

学校給食会だより

第176号

平成28年1月28日



小学生とりんごの収穫作業中!
～りんご並木～

(写真提供: 飯田市立飯田東中学校)

目次

- | | | | |
|--|-----|------------------------|-----|
| ● 年頭のあいさつ | 2 | ● 大北地域食育フォーラムが開催されました! | 7 |
| ● 学校給食に地場産物を活用した調理講習会 | 3 | ● 平成27年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 8・9 |
| ● 平成27年度 学校給食に地場産物を活用した
献立コンクール(審査結果) | 4・5 | ● パン審査会 | 10 |
| ● 「おいしい給食研究会」の研修会 | 6 | ● 理事会・評議員会 | 10 |
| | | ● 加工賃協議会の開催 | 10 |

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/>

年頭のあいさつ



公益財団法人長野県学校給食会

理事長 坂口 昌夫

平成28年丙申、あけましておめでとございませう。

さて、干支の「さる(申・猿)」といえば、昔から人間とは深い関わりがあり、有形・無形、様々な形で今に伝えられ、残っております。

伊那市長谷には「孝行猿」の民話が残っており、猟師に撃たれた母猿の命を救おうと、懸命に温め続ける子猿の姿に胸を打たれます。また、昔話の「猿蟹合戦」に心踊らされた記憶もあります。

日光東照宮には、甚五郎作とされる有名な「三猿(見ざる、聞かざる、言わざる)」の彫刻も。時に、給食の場で、家庭で食卓を囲み、「さる」の話題に花を咲かせ、「いただきます。」の感謝の気持ちを抱き、楽しい、そして、美味しい食事にして欲しいものです。

そして、「食」「学校給食」に対する関心が高い昨今、本(公財)長野県学校給食会への期待も大きく、その責任の重さを痛感しております。本年も事業の柱として、①米飯・パン・麺給食に係る食材の提供 ②一般物資の提供 ③食育教育に係る支援事業(調理コンクール、調理講習会、栄養教諭・学校栄養職員研修支援他) ④安全衛生管理事業等、職員一同一丸となり、誠心誠意取り組んで参ります。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



お陰様でいただく安全・安心な学校給食



公益財団法人長野県学校給食会 理事
長野県中学校長会長

柳澤 厚志

学校生活で楽しみなこと、その上位を占めるのが「給食の時間」であることは、今も昔も変わらないようです。生徒の給食の時の表情を見ると、幸せ一杯という感じがします。本校生徒の誇りは「残食0」。最初は達成が難しかった一年生も、最近はずっかり食べるようになりました。正しい食習慣、食事マナーの形成にも欠かせない学校給食です。

さて、長野県では当たり前に思っている学校給食ですが、例えば神奈川県公立中学校では、完全学校給食の割合が30%を切るというデータを目にしました。また、学校給食会の会議に出席させていただく中で、本年度の4月から、パン用小麦粉の比率が従来「国産麦20%、外国産80%」であったものを、地産地消の観点から「国産麦50%、外国産20%、外国産30%」に切り替えたこと、新しい小麦粉の供給に伴い、給食用のパンを製造してくださっている皆さんも、おいしいパン作りのために研修を受け勉強されたことを聞きました。「最近パンがおいしくなりましたね」などと職員室で話をしていましたが、その理由が垣間見られたように思いました。

このように、安心・安全で、おいしい給食を毎日食べられることが当たり前でなく、多くの人のためまめ努力によって成り立っている事実を改めて知りました。このことを、児童生徒や教職員、保護者にしっかり伝えていかなくてはと考えています。

(松本市立丸ノ内中学校校長)

学校給食に地場産物を活用した調理講習会

●実施日：平成27年10月27日(火) ●会場：松本保健福祉事務所 ●参加者数：32名



講師の横山タカ子先生のわかりやすいご指導

平成27年度「学校給食に地場産物を活用した調理講習会」を、10月27日(火)長野県松本保健福祉事務所を会場に開催しました。講師は昨年に引き続き料理研究家の横山タカ子先生をお迎えし、当日は32名のご参加をいただきました。

講義・デモンストレーションの場面では、調理についてだけでなく、良い調味料の選び方や和食に詰まった昔の人々の智慧等についても熱心にお話をさせていただきました。また、梅を利用したオリジナル調味料『さしす』の紹介もあり、参加者の方は興味津々でした。



当日の献立

- 大豆ごはん
- 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

*レシピをご希望の方は
長野県学校給食会までお問い合わせ下さい。



試食風景



チームワークよくテキパキと

参加者の感想



和食のおいしさをあらためて感じました。とても良かったです。



厚揚げの白和えや甘酒のデザートなど、新発想で楽しく調理させていただきました。それぞれアレンジ法も教えていただき、試してみたいと思いました。



だしや調味料の大切さを改めて感じました。料理の原点を再確認させられました。



横山先生のひとことひとことがとても心に響きました。ていねいに下ごしらえをしておくで簡単に調理でき、「時間も調味料」という言葉になるほどと思いました。



他校の先生方と情報交換しながら楽しく講習を受けることができました。



子どもたちだけでなく職員への教育も大切だと思っています。本日のことは子ども達、調理員さんへもぜひ伝えていきたいです。

活用した献立コンクール 審査結果

審査を通過した10チームが第2次審査に臨みました。ど
という間に“おいしく栄養バランスのとれた献立”を完成
大いに期待ができる献立コンクールになりました。

自由献立部門 長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

最優秀賞



筑北村立
筑北小学校

受賞者・喜びの声

昨年の10月、ある食材との出会いが全
ての始まりでした。それは、村の生産者の
方が新たに展開した農産物である「穀
類」に心惹かれたのがきっかけです。食
感、色合い、栄養、味、全てが匙加減一つで
変わってきます。「ゼロコンマの世界」で
す。その差が、料理の仕上がりを大きく
変えることを知ったことが、新たな一歩の
始まりでした。食材の個性を見抜き、主
張する特性を受け止め、味の調和を目指
して、調理と真剣勝負を挑みました。主
任調理師の若林さんと時には熱くなり、
妥協せずに納得いくまで向き合い、練習
を重ねました。最後の最後まで追究の
日々でした。今回の受賞は、私たちが支
えてくださる子ども達、学校職員、生産
者、保護者、行政、地域の方々へささや
かな「恩返し」となりました。

ゼロコンマの世界と
向き合う
橋詰 千世

優秀賞

佐久市学校給食浅科センター
5用し...



飯田市立上郷小学校



優良賞

高遠町学校給食センター



松川町立松川中央小学校
湖した...



長野市戸隠学校給食共同調理場



参加者の声

- 生徒さん達がきれいに大切に使っている場で調理が出来、とてもありがたかったです。
- 自分たちも精一杯頑張りましたが、他チームのアピールタイムや献立内容、大変すばらしく刺激になりました。また次回も頑張りたいです！
- 審査員の方がどこをどのように評価して下さったのかも、可能でしたら今後の参考になるので教えていただくとありがたいです。

平成27年度 学校給食に地場産物を

課題献立部門

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

11月22日(日)、応募者総数115チームの中から第1次のチームも日頃鍛えた調理技術と噛み合った連携でアツしました。年々高い意識・技術力に磨きがかかり、次回も

優秀賞

小諸市立坂の上小学校



優良賞

信濃町学校給食センター



須坂市学校給食センター
用した取組



最優秀賞



坂城町食育・学校給食センター

受賞者・喜びの声

オンラインワンを目指して

栄養教諭 中野 加代子

坂城町の伝統野菜であるねぎみ大根は、今や全国的にも有名で、特におしぼりうどんは坂城町の郷土食として親しまれています。赴任した当初、当然のことながら、各家庭でのねぎみ大根の消費量は高いだらうと思っていました。試食会に参加された保護者の皆さんにお聞きすると、意外にも食卓に登場していない実態が見えてきました。その理由として、基本的に辛みのある大根であるため、消費年齢は40代以上に限定され、子ども世代から20代・30代の世代には消費しづらいとのことでした。また、小学校の先生方から、栽培しても、栽培後の学習になかなか繋がらないといった悩みも聞こえてきました。そこで、おしぼりうどんの食文化を大事にしつつ、若い世代の消費拡大を願い、ねぎみ大根を使った家庭料理の研究を4年間してまいりました。味付けの基準は小学校1年生とし、おろす調理を大事にできました。今回のコンクールに応募した「ねぎみ大根御膳パート2」はこの4年間の集大成として、調理員さん達と取り組んだ開発メニューです。今後も、給食でのねぎみ大根料理の普及活動が、町全体の活性化に繋がるよう取り組んでいきたいと思っています。



審査員

(敬称略)

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

中山 雅代

(長野県教育委員会保健厚生課長補佐
兼 学校給食係長)



審査委員長

審査員

久保田 益美 (長野県教育委員会保健厚生課学校給食係管理栄養士)

小柳 廣幸 (長野県小学校長会 松本市立源池小学校長)

塩嶋 久美子 (長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長)

永瀬 洋子 (長野県PTA連合会 母親理事)

舟田 寛子 (全国学校栄養士協議会 OB会理事)

百瀬 悦子 (長野県農村生活マスター協会 松塩筑支部副会長)

*献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した献立レシピ集」(3月発刊)に掲載します。

「おいしい給食研究会」、県下4会場で研修会を開催

「おいしい給食研究会」が主催して、10月24日(土)の東信地区を皮切りに12月19日(土)の中信地区まで年4回の研修会が開催されました。参加者は熱心に和食料理を中心に調理の基本を学び、おいしさの原点を求め、会場全体は熱気で包まれました。

1 調理の基本



内 容

- 主食 御赤飯 (アルファ化米使用)
- 主菜 虹鱒の香味揚げ
- 副菜 菊花和え
- 汁物 すまし汁
- 果物 りんご
- 牛乳

昨年からはじめましたこの「おいしい給食研究会」は、今年もOBの皆さんの「子どもたちにおいしい給食を」と願う熱い思いと、長野県学校給食会の温かなご支援を頂くことができ、この研修会が開催できますこと、本当に有難く思っています。

本研修会は、「調理の基本を学んで学校の食教育の教材として役立つ本物のおいしい給食を子どもたちに伝えること」をねらいとして実施されています。学習指導要領に食育の推進が明記されるようになって、学校給食を教材化することが一層強く期待されるようになり、「学校給食を教科書にして食の指導にあたる」それが今、栄養教

揚げ物のポイントは、「油と水の交代」が味を決めるので細心の注意を払ってね。
菊のりは、サッとゆでて水にとり、水気を絞っておくのがコツです。



調理実習の講師 舟田 寛子先生

2 献立の教材化について



趣旨説明 市場 祥子先生



総論 横澤 はま先生

諭や学校栄養職員に課せられた職務だといふことを、是非心に踏まえて下さい。

特にこの10月より、私達の文科省における所属がスポーツ青少年局から初等中等局に移行になりました。全国のすべての先生方と同じ所属です。これまで以上に教諭としての資質も問われます。

午前においしい給食の基本を学んだ内容を食育にどう生かすかを学ぶ午後の研修も合わせて成果のある今日一日となるように、そして明日からの職務には非役立って下さることを願って挨拶とします。

(市場祥子会長のあいさつより)

東信地区 10月24日(土) 〈会場〉東御市中央公民館



南信地区 11月21日(土) 〈会場〉飯田市飯田女子短期大学



北信地区 12月5日(土) 〈会場〉長野県短期大学



中信地区 12月19日(土) 〈会場〉松本市なんなん広場



参加者の声

- 給食形式の調理実習が大変参考になりました。
- にじますを二度揚げしなくても骨までパリッと食べられるコツを学びました。
- おいしいだして改めて基礎・基本を学ぶことができました。
- プレインストーミングは意見が出しやすく楽しかった。

大北地域食育フォーラムが 開催されました!



大活躍の北安曇学校給食協議会の仲間たち



平成27年度 大北地域食育フォーラム に参加して

大田市立美麻小中学校 峯村 美和子

11月7日(土)、松川村すずの音ホールにて、平成27年度大北地域食育フォーラムが開催されました。このフォーラムは、「おいしく食べて健康長寿く明日からできる減塩&たっぷり野菜」をテーマに、大北地域の豊かな大地から育まれたおいしい野菜を、薄味でおいしくたっぷり食べる工夫を、大人から子どもまで体験し、生活習慣病予防を改めて考える機会として開催されました。8団体による、テーマに沿った内容のブース展示が行われ、北安曇学校給食協議会も参加させていただきました。

今回は、学校給食会からお借りした野菜の着ぐるみでアルクマや旬ちゃんとの写真撮影体験・学校給食レプリカ展示・食育パネルの展示をはじめ、平成25年度に調査した「児童生徒の食に関する実態調査」の大北地区部分をまとめて作成された朝食リーフレットの拡大展示や学校給食の野菜をたっぷり使ったメニューレシピの配布、食育クイズや野菜や果物の折り紙体験などのコーナーを行いました。

当日は、あいにくの雨模様でしたが、約180名の地域の方々への参加があり、一緒に折り紙をしたり、着ぐるみを着たりしながら楽しい時間を過ごすことが出来ました。

地域の方々に、学校の栄養士との接点を持っていただける貴重な機会ですので、今後も情報発信の場として、参加出来ればと思っています。

文部科学大臣表彰

第66回全国学校給食研究協議大会(11月5日～6日)が高知県高知市で開催され、「平成27年度学校給食文部科学大臣表彰」において、本県より〔共同調場の部〕で池田松川学校給食センター(代表:勝山隆之)、〔個人の部〕で宮田小学校 栄養教諭 林 登代美先生が文部科学大臣表彰を受けられました。どちらも長年にわたる地域に根ざした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。

文部科学大臣表彰をいただいで

池田松川学校給食センター 事務局長 宮澤 大介

池田松川学校給食センターは、池田町と松川村が運営母体であります。松川中学校に併設する共同調理場として、小学校3校、中学校2校、約1,700食分を調理・配送しています。

いただきました文部科学大臣表彰は、これまで食中毒の発生がないこと、調理場内がドライシステムで太陽光発電を導入しているなど衛生面や環境面へ配慮していること、児童、生徒はもとより、保護者見学会や地域の方々を招いての試食会の実施など開かれた食育の拠点として大きな役割を果たしていること、平成25年度に県の模範として表彰されていること、食優良センターとして表彰されていることなどが高く評価されたものです。

また、本年は池田松川学校給食センターが全国初の組合設立の給食センターとして昭和40年に誕生してから50年に当たる記念すべき年であり、これまでの活動にこの受賞が花を添えるものとして、職員一同素直に喜びたいと存じます。

長野県学校給食会様をはじめ、ご指導いただいた県保健厚生課の皆様、また、これまで当給食センターに携わっていただいた皆様方に、この場をお借りして感謝申し上げます。大変ありがとうございました。



食で育む

いつも食べ方が遅くめそめしながら給食を残してきた1年女児が空っぽの食器を自慢げに「ニコニコ」差し出してきた。教室訪問時の「アレっ？」の声かけにあわてて箸の持ち方を直そうとする男児の姿。「○○ちゃん食べてくれるといいね」とこだわりのある児童のお皿に和え物を食材別に盛りつけている調理員さんの声。そんな何気ないちよっとした出来事や子ども達の成長に触れなくて、時に激務とも感じるこの仕事をしているのかもしれない。

かつて給食を食べてくれた世代が親となり、今その子ども達の食行動や食に対する考え方の乏しさを見る事があり、「私たちは何を子ども達に伝えてきたのだろうか」と考えさせられる場面が増えてきました。

時代の流れとともに社会が変化し、学校給食の存在も在り方も大きく変容を遂げ、厳しさも期待も大きくなってきていると感じています。この中で「自己管理できる人の育成」とはどのようにしたらよいか、心を揺り動かして実践していく力を育てる働きかけはどのようにしたらよいかと悩み



長野県学校給食会理事長(右端)より楯を贈呈

は多く、ささやかな子ども達の成長の姿に期待を持ちながらも、40年経ってまだ悪戦苦闘の毎日です。現在勤務している宮田村は子育て五か条の第一条に「早寝早起き・朝ごはん」を唱え、いろいろな場面で子どもの健やかな成長と「食」を結びつけて取り組む基盤があります。農家の

宮田村立宮田小学校 栄養教諭 林 登代美

方々で組織する「学校給食を育てる会」が、毎日のように地元の農産物を届けてくださり、その思いを大切に給食の形にして発信してくれる調理室の仲間がいます。恵まれた環境において地域の方々のご協力を得ながら、思いを形にして子ども達への心へ届く食育の在り方を模索する中で今回の受賞となり一緒に喜んでいただきました。これまで個性豊かな手本を示し指導いただいた先輩方、同志の皆様、関わっていただいている多くの皆様に感謝しながら、専門職の誇りを持ってさらなる一步を探っていきたいと考えています。

感謝の心を育む

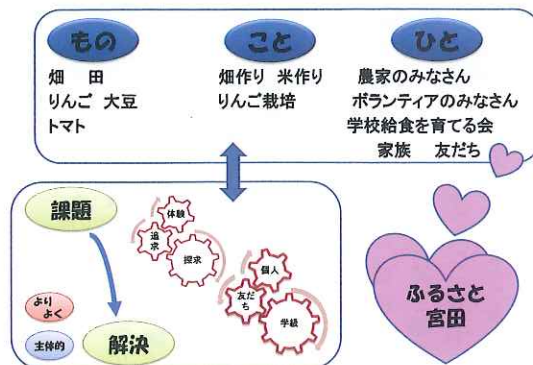
伝えて育つ 体験して育つ

毎日の繰り返し

…どのような食べ物を どのように 食べるか…

毎日の給食は食べ方の手本

学校教育の中の食育 ～農とのかかわり～



パン審査会

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35あります。毎年、本会では、学校給食用パンの品質向上を目的として研修会やパンの審査会を実施しています。平成27年は、1回目を6月12日(金)、2回目(抜き打ち)を12月11日(金)に行いました。審査は、日本パン研究所の並木利文先生を中心にパンの品質・体積の測定を行いました。パンの品質は4段階(優・良・可・不可)で評価されましたが、その結果は下表の通りです。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



開会式



パンの重量・体積測定

●平成27年 パン審査会の評価結果●

評価	優	良	可	不可
第1回目	17	17	1	0
第2回目	11	22	2	0



並木先生の評価・指導

います。今後とも長野県の学校給食用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。

1月12日(火)、新年度の基本物資(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平均賃金の推移、人事院勧告、生活物資等の価格の推移、消費者物価指数の推移等の説明を受け



2016/01/12

加工賃協議会の開催

ました。その後の協議で、委託加工業者側からは長野県最低賃金のアップ、厳しい経営状況、従業員雇用問題等について、提供を受ける側からは保護者負担軽減や、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。貴重なご意見が切実なご要望等を踏まえながら、28年度について若干の加工賃の値上げが決まりました。今後と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・支援をいただきますようお願いいたします。

長野県学校給食会は、11月26日(木)には第2回理事会(於本会研修室)、約1ヶ月後の12月21日(月)には第2回評議員会(於本会会議室)をそれぞれ開催しております。各会での主な報告・審議・承認いただきました内容は、平成27年の経営状況、平成28年の事業計画・予算(各案等)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

理事会・評議員会

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



第2回 評議員会