田野口 弘
(長野県小学校長代表)

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

課題 献立 部門

- ごはん、梅漬け
- *****
- 牛乳
- *****
- サクサクつくねの
オレンジみそソース
- *****
- ビーンズサラダ
- *****
- さつまい
- *****
- りんご



最優秀賞

飯田市
竜峡共同調理場

受賞者・喜びの声



栄養教諭
小澤 めぐみ(右)
調理員
久保田 久美子(左)

今回、最優秀賞という賞をいただくことができ、喜びと共に感謝の気持ちでいっぱいです。竜峡共同調理場では「梅漬け」と「味噌作り」に長年取り組んでいます。梅は龍江小学校の梅畑で6年生と収穫し、それを調理員さんたちが漬けています。味噌作りは、大豆を選別するところからはじめ、こちらも調理員さんが実を手をかけて作ってくれています。こうしてできた二つの食材が、竜峡調理場の宝であり、子どもたちの給食になるとともに、調理場と学校との距離を縮めています。特に大豆からできる味噌は食育の教材にもなっています。あと1年で幕を閉じてしまう現竜峡共同調理場の40年余りにわたって続く調理員さんたちの努力は、大切な財産であり、今回のみそと梅漬けを使った献立の受賞にもつながりました。丹精込めて農作物を育てて下さった生産者の方々、給食を楽しみに待っていてくれる子ども達、あたたかな声掛けをして下さる先生方、皆さんの支えに改めて感謝するとともに多くの方々との関わりの中で、この賞をいただけたことを誇りに思います。

優秀賞

課題献立部門

岡谷市立 長地小学校



ごはん／牛乳
厚焼き卵のきのこあん
糸寒天のサラダ
カミナリ汁

自由献立部門

松本市立 本郷小学校



発芽玄米ごはん／牛乳
鶏肉と松本一本ねぎのチーズ蒸し
ひじきサラダ
じゃがいもと凍り豆腐のみそ汁
りんご

坂城町食育・学校給食センター



五穀米ごはん／牛乳
信州白鶏のふじりんごソースかけ
ねずみ大根干しとツナのあえもの
ねずこん汁
あんずっこゼリー

優良賞

課題献立部門

上田市立 武石小学校



くまざさサラダうどん／牛乳
ごぼーのパセリレモンあえ
ゆでもろこし

自由献立部門

飯田市学校給食矢高共同調理場



ごはん／牛乳
やったか元気団子
きゅうりあえ
花びら茸のスープ

山形村立 山形小学校



ごぼうのごまだれ丼／牛乳
塩イカのカラフルサラダ
山形まめマメ味噌汁
ミルク寒ブルーベリーソース

伊那市立 伊那北小学校



コッペパン
牛乳
ロールキャベツの
きのこソース
ハワイアンサラダ
コーンスープ

原村立 原小学校



信州ハーブ鶏ちらし
牛乳
セルリーの甘酢漬け
セルリーの葉の佃煮
豆腐と寒天のすまし汁
夕焼けゼリー

平成25年度学校給食文部科学大臣表彰

伊那市立
東部中学校

健康課題を解決するための〈実践的な力〉が持てる 生徒の育成と食育実践

第64回全国学校給食研究協議大会(10月31日～11月1日)が三重県津市で開催され、「平成25年度学校給食文部科学大臣表彰」において、本県より伊那市立東部中学校が文部科学大臣表彰を受けられました。ここに生徒に寄り添う「生きた教材」が生徒の生きる力となっていく着実な食育実践が認められ、高い評価をいただきました。当事者のみでなく本県の学校給食に携わる関係者にとっても大きな喜びとなりました。



長野県学校給食会理事長(右端)より楯を贈呈

文部科学大臣表彰をいただいて

伊那市立東部中学校 栄養教諭 北澤 和恵

いただいた学校給食優良校文部科学大臣表彰の審査には、献立、栄養価、地域食材、特色のある献立などのこと、衛生管理面や生徒会給食委員会の活動内容など、非常にたくさんさんの審査項目がありました。そこで、作業工程表・作業動線図・献立表・おたより等を添付致しました。

本校の給食技師の皆さんは、衛生面はもちろん仕上げの時間を気にして、生徒の皆さんが一番おいしい状態で給食が食べられるよう、常に努力してくれてい

ます。生徒会給食委員会の生徒は、「献立コンクール」「献立バトル」などの活動が充実するよう頑張っています。また、校長先生をはじめ学校全体で給食のことを大事に考えてくださっています。そうした沢山の事が、今回の文部科学大臣表彰という形になりとてもうれしく思っています。

また、長野県学校給食会様からは受賞の盾をいただきました。ご指導いただいた県保健厚生課の皆様、伊那市教育委員会の皆様、地盤を固めていただいた前任栄養教諭・栄養士の先生方に心より感謝申し上げます。本当にありがとうございます。



受賞を喜ぶ百瀬校長先生、生徒会役員、北澤栄養教諭、給食技師の皆さん



「食育学年集会」



「献立バトル入賞者の発表」



楽しい「お弁当の日」

パン審査会・研修会

現在、長野県学校給食会が学校給食用パンの製造を委託する加工工場の数は、県内に38あります。毎年、長野県学校給食会では、学校給食用パンの品質向上と学校給食の改善充実を目的として研修会やパンの審査会を実施(年2回)しています。今年は、第1回目を7月12日(金)、第2回目を12月13日(金)に行いました。審査員の方々は、日本パン研究所の並木利文先生(パンの品質全般について)や長野地域センター農政推進グループの皆さん(体積の測定)でした。パンの品質は4段階(優・良・可・不可)で評価されましたが、その結果は別表の通りです。並木先生からは、長野県で作られているパンは概ね良好との総評をいただきました。パン製造には何段階もの工程があり、発酵・焼成などは温度・湿度・時間などの影響を受けやすいため、細心の注意を払ってパンを一つひとつ

作っていただいています。今後とも長野県の学校給食用のパンの品質向上をめざして、研修・審査会の充実を図ります。



パン審査の説明を受ける参加者



パンの体積測定



並木先生の評価・指導

[平成25年 パン審査会の評価結果]

評価	優	良	可	不可
第1回目	23	14	0	0
第2回目	13	22	3	0

加工賃協議会の開催

11月22日(金)、次年度の基本物資(パン・炊飯・麺)の加工賃等を協議する『長野県学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃協議会』を開催しました。参加者は、教育関係の各代表者(市町村教委連絡協議会・県小中学校長会・長野県PTA連合会・栄養教諭学校栄養職員部会)、委託加工業者の代表者、長野県教育委員会保健厚生課および長野県学校給食会(事務局)でした。

冒頭、長野県教育委員会から賃金関係の推移、人事院勧告の動静、生活物資関連の価格動向、消費者物価指数の推移等の説明



を受けました。その後の協議で、委託加工業者側からは安定しない経済状況への不安、厳しい経営状況、従業員雇用の問題等について、教育関係者側からは保護者負担軽減や要保護・準保護家庭の増加問題、厳しい市町村の財政状況、加工賃の値上げによる献立づくりへの影響等、数々の意見が出されました。貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえながら、次年度について若干の加工賃の値上げが決められました。今後も安価で良質な基本物資の提供を継続するため、各方面から深いご理解ご支援をいただきますようお願いいたします。

理事会・評議員会

長野県学校給食会は、今年1月に公益財団法人の認定を受けてから1年目を終えることになりました。そこで、10月29日には第2回理事会(於長野県学校給食会研修室)、約1ヶ月後の11月27日には第2回評議員会(於長野県学校給食会長野県学校給食会会議室)をそれぞれ開催してまいります。各会での主な報告・審議・承認いただきました内容は、平成25年の経営状況、飯田事務所の移転、次期基幹システムの導入、平成26年の事業計画(予算(各案)、旅費支給規定の改正等)です。今後も公益財団法人としての

使命を深く胸に刻み、学校給食における安定・安全・安心な物資の供給及び食育の推進と発展に寄与すべく、学校給食にかかわる関係者の皆様方のご理解ご支援をいただき、「おいしい給食・楽しい給食」にかかわらせていただきます。



第2回 理事会(10月29日)



第2回 評議員会(11月27日)



学校栄養職員としてスタート

さまざまな方の

支えあつての給食



安曇野市南部学校給食センター

栄養士 桜井 綾美

安曇野市へ来て早いもので7か月が経ちました。いまだにセンターの皆さんには迷惑をかけてばかりで、バタバタとした日々を送っています。

私がセンターに来て、初めての仕事は19人の調理員さん達の顔と名前を覚えることでした。2500食という大量の給食をおいしく、安全に作るためにはチームワークが大きく関わってきます。名前で呼びかけると、「もう覚えてくれたの。」と喜んでくださり、私と調理員さん達との結束ができた瞬間でした。

私がセンターにいて日々感じるのは、さまざまな方の支えのおかげで私の考える献立が給食として成り立っているということ。センターの皆さんはもちろん、学校給食会さんをはじめとする業者の方々、学校の先生方にはいつもあたたかくサポートしてくださり、本当に感謝しています。この支えを受けて、私は今日も子供たちが楽しみにしている給食づくりのために励んでいきたいと思っています。

多くの方の

支えがあつてこそ



阿智村立浪合小学校

栄養士 松岡 宏美

毎日が新しいことの連続で、どうか無事に給食が出せるように……という思いでスタートした1学期。半年を過ぎ、ようやく自分らしさが出せるようになってきたかなと感じています。同時に、私が身をもって実感していることは、安全で美味しい給食は多くの方の支えがあつてこそものごとくということです。私のうっかりも上手にカバーして下さる調理員の方々、難しい要望にも応じ、品物を探してきて下さる業者の方々。そして何よりも、毎日「ごちそうさまでした。」という元気な声を届けてくれる子どもたちに本当に支えられています。浪合の子どもたちの素晴らしいところは、残食を出さないことが当たり前ということ。いつも食缶を空にし返してくれる子どもたちの姿を見る度に、私はもっと美味しい給食を届けなければという思いでいっぱいになります。子どもたちから素直な反応がたくさん返ってくる今の環境に改めて感謝し、これからも浪合小の温かく美味しい給食を守ってまいります。

楽しい給食 おいしい給食

とっってもおいしいぼくらの給食

須坂市立小山小学校 6年 堀内 駿

僕たちの小山小学校の給食は、とてもおいしくて、とても楽しいです。なぜなら給食センターのみなさんが、心を込めて作ってくれているからだと思います。

それに、給食の時間には、毎日、放送委員会が「お昼の放送」を流してくれて、クイズやリクエスト曲などを放送してくれるからだと思います。

さて、ぼくが委員長を担当している給食委員会では、今年、姉妹学級給食を行いました。姉妹学級で、仲よく、楽しく給食を食べてもらいたいという願いで企画しました。その結果、どのクラスも、毎日、仲よく楽しく給食を食べてくれるようでした。

給食センターのみなさんが、ぼくたちのために、毎日の栄養バランスを考えて、給食を作ってくれているので、ぼくは、毎日、給食センターのみなさんに感謝しながら給食を食べています。

それから、給食で時々デザートが出るのも、とても楽しみです。ティラミスやりんご、梨などが出ます。

その時は、「ヤッター」と思いながら給食を食べています。

また、僕たち給食委員会では、毎日、コンテナ当番も行っています。

コンテナ当番は、各クラスが給食を返しに来たときに、どうしてもコンテナ室が汚れてしまうときがあるので、そうじをしたり、各クラスの給食当番が、きちんとときまわりを守って返せているかをチェックしたりするのが仕事です。

コンテナ当番をしていて、きれいになるととてもうれしいので、心を込めて、ていねいにそうじをしています。給食センターのみなさんと同じように、僕たち給食委員会のメンバーも、みんなに給食を残してもらいたくないので、給食委員会で呼びかけて、残食を少なくしていきたいと思っています。



給食委員会の取り組み

小諸市立小諸東中学校 3年 清水 理恵子

給食委員会では、「全校の皆さんが給食のマナーを守り、感謝して、楽しく食べよう」という目標のもと、活動しています。この目標を達成するために、給食当番の身支度を徹底することや全員で協力するなどの給食のマナーをしっかり守ることを呼び掛けています。マナーを守り、「命をいただいている」という感謝の気持ちをもって、楽しい給食にしたいと思っています。

そこで、7月に給食旬間を実施しました。この給食旬間では、給食室からの持ち出し時間や給食室への返却時間の徹底や、残食を減らすことを目標として実施しました。その結果、ほとんどのクラスが給食室からの持ち出し、給食室への返却時間を守ることができました。また、残食量のチェックも行いました。その結果、残食がゼロになったクラスが多くなりました。これらの時間や残食量をチェックした結果は、お昼の放送でクラスごとに発表したり、廊下にグラフを張り出したりしたことで、全校の皆さんの給食への意識を高めることができましたと思います。



しかし、給食旬間が終ると、時間が守れないクラスや、残食が増えちゃうクラスがありました。そこが課題なので、私たち3年生の最後の活動として11月に給食週間を計画し、時間の徹底、残食ゼロを目標にして取り組みたいです。生徒会を引き継ぐまでに全校の残食がゼロの日が1日でも作れればよいと思っています。

