

学校給食会だより

第178号

平成29年1月31日

松茸 見つけた！
～まつたけ交流給食がたのしみ～

(写真提供：上田市立武石小学校)

目次

- | | | | |
|--|-----|-----------------------|-----|
| ● 学校給食への期待 | 2 | ● 「おいしい給食研究会」の研修会 | 6 |
| ● 「食」の持つ力 | 2 | ● おいしいパンをありがとう | 7 |
| ● 学校給食に長野県産物を活用した調理講習会 | 3 | ● 平成28年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 8・9 |
| ● 平成28年度学校給食に長野県産物を活用した
献立コンクール(審査結果) | 4・5 | ● パン審査会 | 10 |
| | | ● 理事会・評議員会・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/>

学校給食への期待



公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県市町村教育委員会連絡協議会理事

小木曾 伸一

私が育ったのは日本中に食べる物の無い時代でした。学校に弁当を持って来られない「欠食児童」を救うために「学校給食」が始まりました。アメリカから小麦粉と脱脂粉乳の提供を受けて、コッパンと脱脂ミルクを中心にした給食でした。

今でも、そこだけスポットライトを浴びたようにはつきりと思いつく光景があります。それは、小学校の給食室前の黒光りする床、そこにボール紙製のドラム缶のような大きな入れ物、脱脂粉乳の容器が置かれていた光景です。

その容器の側面には「握手」をしている二つの腕が描かれていました。一方は鮮やかな色の星条旗の腕、もう一方は日の丸の旗の腕でした。

「アメリカが、日本のこんな地方の小学校にも贈り物をしてもらっている」と、子どもたちが一目で分かるように描いてありました。これらの物資のおかげで、私たちは育つことができました。

あれからわずか半世紀あまり、今では、食べ物がまちにあふれています。しかし、だからといって、「今では全ての子どもたちが十分な食事を摂取できる境遇に置かれている」とは決して言えません。

たとえ一日に一食でも、安全で安心な食事を全ての子どもたちに提供することのできる学校給食の役割は大きくなっています。

そして、子どもたちの将来のために、給食を通して食育を進める意義も果てしなく深まっています。

学校給食会の役割の大きさを感じます。

(駒ヶ根市教育長)

「食」の持つ力



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

武田 育夫

少子化が進んでいる。児童生徒数も減少の一途をたどり、県教委の試算では今後20年間で現在の6割程度に減少するらしい。活力ある学校・地域を創っていくためには、一人一人の子どもたちが今まで以上にかけがえのない「一人一人」となる。

「食べてみて、作り方とか聞いてみて、追究性がやっぱりすごかったです。おいしさを伝えるということが伝わってきました。改めて伊那市の良さを知ることができました。」

これは、11月22日に伊那中学校で開催した「キャリアアフェス in 伊那中」における生徒の感想である。30社ほどの企業がブースを作り、生徒に自社の紹介及び伊那谷への思いを語る「ビジネスブース」と、20ほどの団体が伊那谷の文化や歴史を生徒に紹介する「ヒューマンブース」で、午後の日課を使い生徒が学ぶのが「キャリアアフェス in 伊那中」である。本年度初めて開催した。地域の多くの方々に協力をいただいたが、大人の共通の願いは、ふるさと伊那谷の良さを生徒に伝えることであつた。

ヒューマンブースでは、地域にある昔ながらの食べ物や、伊那谷の食材のみで作ったものなどを、生徒達は食べさせていただいた。そこには地域の人々の、ふるさとへの思いが詰まっていた。生徒の感想はそれを感じてのものと思われる。

私は、今回の学習を通して、「食」の持つ力を再認識している。地域を活性化し、地域を創生していく時、「食」は大きな力を発揮すると思われる。伊那中では本年度より地域への愛着を深めるため「ふるさと伊那谷学」を推進しているが、「食」を重要な柱にしていかなければならないと感じている。

(伊那市立伊那中学校長)

学校給食に 長野県産物を活用した 調理講習会

浜このみ先生のわかりやすいご指導



実施日 平成28年10月20日(木)
会場 小諸市文化センター働く婦人の家
参加者数 16名

今年度より、テレビや新聞等でもおなじみ「簡単でおいしく、しかもオシャレ」をモットーに活躍中、笑顔が素敵なお料理講師の浜このみ先生の指導が、講師にお迎えしました。講習会当日は浅間山の煙がくっきりと見える快晴となり、研修等が目白押しでお忙しい中を16名の方にご参加いただきました。

長野県産のきのこをふんだんに使った料理を中心に講義・デモンストレーション・各班に分かれての調理実習を行い、試食の場面では「エノキがこんなに良いのだとれるなんてー」「スープが美味しくておかわりしたい」「さっそく給食で使いたい」等の声飛び交いました。

最後に「くぎのすーぷ」という大型紙芝居も見せていただき、心まで温かくなる講習会になりました。来年度は南信地区を会場に開催する予定です。奮ってご参加ください。



*** 当 * 日 * の * 献 * 立 ***
エノキたっぷりミニハンバーグ
エノキタケとメンタイコのスープ
山の幸ちらし
りんごジュースとバナナの寒天デザート
甘酒カップケーキ

* 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ください。



参加者の感想

今日のようなふつうの手に入りやすい食材だとうれい
です。盛り付けなどがざらずとも良かったです。

給食にもすぐ使えそうなメニューで参考になりました。

きのこは身近な食材ですが、知らなかったことも多くと
ても勉強になりました。

寒天は郷土食としてよく使う食材なので、組み合わせ
を参考にして取り入れてみたいと思います。

物を活用した献立コンクール

審査結果

通過した10チームが第2次審査に臨みました。どのチームも連携でアツという間に“おいしく栄養バランスのとれた献立”
 回も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

小諸市立 東小学校



受賞者の喜びの声

小諸市は、沢山の地元食材を使って給食作りができる恵まれた環境にあります。28年前から県内でもいち早く給食に無減農薬の産物を活用し、近くの直売所からも届けられます。そして「子どもたちのために」と行政・家庭・地域・業者の方々が協力的に学校給食を支えてくださっています。これを機に今まで以上に生産者の思いを大切に、地元の食材のすばらしさを伝え、給食に関わる方への感謝の心を育んでいきたいと思えます。そして調理員さんと心をつなげて、子どもたちの笑顔あふれるおいしい給食作りに励んでいきたいです。改めて食を通して子どもたちが「かわり」「育つ」ことを願って。

子どもたちの笑顔のために

梶井 泰子

優秀賞

天龍村学校給食共同調理場



飯田市学校給食矢高共同調理場



優良賞

阿智村学校給食共同調理場



長野市戸隠学校給食共同調理場



塩尻市立丘中学校



参加者の声

みんな子どもたちのために、地域のつながりも含めがんばっていると感じました。明日からまたおいしい給食を作ろうと思いました。



参加者の声

多くの学校や調理場の地場産物活用に関わる取り組みが大変参考になりました。熱意に圧倒されました。(アピールタイム)



平成28年度 学校給食に長野県産

11月6日(日)、応募者総数117チームの中から第1次審査をアピールタイムに引き続き日頃鍛えた調理技術と噛み合ったを完成させました。年々高い意識・技術力に磨きがかかり、次

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

優秀賞

須坂市学校給食センター



優良賞

西箕輪学校給食共同調理場



岡谷市立岡谷西部中学校



長野市第二学校給食センター

最優秀賞



受賞者の喜びの声

一致団結した 大規模センターの挑戦

栄養教諭 古平エミ子

当センターは、8400食、配送校21校を受け持つ大規模なセンターです。食材は野菜だけで毎日2トンにもなり、同一規格のものを大量に仕入れることの難しさに直面しています。

それでも子どもたちに「是非地元のもの食べて欲しい」「地域を大切に思う心を育てて欲しい」という思いは強くありました。

調理業務委託会社の東洋食品の皆様、理解と日々の努力、そして納入業者の方々の協力により、現在では日常的に地元の野菜を使えるようになりました。

11月にこの献立を実施した際、新しいソルガムについて子どもたちの関心も高まり、地域の未来を考えるきっかけになったこと、併せて最優秀賞を受賞したことで、各校から称賛の音が多数寄せられました。改めて多くの皆様に支えていただいていることを実感し、感謝の気持ちが湧き上がりました。

施設や調理、配送等の時間の制約はありますが、子どもたちに対する姿勢が大切だと実感しています。学校や保護者、地域の皆様と共に食育を推進していただける給食センターとして、今後も一致団結し前進していきたいと思っています。

参加者の声

プレッシャーとの戦いでしたが、それだけ食育に目を向けていただけのよい機会になったと思います。



* 献立コンクールの作品レシビは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシビ集」(3月発行)に掲載します。

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



林 信一
(長野県教育委員会 事務局保健厚生課長)

審査委員(敬称略)

*50首順

- 笠原 幸一(長野県小学校長会 松本市立二子小学校長)
- 草間 由紀子(長野県PTA連合会 母親理事)
- 斎藤 利恵(長野県農村生活マスター協会 松塩筑支部)
- 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)
- 竹内 佳代子(長野県教育委員会事務局保健厚生課学校給食係指導主事)
- 舟田 寛子(全国学校栄養士協議会 OB会理事)

「おいしい給食研究会」が主催して、9月10日(土)の東信地区を皮切りに11月19日(土)の南信地区まで年4回の研修会が開催されました。参加者は休日返上で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、会場全体が熱気で包まれました。

「おいしい給食研究会」 県下4会場で研修会を開催

① 調理の基本

* 内容 *

- 主食** ご飯
- 主菜** ぶりの照り焼き
- 副菜** ひじきの炒り煮
- 汁物** けんちん汁
- 果物** 柿
- 牛乳**



〈調理実習の講師〉
舟田寛子先生



今回のテーマは、「子どもたちが苦手な優良食材をおいしく食べる和食料理と旬の食材」です。

お陰さまで本会も3年目を迎えました。これもOBの皆さんや現役の役員の方々のサポートのおかげです。何よりも物心両面でご支援いただきありがとうございます。長野県学校給食会のお陰で、本当にありがたく思っております。

食育基本法の願いを達成するために食育推進基本計画があり、5年毎に内容を見直して、今年度より第3次計画が始まりました。重点課題として「中学校給食の充実」が明記されました。それは学校における食育の教材となるはずの、特に低い中学校給食の実施率を上げたいという思いからです。これは、学校給食を教材と

して栄養教諭や学校栄養職員が中核となって取り組む学校の食育への期待が高まったということになります。

私たちは、このような国や社会の期待に応えられるためにも、資質向上を目指したいと思えます。それには、まず教材になり得る本物の味覚を学ぶおいしい給食を作ることです。本日の研修会は、そのために調理の基礎基本を踏まえた本物の食事作りを学びます。

今後もテーマを変えてすべての調理の基本がマスターできるまで、やがては親子の料理教室が開催できるまでこの研修会が続けられればと願っています。

(市場祥子会長のあいさつより)

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



東信地区

9月10日(土) 〈会場〉東御市中央公民館



北信地区

9月17日(土) 〈会場〉長野市 長野県短期大学



中信地区

11月12日(土) 〈会場〉松本市なんなん広場



南信地区

11月19日(土) 〈会場〉飯田市竜丘公民館

参加者の声

- ☺ 本当に細かいところまで丁寧に調理の基本を教えていただき、とても勉強になりました。
- ☺ ぶりの照り焼きがふっくらとてもおいしかったです。
- ☺ 教材は手間もかかりますが、一番は情熱なんだと感じました。
- ☺ 来年もぜひ参加したいです。

おいしいパンを ありがとう



パン屋さんへのお便りを紹介します。

子どもたちからパン屋さんへの手紙

このごろコッペパンがあまくなって
ふわふわしておいしいのでパンの
日が楽しみです。

僕は、抹茶パンが好きです。
こんなおいしいパンを作るパン屋さ
んはどんな人が知りたいです。
教室にも来てください。

私は、米粉パンのもちもちして
いるところが大好きです。
また作ってください。

たまに出る揚げパンがすごく楽し
みです。甘くて香ばしくて、最高。
お母さんに話したら「お母さんが
子どもの頃も揚げパンが一番人気
だった」と言っていました。

栄養士さんからパン屋さんへの手紙

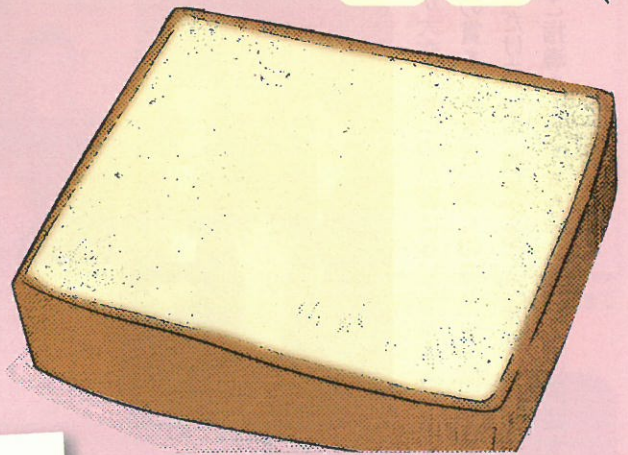
11月も12月に入っても先生方や子どもたちから
「パンがまたおいしくなった」「パンが楽しみに
なった」等の嬉しい感想が届きます。パン屋さ
んがご苦労され、工夫と努力を重ねてしてくれて
いることを話しています。本当に感謝しています。
パン屋さんに感想を伝えてねと職員室でも話
題です。コッペパンも食パンも厚切りパンも丸
パンも、米粉パンもとても好評です。これから
もよろしく願います。

を伝えました。
すると「パン屋さん
にお礼のお手紙を出
そう」ということにな
りました。

②小麦粉の割合の変更と塩の量を減らすな
どの工夫をしたこと

①パン屋さんが、朝早くから皆さん一人ひとりの
のために心を込めて作ってくれていること

児童の給食委員会で「この頃パンがおいしく
なったのはどうして」という質問が出たので



本日は、お忙しい中でメロンパンの
対応ありがとうございました。各学
校からコメントがたくさんあったので
お送りします。「1年生はメロンパンだ
とボロボロこぼしながら大喜び」「祝
メロンパン復活！

嬉しいですね。一生懸命に取り組んでいることを認めてくれ、子どもたち
の声を届けてくれて、ほめてくれる先生がいる。ありがたいことです。先生
方の温かい心、温かい言葉は、パン屋さんを元気にする希望の種です。

食文部科学大臣表彰

「平成28年度学校給食文部科学大臣表彰」において、本県より〔学校の部〕で東御市立東部中学校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者にとっても大きな喜びとなりました。後日、本会理事長より記念の楯を贈呈しました。

学校の部

東部中学校における日々の実践

東御市立東部中学校 学校長 菊池 秀樹

東御市立東部中学校は、生徒と職員を合わせて800人を超える大規模な中学校です。毎日の給食は手作りがモットーで、生徒たちに素材の味を生かした給食を提供しています。素材の味を生かすという点でも地域食材の活用は重要です。地元の農家や直売グループの方々のお陰で、使用できる食材数や量がどんどん増えてきました。

食育活動としては、15年以上前から行われている1年生の洗浄体験が特色ある実践と言えます。実際に食器や食缶の洗浄をすることを通して、用意や返却に気をつけたり、残菜を出さないようにする気持ちを持ったりと、学んだことが日々の給食時間に生かされています。また、給食時間を貴重な指導の時間と捉え、

栄養教諭が各教室を回って生徒と一緒に給食をとり、短時間の指導をするという活動を継続しています。

生徒会活動も盛んで、身支度や残菜調査、返却方法について毎日確認し、声掛けをしています。

生徒たちの活動と残菜が大変少ないのが喜ばしいことです。一昨年度からいくつかの賞をいただき、多くの方々から本校における給食実践を認めていただきました。改めて多くの皆様に感謝するとともに、これからもご指導をいただきながら、より良い実践をしていきたいと思っております。



洗浄体験 (1年生)



平成28年度 学校給

第67回全国学校給食研究協議大会(11月10日～11日)が秋田県秋田市で開催され、東部中学校(代表:菊池秀樹)、〔個人の部〕で軽井沢中学校 栄養教諭 柳沢幸子先生が認められ、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

個人の部

「おいしい給食」からの発信

軽井沢町立軽井沢中学校 栄養教諭 柳沢 幸子

ある日の放課後、1年生の担任の先生が「うちのクラスの生徒が日記にこんなことを書いてきたの。先生や調理員さんにも見てもらいたいと思って」と一枚のコピーを渡してくれました。その日記のコピーの感想・反省欄にはこんな内容のことが書かれていました。「今日、給食を食べて、改めて作りの思いが伝わってきました。毎日、当たり前のように食べている給食ですが、給食の先生方はいろいろな考えをくださっているのだと思いました。もちろん苦手な食材が出る日もありますが、残さず食べることで毎日健康でいられることを実感しました」。その日の給食は、ごはん・鮭のちゃんちゃ焼き・ごまあえ・けんちん汁・牛乳という、どちらかとい

うと子どもたちが苦手とする献立です。汁はけずりぶしと昆布でだしをしつかりとり、魚は野菜を甘めの味噌バターであえたものを上にのせて焼きました。またお昼の放送では、ちゃんちゃ焼きの由来や作り方を紹介しました。子どもたちにおいしく、苦手な魚や汁も食べてほしい。和食の良さを少しでもわかってほしいと願って作った給食です。そんな思いをうけとめてくれた生徒の日記に、調理員さんともによりよこびを分かち合いました。

長い経験の中で、やはり学校での食育の原動力になるのは、心のこもった「おいしい給食」だと思います。また、その献立の意図をしつかり子どもたちに伝えることも大切です。そしておいしい給食があるからこそ、先生も子どもたちも食に真剣にむきあってくれるのだと感じています。今回さまざまな方々に支えていただき、受賞できたことに感謝いたします。



本に登場するメニューを給食に

ねらい 本の中のメニューを楽しみながら本や給食に興味関心をもとう。

読書旬間にあわせて、給食委員が選んだ本の中から5品を給食メニューにとりいれました。

図書館には「本の中のメニュー」コーナーを作ってもらい本の展示やお昼の放送での紹介を行いました。



「千と千尋の神隠し」よりパークン

「本の中のメニュー」について

1日 「動物園」より

動物園が動物のいつきと都会のいつきやが、みんなのこから出たい。野菜を焼いてみんなが食べていく。野菜を焼いてみんなが食べていく。野菜を焼いてみんなが食べていく。

4日 「桃太郎」より

日本の代表的なおとぎ話の一つ。桃から生まれた桃太郎が鬼を退治するまでが描かれています。給食では、さし、ささ、いぬなどの動物たちに卵料理にしました。きび団子を作ります。

2日 「レミエーのおいしいレストラン」より

主人公のレミエーは、ピエールシェフ「グスト」にあこがれて、フランス料理のシェフになることを夢見るおぼろげな少年です。料理が下手なグストの息子とレストランで夢を覚ます。ラトゥユは、辛口の料理評論家をうなづけた1品です。

8日 「千と千尋の神隠し」より

神々の世界に迷い込んだ千尋が、悪女に助けられられたお風呂をすくおうと奮闘する冒険。パーマンは、お風呂で、最初の場面が再現されている。食メニューで登場します。

7日 「精霊の守り人」より

短歌使いのバルサが父から命を継いでいる。食メニューで登場します。精霊は、主人公の守護霊である。食メニューで登場します。

給食からの発信

サミット給食



給食室からのお知らせ

5月25日(水) 明日から、伊勢志摩でサミット前夜祭が行われますが9月には、軽井沢でもサミット参加国の文化が楽しめるG7サミット前夜祭が開催されます。そこで5月から9月までの期間「食」では参加国に由来した料理を取り入れます。今回はカナダの料理です。カナダは、豊かな自然に囲まれた国で、湖の山、山の間に囲まれています。今日のメニューはカナダでとれるキングサーモンを使って、フライを手作りし、タルタルソースをかけました。また、カナダの国旗にも使われる、カナダの家と似たような味が楽しめるのがターブルックです。ターブルックは、昔の調理器具だったターブルックです。今日はこれについていただきます。

ねらい 給食を通して外国の食文化を知ろう

- 5月 カナダ キングサーモンとメープル
- 6月 フランス ビシソワーズ
- イタリア パスタ
- 7月 イギリス シェパーズパイ
- ドイツ 手作りウインナー
- 8月 アメリカ ポークビーンズ
- 9月 日本 和食 くりごはん 塩丸いか等



給食室からのお知らせ

9月23日(金) 今日は、「G7サミット前夜祭」です。いよいよ明日から、G7サミット前夜祭が始まります。「G7サミット」の開催は給食メニューです。今日は、サミットの資料を渡して、卵料理の作り方を紹介します。今日は、サミットの資料を渡して、卵料理の作り方を紹介します。今日は、サミットの資料を渡して、卵料理の作り方を紹介します。



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している加工工場の数は、県内で34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。平成28年は、第1回目(6月24日金)、第2回目(12月9日金)に行われました。審査は、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)を中心にしていただきました。パンの品質は4段階で評価されましたが、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が、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職人さんたちが、パンを一つひとつ作っていただいています。今年も、パンが美味しいという子どもたちの声が学校・センターから寄せられています。今後とも長野県の学校給食用のパンの品質向上を願って、審査・研修会を充実していきます。



開会式



パンの重量・体積測定

平成28年 パン審査会の評価結果

評価	優	良	可	不可
第1回目	22	12	0	0
第2回目	18	14	2	0



並木先生の評価・指導

加工賃協議会の開催

1月11日(水)、新年度の基本物資(パン・米飯・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、県PTA連合会、県栄養教諭・学校栄養職員部会)、委託加工業者の代表者、県教育委員会保健厚生課および県学校給食会(事務局)でした。

まず、委託加工業者側から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要望があり、次に県教育委員会から諸物価の動向資料の説明がありました。続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。貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえながら、29年度について加工賃の値上げが決まりました。

今後も未来を担う子どもたちのために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、11月28日(月)本会研修室で第2回理事会、同日午後には第2回評議員会をそれぞれ開催しました。各会での主な報告・審議・承認いただきました内容は、平成28年度の経営状況、平成29年度の事業計画・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