

学校給食会だより

第175号

平成27年10月20日



塩尻特産のぶどう作りに挑戦

(写真提供:塩尻市立桔梗小学校)

目次

- | | | | |
|----------------------|-----|--------------------|-----|
| ● 就任のご挨拶 | 2 | ● 基礎基本を見つめて | 6 |
| ● 学校給食会の主な事業 | 2 | ● あこがれの学校給食の仕事に就いて | 6・7 |
| ● 健康を支えてくれている安心な学校給食 | 3 | ● 楽しい給食 おいしい給食 | 8 |
| ● 公益財団法人長野県学校給食会役員 | 3 | ・新しい学校での新しい委員会活動 | |
| ● こんにちは! | | ・食の大切さ | |
| 佐久穂小・中学校給食共同調理場です! | 4・5 | | |

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 坂口 昌夫

この度、ご推挙を賜り、清水有二理事長の後任として、7月1日に就任、重責を担わせていただくことになりました。どうぞよろしくお願いたします。

長野県学校給食会との出会いは、ちょうど今から10年前、私がまだ学校現場でお世話になっていた時、本会の理事を拝命、1年間ではありましたが、本会の業務の一端に関わらせていただき、初めて本会の存在を知るとともに、その使命、責任の重さを実感いたしました。

そして、「長野県学校給食会だより」(第148号)に、「給食雑感 単身生活を支えてくれた学校給食」と題し、木曾の山間僻地校での思い出を寄稿させていただき、学校給食(共食)の大切さ、感謝の思いを綴ったのも、何かの縁だったのでしょうか。今、改めて身の引き締まる思いです。

その後、本会は、公益財団法人として再出発、3年目を迎えました。学校、家庭、地域等を取り巻く様々な環境の変化は、直接、間接

的に学校教育に、また、学校給食にもその波は押し寄せてきております。特に最近、「食」の重要性が叫ばれ、学校における「食育」の果たす役割は、子どもたちの心身の健康の増進と豊かな人間性を育む、根底に位置付けられてきております。

学校給食会は、学校における「食育」の後方支援者として、常に「子どもたちのために」をモットーに、「安全・安心はもとより、質の高い食料を安定して提供することともに、現場で、ご苦労いただいている先生方はもちろん、関係者の皆さま方のお役に立てればと多様な、そして有意義な事業、企画を積極的に推進してまいり所存です。

学校給食に関わる困難な課題は山積してありますが、県教育委員会を始め、県下各地の教委、関係機関、関係する総ての皆さま方と連携し、課題解決に向け努めてまいります。

前任者同様、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願いいたします。就任の挨拶といたします。

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27年度「地場産物活用食育支援事業」

「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」

地場産物を活用した加工食品の活用促進」

地場産物を活用した「学校給食献立レシピ集」作成他



学校給食用パン審査・品質向上研修会(年2回)



「学校給食会だより」配布(年2回)

健康を支えてくれている安心な学校給食

公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県小学校長会長

中村 正昭



私は小学校に入学以来、約40年間、お昼は学校給食のお世話になっています。

今から10年程前、学校を離れていた時のことです。昼は、外食に行くか、朝、注文しておいた店屋物を食べていました。はじめのうちは、昼が楽しみでありましたが、1年が過ぎた頃から、昼になるとお腹は空くのですが、食が進まなくなってしまうことがありました。そんな私の様子を見ていた長年勤めている先輩が、次のような話をしてくれました。「学校給食は良かったなあ。この勤めになり、外食をしていたが、食欲がなくなつてねえ。それで、自宅から弁当持参にしたよ。学校給食をいただいていた時には、飽きることも食欲が落ちるなんてことも一度もなかったよ」と、感慨深げに話してくれました。

先輩は決して奥様のお弁当を自慢することもありませんでした。学校給食は、お袋や奥様の味と重なり、温かさがあるので、決して飽きることもなく、食欲が落ちることもない。私たちの体にとって安全で安心して食べることができるのもありがたいものであることを教えてくれたと、今、ふり返っています。

夏休み明け、私の学校にドイツから3年生が1週間体験入学していました。事前の打ち合わせの時、母親が「学校給食ははじめてのことで、野菜が大嫌いなのでとても心配です」と話されていました。ところが、初日から学校給食の野菜をもりもり食べているとの報告が担任からありました。ドイツへの帰国前、「野菜をだいぶ食べることができるようになりました。学校給食のお陰です。安心しました」と、母親から喜びと感謝の言葉をいただいた私は、長野県の学校給食の良さを教えていただいた気持ちで、誇らしくなりました。

(長野市立鍋屋田小学校)

公益財団法人長野県学校給食会役員

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	
	大日向 貞一	県小学校長会
	木村 公男	県中学校長会
	竹内 佳代子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	清水 剛	県PTA連合会
	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
	坂口 昌夫	(理事長) 市町村教育委員会連絡協議会
	橋渡 勝也	県小学校長会
	中村 正昭	
	柳澤 厚志	県中学校長会
	塩嶋 久美子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	胡桃澤 公司	県PTA連合会
	柳澤 幸一	学識経験
	下條 年平	学識経験
芝波田 利直	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	

「物資だより」配布(年10回)
学校給食関係団体の食育研修への積極的支援
各種大会・会議への参加
食育用指導教材の貸し出し

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)





新しい共同調理場にも炊飯施設を入れてもらい、佐久穂産のおいしいごはんを頂くことができます。炊き込みご飯や混ぜご飯など、ごはんのバリエーションも広がります。

白衣や短靴をオゾン殺菌する保管庫

手洗いコーナー



新鮮な
地元食材を
積極的に!

佐久穂産三ジマス

おかず



私たちが
こころを込めて
作っています!
(給食ガールズ)



佐久穂産きゅうり

佐久穂産完熟トマト

佐久穂産トウモロコシ

野菜を3槽シンクで洗っています。



カートイン式の熱風保管庫。カートごと保管庫に入るので作業がしやすい。



調理室で使った器具は、洗浄室へ受け渡し窓より送ります。(人の出入りはしない。)

長野県の東に位置する南佐久郡佐久穂町は旧佐久町と旧八千穂村が合併し誕生しました。今年で10年目になります。その節目の年である今年の4月、町内3つの小学校と2つの中学校が統合し、新設の「施設一体型小中一貫教育校」として佐久穂小学校・佐久穂中学校が新たにスタートしました。

その新しい校舎のほぼ真ん中に位置する「佐久穂小・中学校給食共同調理場」は、小諸養護学校のゆめゆりの丘分教室合わせて3校の学校給食、約900食を作っています。名称は共同調理場ですが、校舎内にあるため配送はなく自校給食と同様に給食室に配膳室があり、給食時間になると順次、小学生、中学生が取りに来ます。配膳室は1つなので小学生と中学生が交わりながらも規則正しく整然と、時には譲り合い、準備や片づけが行われ、小・中学校の交流の場にもなっています。

特徴ある佐久穂町の給食は、自然豊かな地域食材をふんだんに取り入れていることです。主食であるお米はもちろん、春から秋にかけて収穫される多種類の野菜、信州サーモン、ニジマスも地域食材として使うことができます。

統合して間もない7月、3年生がブルーベリーを給食用に収穫し、次の日、全校で地元季節の果物を味わうことができました。子ども達は社会科や総合的な学習の時間で食育の大切さについても学んでいます。

これからも子どもたちの食育の体験や学習に繋がっていく、佐久穂町らしい給食を地域の方々と連携し、調理員さんと共に力を合わせて作っていききたいと思います。



栄養教諭 和田 優子

佐久穂町に根差した学校給食

基礎基本を見つめて



長野県学校保健会
栄養教諭・学校栄養職員部会
部会長 塩嶋 久美子

将来親となり次代を担う時、私たちの取り組みの成果が現れます。担任教諭が求める食指導の在り方にも謙虚に耳を傾け、更に幅を広げたいものです。

来年度からの国の第3次基本計画は、「多様なつながり、連携」がテーマです。全国研究大会において、校内教職員との確実な連携を模索した研究がなされている事例を学ばせていただきました。その源になるのは、見やすく実行しやすくなる『食に関する指導全体計画』です。足元の、作られて久しい「全体計画」の機能はどうか、振り返り活性化させる必要性を感じて参りました。

公益財団法人・長野県学校給食会様には、日々学校給食の円滑な運営にご尽力いただいております。とりわけ、年々盛り上がりを見せる「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」を開催いただいていることは、私たちが持つ本能を揺さぶり、熱い願いを呼び起こしてくださっていると、誰もが感じるのではないでしょうか。表彰された皆さんは、本望ですね。

夢に描く献立や指導の実現化を支えていただく多くの方々に感謝し、子どもたちの笑顔を励みに、明日へと活動を繋げていきたいと思っております。

フレッシュ対談 あこがれの学校給食の仕事に就いて

本年度新規採用者として学校給食の仕事に就かれ、県下各地に赴任された3人の先生方からお話を伺いました。



栄小学校
栄養職員
渡辺 雪乃先生



長谷中学校
栄養職員
花岡 愛先生



根羽小学校
栄養職員
伊藤 勇真先生

はじめに、この仕事に就こうと思ったきっかけを教えてください。

渡辺先生 昔から、食べることに興味があり、食に関して自分がおもしろいなあと思っていたことを子どもたちにも伝えたい、と思ったことがきっかけです。

花岡先生 私は、教育実習で栄養教諭の重要性を感じたことがきっかけで栄養教諭を

目指そうと思いました。食が好きだったので、乱れた食生活で一時体調を崩した経験から、食を通しての健康に興味を持ちました。子どもが好きだったこともあり、未来を担う子どもたちの食に深く関わることができると学校の栄養士になりたいと思いました。

現場で実際に多岐にわたる業務を担ってきて、様々な体験をされたと思います。が、率直な感想をお聞かせください。

渡辺先生 おいしい給食を出すのは簡単ではないこと、給食はたくさんの方の努力や協力、助けがあつてできていることを、改めて実感しました。

花岡先生 最も強く感じたことは、この仕事には終わりが無いということです。生徒が日々成長していくのと同じように学校も常に変化していて、毎日新たな課題や発見があります。今現在の業務だけではなく、1、2ヶ月先のことも考えながら動かなければいけないために、日々プレッシャーとの戦いです。

伊藤先生 栄養士は学校に1人なので、いきなり責任のある立場で凄くプレッシャーでした。給食関係以外の業務もあるので色々

なことを覚えなければならず、やりがいも大きいですが慣れるまでが大変でした。

目の前の子どもたちが学校生活を元気に楽しく過ごすために学校給食が果たす役割は大きいと思います。そのため献立作りで配慮したり、工夫している点を教えてください。

渡辺先生 少し手間がかかっても手作りで作ることができています。また、季節の物ができるだけ献立に入れていきます。



花岡先生 家庭ではなかなか食べる機会の少ない豆類やひじき・切り干し大根等の乾物、小魚などを積極的に使うように工夫しています。また、地元で採れた野菜をできるだけ多く使い、季節の食材・伝統食行事食を献立に取り入れるようにしています。

伊藤先生 栄養バランスや美味しさはもちろん、彩りや季節感を大切にしています。給食は生きた教材なので、安易に子どもたちの好みに合わせるだけにならないようにしています。

先生が小中学生だった頃の給食の思い出を教えてください。

渡辺先生 給食が楽しみで、中学校の時は

男子に負けないくらい茶碗いっぱいのごはんを食べていました。でも、時間ぎりぎりまで食べていて、よく急かされたことを覚えてい

ます。
◆花岡先生 とにかく給食は学校生活の楽しみでした。自分の好きなメニューの出る日は学校に行くのが嬉しかったことを覚えてい



ます。また、給食の先生がとても厳しくて、身支度ができていると教室まで追いかけてくる程、迫力がありました。

◆伊藤先生 毎日の楽しみでした。小学校の頃は魚が苦手だったので、給食で友だちと一緒に食べていると不思議とあまり苦にならず食べられた記憶があります。

♥渡辺先生 いろいろな食材・料理を知って、苦手な物でも食べられる力をつけてほしいと思っています。それが、将来、食事の選択の幅を広げ、健康な食生活につながればいいな、と思います。

◆花岡先生 生きる力を身につけてほしいと思っています。毎日の給食には、子どもたちに身につけてほしい栄養士の思いがたくさんあります。食知識や食文化、人を気遣う心、

そして誰かと一緒に食べる楽しさも給食だからこそ知ることができると思っています。今は理解できなくても、将来、給食にはこんな願いが込められていたんだと、振り返ってもらえたらいいなと思っています。

◆伊藤先生 今の日本には様々な食があふれています。大人になって学校給食が提供されなくなっても、今までの給食で学んだことを生かして自分で正しい食の選択ができるようになってほしいと思います。

一学期、うれしかったこと・元気をもらったことをおしえてください。

♥渡辺先生 下膳のときに、子どもたちから元気な「ごちそうさま」を聞いたり、「おいしかった」と言ってもらったりしたときにとてもうれしい気持ちになります。

◆花岡先生 生徒や教職員から、「今日の給食おいしかったよ」と言ってもらったことです。些細なことですが、自分の立てた献立が給食になり、おいしいと言ってもらえた時、この仕事に就いてよかったと感じました。作ってくださる調理員のみなさん、食材を提供してくださる方々、給食に携わる全ての人に感謝です。

◆伊藤先生 子どもたちは1学期が始まってすぐに名前を覚えてくれて、廊下などで姿を見かけると駆け寄ってきてくれるのが嬉しいですね。仕事で困った時は、周りの先生方や他校の栄養士の先生方が気さくにご指導やアドバイスをしてくださるので本当に感謝しています。

私の現在の課題と思われることがあれば教えてください。

♥渡辺先生 1つのことに時間がかかってしまうことです。早く慣れて、余裕を持って仕事をし、他の取り組みもしたいです。

◆花岡先生 自分のカラーを出すこと。今、先輩方の献立や食に関する指導方法など、参考にさせてもらっていますが、それだけではなく、自分自身のオリジナルを増やしていきたい、個性のある給食作りをしていきたいと思っています。

◆伊藤先生 忙しい時にふと気がつくところの机の上が散らかっていることが多いので、スムーズでミスの無い業務のためにも常に整理整頓を心がけています。

今、感じている「やりがい」「魅力」をお話してください。

♥渡辺先生 自分の想いで、給食内容を考えたり、食育推進したりできることがやりがいです。その分、しっかりやらないといけないと思っています。

◆花岡先生 1学期、学校の畑で収穫した野菜をどのように給食に使うかを、調理員さんたちと一緒に考えて、何度か給食に出すことができました。伊那市では食育の一環として農業に力を入れており、子どもたちが収穫したものを給食の食材として取り入れるなど、「暮らしの中の食」をテーマに食育を行っています。子どもたちにおいしいものを作っています。子どもたちにおいしいものを作ると、手間隙かけた給食は味にも反映されるような気がします。また、それが子どもたちにも伝わるように思います。手をかけた分だけ返ってくる。そんな給食作りで魅力を感じています。

◆伊藤先生 自分で考え工夫した献立を、食べた人たちが美味しかったと喜んでくれることにやりがいを感じます。好き嫌いのある子どもが「苦手なものだったけど今日は食べられた！」と嬉しそうに話してくれたときは、僕もとても嬉しかったです。

これからのような学校栄養職員になりたいですか。夢や抱負をお聞かせください。

♥渡辺先生 子どもたち・先生たち、地域の人たちが自分の学校の給食を自慢できるように給食作りができるようになりたいと思います。

◆花岡先生 安心感のある栄養教諭が夢です。この人なら大丈夫と、周りに認めていただけるような人になりたいと思います。そのため、まずは栄養士としての基礎をしっかりとし身につけること、そして色々な人と関わりあうことを目標に頑張りたいと思います。

◆伊藤先生 まずは安心・安全な給食の提供を完璧に行えるように力をつけ、後々には担任の先生方や保護者の方々と協力し合い、子どもたちのために色々な食育活動に取り組みたいと思います。



今日は、あこがれの仕事に就かれた3人の先生方に登場していただきました。地に足のついたお考えを持ち前向きな姿勢に嬉しくなりました。職場の仲間との「ミニミーティング」を大切に子どもたちが毎日笑顔になる給食を期待しております。お忙しい中をありがとうございました。

楽しい給食 おいしい給食

新しい学校での

新しい委員会活動

佐久市立佐久平浅間小学校 6年 高見澤 咲妃

私たちの佐久平浅間小学校は今年度開校した新小学校です。給食受室ももちろん新品でピカピカですが、今まで私が5年間過ごした学校とは運び方が変わり、委員会の当番活動もやり方が変わりました。それでも、一つ一つの仕事を確認しながら、全校の皆さんが迷わず給食の準備や片づけができるよう、しっかりと進めることができます。

さて、今年度の給食委員会の目標には、「笑顔で食べよう」「残す量を減らそう」の2つのことを入れ、これらを達成するために様々な活動を計画しています。



まず、1学期には「牛乳飲む週間」を実施しました。週の初めに飲み残しがある牛乳の本数を数え「残さないように」と呼びかけました。日に日に飲み残しの本数が減っていくのを見ると、「やったかいがあった」とうれしくなりました。

2学期には、「笑顔で食べよう」を目指して、食べ物クイズの放送をしたり、ピーマンなど苦手な野菜をおいしく感じて食べてもらえるようなポスターを作ったり等、全校に食に関心を持つてもらおう活動を考えています。

さらに委員全員でアイデアを出し、楽しく残食も減る給食を進めていきたいと思っています。



食の大切さ

長野市立芦隠中学校 3年 徳武 みなみ

私は夏休みに、学校で行われた親子料理教室に参加し、地元の夏野菜を使った料理を作りました。初めて一食作ったということもあって、とても達成感がありました。いつも、自分たちの食べる料理は、自分以外の誰かが作ってくれます。でも、今回の料理教室で一食分の料理を作り、毎日料理を作ってくれる親や、給食を作ってくれる調理場の方々に、感謝の気持ちでいっぱいになりました。また、作ってくれる人だけでなく、野菜や肉などの食材を作ってくれる農家の方々への感謝の気持ちも大切にしたいです。自分たちが毎日食べているものは、たくさんの人や命のおかげだと改めて気づかされました。

そして、実際に料理教室で習ったものを一人で家で作りました。何人かで分担して作るよりもずっと大変なことがわかりました。いつも母親が家族の分を全部一人で作っていると思うと、すごいなあと思います。これからは自分でも作って、誰かを喜ばせてあげられたらいいと思います。

今、私たちの学校では給食をディナールームで食べています。全校で集まって食べるとみんな楽しく食べられるので、やっぱりいいなあと思います。また、少人数なので、手作りのメニューが多く、いつもバランスのいいおいしい給食を作ってもらっています。今回、自分で料理を作ったことを経験してみると、その大変さがわかり、食べることを大事にしたいと思いました。

