

学校給食会たより

第177号

平成28年8月30日



年長さんといっしょにお米作り
～地域の方に支えられて～

(写真提供:長野市立川田小学校)

目次

- | | | | |
|--------------------|-----|---------------------|-----|
| ● 学校給食のある当たり前の日常 | 2 | ● フレッシュ対談 | |
| ● 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 | 8・9 |
| ● “特別な時間、給食”への期待 | 3 | ● 第1回パン審査・品質向上研修会報告 | 9 |
| ● 公益財団法人長野県学校給食会役員 | 3 | ● 楽しい給食 おいしい給食 | 10 |
| ● こんにちは!竜峡共同調理場です! | 4・5 | ● 塩尻市立木曾樋川小学校 | |
| ● こんにちは! | | ● 佐久長聖中学校 | |
| ● 千曲市第1学校給食センターです! | 6・7 | | |

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/>

学校給食のある当たり前の日常



長野県教育委員会事務局
保健厚生課長

林 信一

東日本大震災から5年が経ち、人々の記憶の中から地震の文字が徐々に薄れつつあった今年4月14日、熊本県を中心にマグニチュード6.5を記録する地震が起こり、2日後の16日には、後に本震とされるマグニチュード7.3を記録する地震が発生した。

地震発生に伴い地域の多くの小中学校は避難所となり、当然のことながら学校は休校となった。直後の非常食は菓子パンやおにぎり。そのうち、給食設備が使用できる学校では、限られた食材で食事を提供することもしたと聞く。メニューを考えたのは調理場の栄養職員。毎日何百食もの給食を作っている学校だからこそ、可能となったのだという。

東日本大震災の時、限られた食料を奪い合うことも、怒号が飛び交うこともなく、整然と高齢者や子どもなど体力的に弱い

者から分け合った。その姿に世界中から称賛されたことは、深く私たちの記憶に刻まれている。そして、再びこういう自然災害に見舞われた時、それまで当たり前だったことが当たり前ではなかったことにまた、改めて気づかされる。

学校が再開され、簡易給食とはいえみんなで給食を食べている姿は、少しではあるが日常を取り戻していくような、遠くに住む私たちがさえそんな気がしたものである。きっと、学校給食が子どもたちだけでなく、我々大人にとっても当たり前のことになっているからなのだと思われた。

学校給食にまつわる思い出は、誰しもが1つや2つはあるものである。そしてそれが、楽しくてうれしくて、思い出した時、心がぽっと温かくなるものばかりであってほしいと願っている。

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28年度「長野県産物活用・食育支援事業」

●「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」



●「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」

●「長野県産物を活用した加工食品の活用促進」

●「長野県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」の配布(年2回)

●「物資だより」の配布(年10回)

特別な時間、給食への期待

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

大日方 貞一



1日の学校生活の中で、給食の時間ほど特別な時間はありません。子どもたちだけでなく、私たち教職員にとっても楽しみな時間です。日頃お世話になっている関係の皆さん方に感謝申し上げます。

私のこれまでの勤務校は、山間地が多かったため、殆どが自校給食でした。栄養士さんや調理員さん方とも、同じ職場の職員として親しくさせて頂きました。給食室の皆さん方との話では、当然のことながら、献立のことも話題になりました。調理方法や調理の苦労話をお聞きすることもありましたし、献立の希望をお伝えすることもありました。ある学校では、距離的なこともありソフト麺は献立になかったのですが、業者を探し献立に組み入れていただいたこともありました。

辰野町の両小野小学校にお世話になった時には、地域の皆さんが「たのめ給食の会」を組織し、地域の食材を学校に届けてくださっていました。お米や多くの野菜は、正に地産地消でした。しかも生産者の顔と名前も分かりました。

時折、給食委員会の企画で生産者との交流会もありました。山間地校ならではの給食だったように思います。

昨今、社会の変化とともに食生活も大きく変わろうとしています。子どもたちが食に関心をもち、望ましい食習慣を身に付けていく上で、学校給食の果たす役割も益々重要になってきております。

今後も、関係の皆さん方のお力をいただきながら、給食を大事な教育活動として位置付けて参ります。

(長野市立通明小学校)

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 | |
| | 前田 好文 | 県小学校長会 |
| | 関 孝志 | 県中学校長会 |
| | 高橋 和子 | 栄養教諭・学校栄養職員部会 |
| | 石坂 修一 | 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 | 市町村教育委員会連絡協議会 (理事長) |
| | 小木曾 伸一 | |
| | 大日方 貞一 | 県小学校長会 |
| | 武田 育夫 | 県中学校長会 |
| | 塩嶋 久美子 | 栄養教諭・学校栄養職員部会 |
| | 青木 十郎 | 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) |
| 瀧本 英一 | 学識経験(給食会職員) | |

| 監 事 | 氏名 | 選出区分 |
|--------|-------|------|
| | 坂口 健之 | 学識経験 |
| 内村 孝英 | 税理士 | |

- 「年報」の配布(年1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)



私たちがこころを込めて
作っています!

エルマーの冒険の竜
(竜峡の名にかけて)



こんにちは! 竜峡共同調理場

です!



干支のさるとまゆ玉



きゅうり洗い



野菜洗い



にんじん型抜き



きゅうり刻み



地元野菜・山菜を使っています。

はちく



飯田産にんじん



飯田産毛ロソヨいんげん



ハロウィン献立



G7サミット献立



ACE献立



わらび

調理場見学のために、2階に見学スペースがあります。会議室には、食育のためのパネルが掲示されています。新しい共同調理場が稼働して1年が過ぎ、調理場スタッフも、新しい調理場に慣れ、連携よく働くことができるようになりました。

龍江小職員室横の給食掲示板は、子どもたちに大人気です。今日の献立、調理場のお便り拡大版、給食情報が記された模造紙等に、立ち止まって読む子どもたちがいっぱい。「給食が楽しみ」と話す声が聞こえます。

食育学習への配慮

オール電化のドライシステムを採用しています。汚染地区、非汚染地区、その他の地区と、部屋単位で区分しています。

アレルギー対応室があります。

衛生作業面への配慮

共同調理場で働く職員のみなさんは、午前は調理着、午後は同じカラーの作業着を着て、安心安全で、地域に根差した特色ある給食の提供を柱にがんばっています。私は、働くみなさんの明るさと笑顔が、竜峡共同調理場の宝だと、いつもありがたく思っています。

共同調理場は、主に次の2点への配慮がなされています。



飯田市立龍江小学校長
飯田市立龍江小学校長

菅沼 利光

笑顔の職場 竜峡共同調理場

手作りにこだわっています!

揚げパン



味噌も手作りでず。



子どもたちが収穫した梅を使って梅漬けを作ります。



コロッケ



郷土料理の五平餅



真田丸献立



小正月献立



重陽の節句献立



御柱献立



子どもたちを真ん中に、
地域と共に……



栄養教諭 渡部 直美

安心・安全な給食の提供はもちろん、地域の食材を生かし、児童生徒が笑顔になる給食、おいしい給食を目指して、関係者みんなでアイデアを出し合い、取り組んでいる笑顔の調理場。それが、竜峡共同調理場です。

竜峡共同調理場は、長野県の南部、天竜川の東側飯田市龍江小学校から少し離れた場所に、昨年4月に新設されました。5月から稼働し、8月には中学校1校が増え、現在市内9校約1,900食の給食を作っています。

オール電化で衛生基準に則った施設となり、給食作りの現場を見学したり、試食会等にも使える会議室もできて、以前より開かれた調理場となりました。

竜峡共同調理場では、旧調理場以来ずっと、「子どもたちを真ん中に、地域に根ざしたおいしい給食作り」を目標に掲げています。常に、食べてくれる子どもたち第一に考える現場での作業や、地元のプロデューサー「あざれあひの会」の方が「地域の子どもたちのために」とこだわって作った農産物、また学校菜園でとれた野菜やりんごなども積極的に利用し、紹介して広め、食育に役立てています。また、龍江小の小梅を児童と一緒に漬けた「梅漬け」や、地元産大豆と麴を使った「手前味噌」は、竜峡共同調理場の伝統の味となり、6年以上続けています。新調理場では、念願の「味噌部屋」もできました。その他、郷土料理、節句や学校行事など折に触れての手作り給食を行い、子どもたちに思いを伝えています。子どもたちの「おいしかった。また食べたい」の声を励みに、これからも、子どもたちを真ん中に据え、地域に根ざした竜峡らしい給食で、食育を広げていきたいと思います。

こんにちは!

千曲市第1学校給食センター

です!

外観は
「蔵のまち稲荷山」を
イメージしました。

調理工程を
見学できる通路



調理室



野菜下処理室



アレルギー調理室



千曲市産の
お米です。



子どもたちの大好きな
カレーの盛付け

課題の多い給食づくりをしていた築40年以上の古いセンターから、新しいセンターに移ることができました。安心して給食づくりができるセンターで調理員さんと一緒に子どもたちのためにおいしい給食を作りたいと思います。



栄養士
中島 まき子

安心・安全でおいしい学校給食を子ども達に



千曲市第1学校給食センター

所長 瀬下 昭利

千曲市第1学校給食センターは、昭和46年に建設され、築後44年が経過したことから、施設設備の老朽化が進んでいました。また食育基本法の制定により、学校教育において「食育」という視点にたつて食環境の改善に取り組む必要があることや、アレルギー対応給食の提供など、年々増加する要望への対応が必要となっていました。そこで千曲市では、平成22年8月に「千曲市第1学校給食センター建設（改築）基本構想」を策定し、抜本的な施設更新を行うことにより、安心・安全な給食の提供と食育活動の推進を図ることにしました。

本年4月より新しい学校給食センターから、更埴地区5小学校・3中学校3,400食分の学校給食を提供しています。

新しい学校給食センターの特徴は、ドライシステムや汚染作業区域と非汚染作業区域に部屋単位で分離することにより衛生的に作業が行えること。アレルギー対応食の専用調理室・食材の放射能測定室の設置により、今まで以上に安全な給食の提供ができるようになりました。また2階には見学通路及び調理実習室を設け、実際の調理の様子を見て体験することにより食育を進めることができるようになりました。

調理員も当初は、今までの古い施設とのギャップに戸惑っていたようですが、栄養教諭の指導のもと、新しい施設の運用に慣れてきています。これからも千曲市の未来をなう子どもたちに、安心・安全な学校給食を提供できるよう日々がんばってまいります。

千曲市らしい給食・センターをめざして



栄養教諭 窪田 明美

築40年以上の給食センターで調理していた私たちにとって、首を長くして待っていた給食センターが完成しました。セピア色の旧センターから新センターに1歩足を踏み入れた感想は「明るい」「広い」でした。

3月の休みを利用しての引越は、新年度準備も重なってかなりたいへんでしたが、2年前から調理員が「調理作業マニュアル」「洗浄マニュアル」を自分たちで考え、作成していたので、大きな混乱がなく給食の提供ができたように思います。まだまだ、調理場を完全に使いこなすまでには時間がかかると思いますが、新しいセンターで働けることを喜びに、みんなで学びあい、安全でおいしい給食を、子どもたちに届けたいと思います。

また、地産地消の推進、食に関する指導の充実、安全なアレルギー食の提供も引き続き行っていきますが、私にとって、子どもたちが給食センターの見学ができるようになったことは大きな喜びです。今までも先生方や保護者から、「子どもたちに給食を作る様子を見せたい」という声が多く寄せられていましたが、施設が狭く実施できませんでした。作っている様子や調理員の顔を見ることで、今まで以上に食べる意欲や給食への理解につながるのではないかと考えています。給食センターが子どもたちにとって身近な所であってほしいと願っています。

まだまだ、今までと同じ水準の給食を作ることで精一杯です。これから、日々ステップアップして千曲市第1学校給食センターの特色を出していかなくてはならないと考えています。

フレッッシュユ対談

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。



戸隠学校給食
共同調理場
栄養教諭
飯島 史奈先生



安曇野市
中部学校給食センター
栄養教諭
吉原 沙奈恵先生



飯田市竜峡
学校給食共同調理場
栄養教諭
菊池 奈々先生

はじめに、出身市町村と郷土野菜・郷土料理（我が家の味）を教えてください。

♥飯島先生 私は、旧丸子町の出身で現在は合併により上田市になっています。上田市では、色々な野菜や果物が栽培され直売所に並んでいます。私は、実家でとれる「夏野菜と新米」が毎年の楽しみです。



◆吉原先生 出身は大町市です。大町市には「おざんざ」といううどんがあります。塩を使わずに小麦粉と卵、納豆の糸できているそうです。

✿菊池先生 諏訪郡原村出身です。原村は、セロリやレタスなどの高原野菜がともおいしい所です。家庭の味は、年末に作る「豆もち」です。豆やゴマ、くるみ、青のりの入った風味豊かなお餅です。

次に、「この仕事に就きたいと思ったきっかけと実現のために努力してきたことは、どのようなことですか。」

♥飯島先生 食に関係する仕事に就きたいと昔から思っていて、子どもたちの将来を見据えて食の大切さや楽しさを伝えたいと思ったのがきっかけです。大学での勉強や実習に力を入れ、あらゆることを吸収するよう心がけていました。

◆吉原先生 小学校で給食委員長になり、栄養士の先生と関わる機会が多かったことで、栄養士を目指すようになりました。それからは食に関わることには興味を持つようになっています。

✿菊池先生 食べてもらうこと、人に喜んでもらうこと、子どもと接することが好きで、それが重なるのは栄養教諭しかない、と思い目指しました。栄養教諭になったら必要だと思い、どうしたら子どもとうまく接することができるのか、考えて実行することを努力してきました。

実際に現場に立ってみて3ヶ月目、仕事はいかがですか。率直な感想をお聞かせください。

♥飯島先生 色々な仕事をこなす難しさと責任の重さを感じて苦しい時もありましたが、支えてくださる方々の温かさに助けられています。これから見通しをもって誠実に取り組んでいきたいです。

◆吉原先生 給食センターは初めてなので、毎日驚くことばかりですが楽しく仕事をしています。でも子どもたちと直接関わることが少ないことが寂しいなとも思っています。

✿菊池先生 学校に行つて一緒に給食を食べるときに、「今日の○○、美味しい!」「好き!」などの声を聞くと、この笑顔を見ているだけで、この仕事に就いてよかったな、と改めて思っています。



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。忘れられない献立・一品など。

♥飯島先生

「今日は何だろう」と毎日楽しみにしていました。授業で自分たちが育てた野菜が給食に出てきた時は、誇らしく、とてもうれしかったことを今でも覚えていています。

◆吉原先生

私の出身校は自校給食だったのでコロッケやハンバーグ、デザートなど手作りメニューが多く、印象に残っています。今思うととても恵まれていました。



♣菊池先生

給食が毎日の楽しみで、好きだったのは、夏に1人1本出てくる原村の特産品のセロリと、ABCスープです。自分の名前を作ろうとマカロニを選び出していたので、食べ終わるのに時間いっぱいになっていました。

聞かせてください。

♥飯島先生

安全でおいしい給食を毎日提供し、色々な食材や料理に触れてもらえるように工夫していきたいです。少しでも子どもたちの将来の糧になるよう、色々

なことを伝えていけるよう努めていきたいと思っています。

◆吉原先生

たくさんの人に信頼される栄養教諭になりたいと思っています。そのためにはまず「給食が楽しみ」と思ってもらえるように頑張ります。

♣菊池先生

今は毎日慌ただしくしているのですが、少しずつ余裕を作り、子どもたちと接する機会が増えるようにしていきたいです。そして、「食べ物の話なら菊池先生にしよう」と思ってもらえるような、話しかけやすい栄養教諭になりたいと思います。

第1回パン審査・品質向上研修会報告

長野県教育委員会、県製粉協会のご列席と県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力をいただき、6月24日に本会で実施しました。パン屋さんの日々の研鑽が実り、今年は「優」と「良」のみという好成绩でした。

忙しい中、飯田市のパン屋さんはじめ県下各地から駆けつけていただき、真剣そのものでした。審査員長さんに質問や日頃のパン作りの悩みもたくさん出され、適切なアドバイスを真摯に受け止め、共有することができました。

審査に続いて、今回、初めて「異物混入事故の傾向とその対応の在り方」と題し、参事から直近の事例を中心に研修を行い「参加して良かった」という感想を何人の方からいただきました。第2回は、抜き打ち審査となりますのでご協力よろしくお願いいたします。

昨年4月から「より安全・安心の食材提供及び地産地消の推進のため、パン用小麦粉の配合を外麦70%、国産麦30%から県産麦50%、北海道産麦20%、外麦30%に変更し、信州ACEプロジェクトの減塩の取組に呼応

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「コミュニケーション」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。

また、実際に教室での「食育」の指導、献立表の中で米や麦、野菜や家畜等を育ててくださっている農家の方々に、さらにパンを焼いたり麺等を作って下さっている方々への感謝の心を大切にしていただけますようご期待申し上げます。お忙しい中をありがとうございました。

し、食塩を2%から1.8%にしたところ「子どもたちからパンが美味しくなった」という声が多いので、学校給食パンを是非続けてほしい」という何人もの学校現場の校長先生方からの声が寄せられ、嬉しい限りです。今、パン給食日数が大幅に減らされ、パン屋さん達は、本当に大変な状況になっておりますので、こういう声はありがたいものです。

なお、異常気象により「28年度県内小麦の蛋白質含量の大幅低下により、このままでは製品の品質維持が難しいので、学校給食用パン・中華麺用粉の配合割合を、9月需要分から、長野県産30%、北海道産50%、外麦20%に変更したい旨」長野県製粉協会から申し出があり、本会では、やむを得ない一時的な対応として申し出を受けることにしました。食べてみて、児童生徒や先生方の声をお聞かせください。

また、異物混入防止対策、安全衛生管理体制の整備を主眼に、委託加工工場全社を対象に、長野県食品衛生コンサルタント協会に委託し、専門家による立ち入り調査を昨年から実施しております。

楽しい給食

おいしい給食

漆器で食べる給食

塩尻市立木曾榎川小学校 6年

みやはら こうすけ
宮原 孝輔



3~5年生は、毎年ふるさと学習で伝統工芸士さんと「チームふるさと」の皆さんの指導で、漆塗り体験をし、6年生は、漆器祭りに「子どもの店」を今年も開きました。この小学校では、平成12年から食器はすべて漆器を使っています。(参事)

木曾榎川小学校では、学校内で給食が作られています。主菜、副菜、汁物、主食に産地の食材が使われていて、調理してすぐに食べることができ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくいただくことができます。キムタクごはんという人気メニューもあります。給食週間には、委員会の給食についての劇などが行われます。このような木曾榎川小学校の給食を、みんなでおいしく、楽しく食べています。

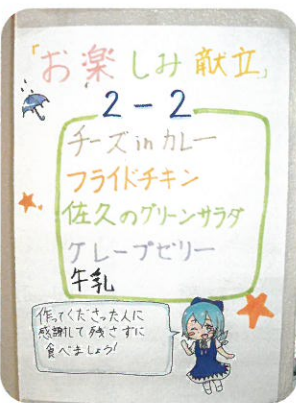
僕たちの木曾榎川小学校は、漆器の食器を使って給食を食べています。おわんをはじめ、お皿、お盆すべてが漆器です。漆器は、プラスチックのものに比べて温かみがあり、おいしい給食がさらにおいしく食べられます。給食は先生方も一緒に、全校がランチルームに集まって食べています。給食を食べる前には、給食ゆうびんといってその日のメニューの紹介をします。春と秋には、給食を外で仲良しグループごとに食べる、若葉給食や紅葉給食もあります。



給食に込められた想い

佐久長聖中学校 2年

たけしげ ももか
武重 百華



本校では、お楽しみ献立があります。技術家庭の授業でバランス・彩りを考慮し、クラスごとに献立を作成します。今回、私のクラスは、「チーズinカレー！フライドチキン佐久のグリーンサラダ・グレーゼリー・牛乳」という献立にしました。カレーと揚げ物ということで高カロリーですが、佐久名産の野菜を使用したサラダにするなど栄養面も考えました。デザートは夏に近づいている蒸し暑い時期なので、冷たくておいしくいただけるゼリーにしました。カレーはポリュームもあり、サラダは歯ごたえのある新鮮な野菜で非常においしくいただきました。各クラスが年に1回ずつこのような形で楽しみ献立を立て、栄養士の先生や厨房の先生方に希望通りに作っていただいています。献立を考えることは1つの給食が出来るまでの最初のステップですが、大変頭を悩ませました。先生方は、毎日私達の成長に必要な栄養を取り入れた食事を用意してくださっています。自分達で献立を作成してみても、いつも食べている給食は先生方の愛情が込められていると改めて思いました。多くの命、先生方の真心をいただけて生きているということに感謝したいです。

術家庭の授業でバランス・彩りを考慮し、クラスごとに献立を作成します。今回、私のクラスは、「チーズinカレー！フライドチキン佐久のグリーンサラダ・グレーゼリー・牛乳」という献立にしました。カレーと揚げ物ということで高カロリーですが、佐久名産の野菜を使用したサラダにするなど栄養面も考えました。デザートは夏に近づいている蒸し暑い時期なので、冷たくておいしくいただけるゼリーにしました。カレーはポリュームもあり、サラダは歯ごたえのある新鮮な野菜で非常においしくいただきました。各クラスが年に1回ずつこのような形で楽しみ献立を立て、栄養士の先生や厨房の先生方に希望通りに作っていただいています。献立を考えることは1つの給食が出来るまでの最初のステップですが、大変頭を悩ませました。先生方は、毎日私達の成長に必要な栄養を取り入れた食事を用意してくださっています。自分達で献立を作成してみても、いつも食べている給食は先生方の愛情が込められていると改めて思いました。多くの命、先生方の真心をいただけて生きているということに感謝したいです。

