

学校給食会だより

第180号

平成30年1月31日



「おいしい給食をどうぞ」
「ありがとうございます」
～食育ボランティア(給食運び)～

(写真提供: 伊那市立伊那東小学校)

目次

- | | | | |
|------------------------|---|--------------------------|----|
| ● 給食はおいしく楽しい学びの時間 | 2 | ● 平成29年度 学校給食に長野県産物を活用した | |
| ● 表紙写真の説明 | 2 | 献立コンクール(審査結果) | 6 |
| ● 学校給食を支える背景 | 3 | ● 平成29年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 8 |
| ● 学校給食に長野県産物を活用した調理講習会 | 4 | ● 新しくできたパン工場 | 9 |
| ● 「おいしい給食研究会」の研修会 | 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/>

給食はおいしく楽しい学びの時間



公益財団法人長野県学校給食会評議員

宮下 朋子

小学校で、「好きな時間はありますか？」と尋ねると、元気のいい男子は、すかさず「給食と体育」と大きな声で答えるのは、昔も今も変わらないのではないのでしょうか。

しかしながら、昭和30年代後半から40年代半ばまでの給食を経験した者にとって、給食の進化には驚くばかりです。主食も当時は「コッパン」で、時々出る「揚げパン」や「ソフト麺」の日が楽しみでしたが、今や米飯が主流となり、地域によっては、特産の松茸を使った「松茸ご飯」、また、「キムタクご飯」のように、信州の給食から生み出された新しいメニューも提供されています。おかずも彩りよく、出汁を使い減塩に気を配るだけでなく、家庭では味わえなくなった地域の名物も出ていると聞くにつけ、今の子どもたちをうらやましく思います。

そして、給食は「食育」として様々なことを学ぶ「授業」となり、栄養面はもちろんですが、日本だけでなく世界各地の食文化を学び、食材からは地産地消の推進により地域の産業を、更には、地元で取れない食材はどこから運ばれてくるのかと、地域と世界の繋がりを学ぶ場でもあり、まさに総合学習の場となっています。

そんな給食は、直接調理に携わる方だけでなく、献立を考える栄養教諭・栄養職員の方皆さん、食材を生産する方々に加え、加工や流通等多くの方々に支えられていることを忘れてはなりません。

長野県では、「小・中学校では給食が提供されるのは当たり前」となっていますが、給食の実施率が低い都道府県があること、また、実施していても、宅配弁当のような内容のこともあることを知り、愕然となりました。

「食は生きるための源」。長野県の子どもたちが、給食を通して、様々なことをおいしく楽しく学び、成長していくことを願っています。

表紙写真の説明

児童と一緒に給食を

食べませんか

食育ボランティア

本校の課題のひとつに「給食時の残食が多い」がありました。残食を減らすためにはどうしたらよいか職員の中で議論となり、給食指導を改善する議論とは別に、「子どもが給食を食べている時間が短い」という課題が出されました。本校は給食室から教室までの距離が長いクラスが多く、給食室から教室まで運んでもらえる方がいたらその分の時間が給食の時間に使えるという案が出てきました。これは信州型コミュニティスクールの理念に近づけそうな場面であり学校の課題を地域の方々と共に考えていくチャンスであると考えました。そしてボランティアさんを募集し給食を給食室から教室まで運んでもらい、子どもと一緒に給食を食べてもらうことになりました。残食だけでなく子どもたちの給食の様子を見ながら本校の食育について一緒に考えていただくこともねらいに、食育ボランティアがスタートしました。

初めての食育ボランティアには18名の方が応募してくれ、一部の学年の給食を運んでもらい児童と一緒に給食を食べてもらいました。1週間が終わるとボランティアさんはこんな感想を寄せてくれました。「学校を開いているつもりでも地域や保護者にとって学校は垣根が高く入りにくい印象があるが、何か学校に来る意味づけがあると学校に入りやすい」「学校が求める学習支援や読み聞かせなどの

学校給食を支える背景



公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県PTA連合会顧問

千野 貴文

我が子たちに学校給食の雑感を聞いてみました。「焼きプリンタルトはいいよね!」「ミネストローネは味が薄かった。コンソメを入れ忘れたのかも?」「好きなおかずは量が少ない。」「パンは美味しいよ。でも嫌いで食べない子もいる。」「給食当番は盛り付け係ならいいけど、重い物を運ぶのは嫌だ。」「本当に言いたい放題ではありませんが、給食への関心は高く、子どもたちの生活にしっかりと溶け込んでいる様子を窺い知ることができました。

昨年、私の勤務先では昼食の配達弁当の発注をやめました。配送の人手不足とコストの高騰で少数の注文を引き受けてもらえなくなったためです。信州の学校給食も似通った状況にあることを知りました。パンや麺の加工と配送を担ってくださっていた業者の廃業や撤退に直面しているのです。後継者不在、食の安全確保に必要な投資負担、少子化で納入数量が減少しても同じ時間帯に二斉配送しなければならぬ困難さなど、事情は想像に難くありません。支える関係者の並々ならぬ努力があり、給食の安定供給は保たれています。

他方、栄養教職員の皆様や調理に関わる皆様が、子どもたちの健やかな成長に思いを馳せて、学校給食の向上と食習慣の指導に取り組まれています。地場産食材の活用は季節の彩りを添えながら、子どもたちの郷土への愛着を育んでいくものと思います。また、健康増進をはかる地道な活動は、医療費の縮減など、社会に一定の好転をもたらしているものと信じます。

当たり前の対義語は、有り難しですが、「当たり前」に思える学校給食は沢山の「ありがとう」に支えられています。子どもたちがそのことに気付くよう働きかけることは、私たち子どもを育む大人の大切な役割であると感じています。

学習に関わるボランティアは「子どもたちがどう受け入れてくれるのか」に不安があり抵抗があるが、食育ボランティアは誰でも気軽に参加できるボランティアである」など。特に1年生の担任にとって、給食室まで子どもたちを連れて行き給食を運んでくれることは意外と大変なことであり時間がかかります。そこがカットできれば給食指導に集中することができますし、給食を食べる時間も確保することができます。担任の先生には大変好評でありボランティアさんと子どもたちの給食の食べ方について話をする機会もとれました。また、その後の残食の調査から、給食の時間の確保が残食を減らすことにつながっていくことがわかってきました。

それから2年後の平成29年7月、2週間の食育ボランティアを行いました。運営は全てボランティアさんが行っており参加者は32名、毎日10名以上のボランティアさんに給食を運んでいただきました。「4時間目に水泳があるクラス」の給食を運ぶと児童が給食を慌てて食べなくて済む」とボランティアさんのアイデアであり、このことを中心にして計画を立てていただきました。先生方からは慌てないで4時間目、給食が過ぎておいてあげたいとのことでした。今、ボランティアさんは子どもたちと顔見知りになり、いろいろな子どもたちに声をかけてくれることが多くなりました。子どもたちもボランティアさんと一緒に給食を食べることを楽しみにしています。

他のボランティアにも多くの方が参加するようになってきました。年度当初、募集した学習支援ボランティアの応募も増え、特に食育ボランティアを経験された方が参加してくれています。学校の垣根は徐々に低くなり、学校支援が自然な雰囲気となってきています。

(文責 伊那市立伊那東小学校 教頭 山内伸治)

浜このみ先生のわかりやすいご指導



学校給食に 長野県産物を活用した 調理講習会

実施日 平成29年10月11日(水)

会場 伊那公民館 参加者数 34名

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
山の幸ちらしずし
季節のフルーツのシュワシュワゼリー
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。

最後に「くぎのスープ」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。
来年度は北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。

今年も、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、笑顔が素敵なクッキングコーディネーターの浜このみ先生を講師にお迎えしました。
当日は中央アルプスや南アルプスがくつきりと見える快晴。研修等が目白押しでお忙しい中を34名の方々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「エノキからこんなに良いだしがとれるなんて!」「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。



チームワークよくテキパキと



参加者の感想

簡単でとてもおいしい料理ができ、見ためもよく、家や給食でも作ってみたいと思います。

地産地消でとてもいいメニューでした。

えのきのスープを食べて、えのきからこんなに美味しいだしが出るということに感動しました。

「くぎのスープ」食育で使おうと思います。



試食風景

「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、9月9日(土)の東信地区を皮切りに11月18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。

① 調理の基本



内容

- 主食 もちきびご飯
- 主菜 干草蒸し
- 副菜 凍り豆腐の
ごまあえ
- 汁物 みそ汁
- 果物 梨
- 牛乳

〈調理実習の講師〉
舟田 寛子先生

今回のテーマは、「学校給食に取り入れたい和食(蒸し料理の基本)」です。

研究会を立ち上げて今年で4年目を迎えました。熱意ある先輩や現役役員の皆さん、何より物心両面でのご支援いただいている長野県学校給食会のお陰で継続ができていますことに、本当にありがとうございます。感謝致しております。

来年度学習指導要領が改訂されますが、その中ではこれまで以上に食育が重要視されています。関連する教材にはより詳細に明記され、学校給食を教材化して栄養教諭や学校栄養職員が取り組む食育への期待が高まりました。

特に平成25年に和食が世界遺産に登録されたこともあり、例えば家庭科教科書の調理実習には和食の基本である「だし」の取り方が取り上げられています。

和食は、世界が認めた素晴らしい健康食です。その素晴らしさを、未来を担う子どもたちにぜひ継承したいものです。そのために、これからもすべての課題がクリアできるまでこの会を続けたいと願っています。

（市場祥子会長挨拶より）

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9日(土) 〈会場〉東御市中央公民館



北信地区 10月28日(土) 〈会場〉長野市長野県短期大学



中信地区 9月30日(土) 〈会場〉松本市なんなん広場



南信地区 11月18日(土) 〈会場〉飯田市飯田女子短期大学



参加者の声

- おいしい食事は、おなかも気持ちも満たされることを再確認できました。
- 和食の基本は「だし」であるということがよくわかる研修でした。
- 基本の調理を勉強できて、自信ができました。
- 食育の6つの観点を明確にした献立作りを早速、月曜日からやっています。
- 貴重な勉強の機会でもありがたいです。先生方の熱意がとても刺激になり、頑張りたいという気持ちになりました。

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

中川村学校給食センター



受賞者の喜びの声

「最優秀賞は中川村学校給食センターです」とアナウンスがあったときは、ただただ声も出ず、びくくりしました。コンクールに出場できただけで、大満足だったので、まさかという気持ちでした。今回応募するにあたり、調理員さんにも相談し、中川産のものを使ったオリジナルのメニューを作りたいと思い、夏から考えてきました。何度か試作をして、子どもたちにも喜んでもらえるように工夫しました。中川産のものは秋から冬が一番収穫が多いので、その時期に合わせてメニューにしました。

2次審査に行くときは、生産者の方がコンクール用の野菜や果物を持ってきてくれて「頑張っね」と応援してくださったり、所属校、配送校の学校の子どもたちや職員が元氣よく応援してくれて、「中川村を代表して頑張らなくて」と思いました。

この賞をいただいたことで、日頃お世話になっている生産者の方や学校、中川村の皆さんに少しでも恩返しをしていきたいと思います。

給食に想いをこめて

栄養士 原 真理子

優秀賞

伊那市立東部中学校



阿智村学校給食共同調理場



優良賞

大鹿村立大鹿中学校



宮田村立宮田中学校



佐久市学校給食浅科センター



岡谷市立岡谷西部中学校



参加者の声

他の施設のアイデア、栄養方法の工夫に度肝を抜かれました。勉強になりました。(アポールタイム)



参加者の声

本番を迎えるまでに学校の仕事もあり準備が大変でしたが、自分たちの献立や食育の活動に改めて向き合う機会となりました。

平成29年度 学校給食に長野県産

12月3日(日)、応募者総数105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

西箕輪学校給食共同調理場



優良賞

飯田市学校給食矢高共同調理場



最優秀賞

須坂市学校給食センター



受賞者の喜びの声

「チーム須坂」の
目標に向かって

栄養教諭 高橋 和子

須坂市の学校給食センターは、小学校、中学校に特別支援学校を含めて16校、4,500人の給食を作っています。昭和51年から稼働している施設は、長野県で一番古い施設になりました。その中で調理業務委託会社の東洋食品さんと「大事」に考えているのは、須坂市の食材を使い、長野県の食材を使い「おいしい給食」を「いいに作る」ことです。

綿密な打ち合わせとともに、だしの量や取り方を工夫し、食材の量の数値化、作業時間のデータ管理、喫食時から逆算した仕上げ時の硬さにこだわって作ります。もちろん、そこには子どもたちへの愛情を入れながら。

須坂市を知り、生まれ育った故郷を大事に思う気持ちへとつながる「食育としての給食」への、願い。があります。それを形にしてくれる調理員さんの、想いがあります。その2つは両輪であり、同じ大きさで同じ方向を向いたときに、チーム須坂の「おいしい給食」という目標に向かってまっすぐに進めるのだと思っています。

参加者の声

初めての参加、とても勉強になりました。いろいろな学校の給食を食べることができてよかったです。



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

- 大内 勝 (長野県小学校長会(松本市立清水小学校長))
- 大星 充子 (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 (長野県教育委員会保健厚生課学校給食係指導主事)
- 竹内 清枝 (長野県農村生活マスター協会松塩支部長)
- 舟田 寛子 (全国学校栄養士協議会 OB会理事)
- 森 しのぶ (長野県PTA連合会 母親理事)

*敬称略、50音順

*献立シナリオの作品レシピは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」(3月発行)に掲載します。

平成29年度 学校給食文部科学大臣表彰

第68回全国学校給食研究協議大会(11月9日～10日)が鹿児島市で開催され、「平成29年度学校給食文部科学大臣表彰」において、本県より〔共同調理場の部〕で駒ヶ根市赤穂学校給食センターが受賞されました。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。後日、本会理事長より記念の楯を贈呈しました。



赤穂学校給食センターは、赤穂小学校と赤穂中学校とを合わせて約1,520食の給食を14人の調理員で作っています。

地元食材を紹介し、郷土を思う「駒っ子給食の日」や月1回の家族読書の日に合わせて行う、「本から飛び出したごちそう」の給食。「お弁当の日」に向けて行う、給食をお弁当に詰める日や自分で作るおにぎりの日の給食。そして、調理員の教室訪問など、盛りだくさんの給食に関わる行事を通して、給食センターが食育の拠点としての役割を少し果たせたのかとほっとしています。

また、今回の審査に先立ち、調理員さんといっしょに作業工程表や作業動線図の書き方を見直し、再確認できたことはとても勉強になりました。

〔共同調理場の部〕
文部科学大臣表彰をいただいで

赤穂学校給食センター
学校栄養職員 太田 浩美

特に新人調理員さんにとっては、4月当初ではわからずに覚えたことも、腑に落ちることができ、今更ですが、みんなで足並みそろえて衛生管理に向かえるようになった気がしています。

今回の表彰にあたり、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、これまでに当給食センターでご尽力いただき、地盤を築いていただいた皆様方に感謝申し上げます。大変ありがとうございました。



* 自分で作るおにぎりの日 *



* 調理員によるミニ授業 *



新しくできた

パン工場

昨年の夏以降、3社が新たにパン作りに加わっていただきました。

パン工房 ゆめのや

平成29年4月～
〈飯田市今宮町〉



パン工房「ゆめのや」と申します。南信エリアで携わらせていただくようになりました。一食一食のパンに気持ちをこめて製造させていただいております。

立ち上げたばかりの会社です。取引をしていただいている自治体様、先輩の製パン事業者様にご指導をいただきながら育てていただけるようお願いいたします。

千曲ライス&ベーカリー株式会社

平成29年4月～
〈長野市篠ノ井小森〉

弊社は学校給食米飯を昭和52年から始め、長年お世話になっており、パンでもお力になりたいと考え平成26年製造開始、今年から学校にご提供しております。炊飯工場ではISO22000を取得しており、その管理のもと安全・安心なおいしいパンをご提供するため日々精進しております。



有限会社炊飯センター柳澤 パン事業部

平成28年8月～ 〈上田市上丸子〉

私たちは、各学校に自分の子どもがいると思いながらパン製造をすることを大切にしています。子どもたち一人ひとりから寄せられた言葉をヒントに「おいしさとは何か」ということを追究しており、毎日が勉強の日々です。子どもたちの成長や笑顔を見られることがこの仕事の魅力であり、一番幸せを感じます。



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33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29年は、第1回目(7月14日(金))、第2回目(12月8日(金))に行われました。審査は、日本パン技術研究所の並木利文先生(パンの品質全般について)を中心に行っていました。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、職人さんたちに細心の注意を払って、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



並木先生の評価・指導

平成29年 パン審査会の評価結果

評価	優	良	可	不可
第1回目	26	5	0	0
第2回目	16	16	1	0

理事会・評議員会

長野県学校給食会は、11月28日(火)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29年度の経営状況、平成30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・安心な物資の供給およ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 評議員会



第2回 理事会

加工賃協議会の開催

1月12日(金)、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、平成30年度の加工賃が決まりました。

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。

