

学校給食会たより

第185号

令和2年8月31日



自分の食事や食習慣について考えよう
～つながる食育推進事業における学習～

(写真提供：須坂市立仁礼小学校)

目次

● 待ち望んだ学校給食	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	6
● 子どもの根っこを支える学校給食	3	● 開発加工食品のご案内	7
● 公益財団法人長野県学校給食会 役員	3	● おいしい給食 楽しい給食	8
● 新しい給食センター・給食室の紹介		● 東御市立田中小学校	
● こんにちは! 東春近小学校給食室です!	4	● 須坂市立東中学校	
● 第1回パン審査・品質向上研修会報告	5		

待ち望んだ

学校給食



長野県教育委員会事務局
保健厚生課長
宇都宮 純

日頃から、安全・安心な学校給食の提供及び学校における食育にご尽力いただき、おられる皆様にご心より感謝申し上げます。

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、県内の全小中学校、高校、特別支援学校が令和2年3月初旬から2か月以上の臨時休業となる異例のスタートとなりました。卒業生にとって、共に過ごした仲間と食べる「最後の給食」という大切な思い出の一つが失われたことは大変残念なことでした。

学校給食現場では、給食関係業者等との度重なる調整や、新しい生活様式を踏まえた給食提供の工夫など、これまで経験したことのない事態にご苦労いただきましたことと思います。私たちが、学校給食は多くの関係者の支えやご協力があり提供されているということを改めて認識したところです。

学校休業の間は「ステイホーム」が呼びかけられ、各家庭では子どもたちの毎日の昼食に苦心されたとお聞きしました。当たり前前に食べていた学校給食の必要性や成長期の子どもたちに必要な栄養バランスが考えられた献立が再認識されるとともに、保護者の学校給食に対する関心が高まっています。この機会に、家庭や子どもたちの食の意識を高める取り組みを更に進めていただくことを期待しています。

学校生活は、こまめな手洗いや「三つの密」の回避などの感染症対策をしながら再開しました。再開を伝えるニュースでは、子どもたちが嬉しそうに給食をほおぼる元気な姿が見られ、待ち望んでいた給食を心から喜んでいられる様子が伝わってきました。この子どもたちの笑顔、いつもの日常が、今後も継続されることを心から願っています。

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

※年度により事業内容に変更があります。

令和2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」(書類審査のみ実施)



▼「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」(中止)

▼「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)

子どもの根っこを支える学校給食

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

清水 秀明



「夢はでっかく、根はふかく」これは、相田みつをさんの言葉です。子どもの根っこは、体をつくる根っこと心をつくる根っこの二つがあり、私は学校給食が子どもの根っこをふかくするため大いに役立っていると思っています。

体をつくる根っこでは、給食は栄養のバランスや子どもの嗜好が考えられており、成長期の子どもの体をつくることに大いに貢献しています。

以前、体をつくる栄養素を自動車にたとえて説明してくれた栄養士さんがいて、納得したものです。自動車はエンジン、ボディ、タイヤ、オイル等が揃わないと自動車として動きません。エンジンがどんなに性能がよくてもボディの剛性がないとちゃんと動く車とは言えません。炭水化物はエンジン、タンパク質はボディでしょうか？ 栄養のバランスは給食がピカ一です。

心をつくる根っこでは、給食というおいしいものがいただける幸せと様々な方にお世話になっているという感謝の心が大切だと思います。子どもたちの活動の根源として食が満たされるという幸福感は大きいです。昨年度、ご飯、パン、ソフト麺の加工賃の交渉に参加させていただき、何円ではなく何銭というレベルでの交渉に、我々が見

えない所で本当に多くの方に関わっていただいて学校給食が成り立っている事実を知り、栄養士さんや調理員さんをはじめ多くの方々を支えられているということをもっと具体的に子どもたちや先生方に伝えていかなければと思いました。そして、今もそう思っています。

今年さらさらに、新型コロナウイルス感染症防止の観点からも、より細やかに注意深く、給食を提供していただいていると感じています。学校給食に携わっていただいているすべての皆様に感謝し、子どもたちが「夢はでっかく、根はふかく」成長できるように支援していきたいと思っています。

(長野市立城山小学校)

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
	高地 崇佑	
	志川 真一	県小学校長会
	山口 真一	県中学校長会
	塩嶋 久美子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	森 しのぶ	県PTA連合会
	宮下 朋子	学識経験
	林 登代美	学識経験
	中島 圭子	学識経験
岩松 義雄	学識経験	
渡邊 和代	学識経験	

理 事	氏名	選出区分
	坂口 昌夫	(理事長)
	荒井 今朝一	市町村教育委員会連絡協議会
	清水 秀明	県小学校長会
	北澤 嘉孝	県中学校長会
	和田 優子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	大島 修	県PTA連合会
	夏目 潔	学識経験
	下條 年平	学識経験
	藤澤 孝司	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
	樽沼 徹	学識経験
内村 孝英	税理士	

「年報」の発行(年一回)
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)



●教室棟校舎3階より見下ろした給食室

こんにちは!

東春近小学校給食室

です!



建築中は児童が出来上がっていく給食室を興味津々に眺め、完成を楽しみにしていました。



炊きたてごはんがふつくとおいしなのはもちろんですが、炊き込みご飯などバリエーションを増やしていくのがこれからの楽しみです。



炊飯器、自動洗米機が新設され自校炊飯がスタートしました。

●食物アレルギー対応室



食物アレルギー対応専用の冷凍冷蔵庫、消毒保管庫、オーブン、コンロ等が準備されています。



●和え物調理専用の「サラダ室」



プラスチックラー(真空冷却機)加熱後の野菜やゼリー液などあつという間に冷却することができます。



明るい配膳室に「いただきます」の元気なあいさつが響きます。



肉魚処理室には、肉こね機やカートイン冷蔵庫があり作業スペースも確保されて工程がスムーズです。



ピーマン嫌いの子も食べられた! 「ピーマンの肉詰め焼き」毎年の夏定番メニューです。スチームコンベクションオープンのおかげでムラなくしっとりおいしく焼きあげました。



新型コロナウイルス予防のため机の間隔を空けての給食ですが、楽しい給食の時間です。

7月7日「七夕献立」
*夏ちらしずし
*天の川汁
*ワンパー漬け
*キラキラ餅



*ごはん
*こんにやくわかめスープ
*ピーマンの肉詰め焼き
*信濃路あえ

3月突然の休校になってからは、緊張感漂うなか、万全の体制でスタートできるよう稼働準備に給食室一同で奮闘しました。新年度4月になり新給食室稼働、給食が提供できたのはわずか3日間。その後は再び学校休校により児童に給食を提供出来ないうという異例の事態となりました。5月最終週に給食再開となった時には、心待ちにしていた児童の声が多く聞かれ、給食室としても給食を提供出来る喜びをあらためて感じたところです。感染症予防の配慮から「おしゃべりせずに食べる」等、給食時に制約がある状況ですが、給食を楽しみにしている児童へ安心・安全・おいしい給食を届けられるよう給食室一同これからもがんばっていきたいと思います。

今年度4月より新給食室が稼働し、約340食の給食を5名の調理員さんと作っています。約40年間稼働した旧給食室は老朽化が激しく、空調管理や作業区域の区分けが困難な事が大きな悩みでした。新給食室ではドライ方式の構造はもちろん、部屋ごとの作業区域分けが明確になり、スチームコンベクションオープンや真空冷却機等の機器のおかげにより衛生的に調理作業を行う事ができています。給食当番の児童がサラダの入ったボウルを持った際、思わず「冷たい!」と言うほど、各料理に適した温度で提供することができています。また、新たに炊飯設備も整ったことで炊きたてのごはんを提供できるようになりました。炊きたてのごはんだけでもおいしいのですが、自校炊飯だからこそ出来る炊き込みごはんなどのアレンジにもこれから挑戦したいと給食室では張り切っています。



東春近小学校
栄養職員 竹沢 洋子

届けよう、
思い出の味を給食室から



本来であれば、ご来賓として長野県教育委員会、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、実施するところでありましたが、新型コロナウイルスにより本年度は、予定日を延期するとともに審査員の先生方と本会職員のみで縮小した中で実施することとしました。本年度も審査委員長として一般社団法人日本パン技術研究所の並木利文先生、審査員として長野県工業技術総合センターの羽生隆先生の2名で、慎重に審査をしていただきました。また、今回はこのような時期でもあり、新型コロナウイルス対策として、参加者全員の体温検査、体調確認をし、マスクやフェイスガードの着用、アルコール消毒、その他ソーシャルディスタンス、室内の換気等、感染防止の意識を持って臨むよう心掛けて行いました。

例年のように県下各地からパン業者さん達が一堂に会し、共に学び合う貴重な研修の機会がなくなってしまうことはとても残念なことでした。パン業者の皆さんには結果はすでに送付しましたが、審査してくださった先生方の助言等も参考に、更なる高みを目指して、パンづくりに取り組んでいただきたいと思っています。

冷凍パンを使つての初めてのパン審査

本年度は、パンを審査日1週間ほど前に冷凍にて本会まで送付していただき、そのまま冷凍保管したものを、審査当日の朝から解凍し審査するという方法で行いました。昨年度までは、審査日の数日前に届くパンもあれば、審査当日持参される業者さんもあり、パンの状態に少し差が出てしまうことが懸念されました。今回、全部のパンを朝から同時に解凍し審査をしたということで、それぞれ



第1回 パン審査・品質向上 研修会報告

れ同じような条件、状態のパンにて審査ができたのではないかと思っています。解凍後の肝心のパンの状態はかなりよい状態で、出来立てのパンと遜色がないように思われました。並木先生からも、冷凍パンであるけれども出来のよいパンであるとの評価をいただきました。特に冷凍パンということで審査に問題が生じたということもないようでしたので、今後このような方法でパン審査を実施したいと考えています。

評価は…

規模は縮小しましたが、審査はいつも通り丁寧にやっていたいただきました。並木先生は、一つひとつのパンを手に取りながら、外観から内相へと丁寧にパンの出来栄等を評価いただきました。立ち会ったのは本会の職員だけではありましたが、改めてパン作りの奥深さを感じるとともに、更にいいものを目指し

〈主催〉公益財団法人長野県学校給食会
 〈共催〉長野県学校給食パン・米飯製造事業者協議会
 〈期日〉令和2年7月20日(月) 本会 会議室



たいという気持ちになりました。審査結果は、「優」が64%、「良」が36%という結果となりました。並木先生からは、「全体的にパンの出来はいいです。80点以上取れているパン業者さんがこれだけ多くいることはすばらしい。今回80点に届かなかったパン業者さんもあとわずかの改善でクリアできるいい出来のパンです。」という評価をいただきました。また、「コロナの影響があり、ご苦労が続いたと思います。そのような中、いいパンはそれだけの責任があつて、おいしいパンを作つてあげたいという願いがないとできません。パンから、子どものためにいいパンを作ろうという熱意を感じました。」との話もありました。それぞれのパン業者さんの熱意が全県のパンの向上につながっているのですね。学校の子どもたちや先生方、センターの栄養士の先生方からも「パンがおいしい」と、うれしい声が届きます。おいしいパンを食べられる子どもたちは幸せです。

次回は…

しかし、「パンに汚れがついていた」「焼きが足りない」等々、課題も上げていただきました。コロナ禍の中、配慮しなくてはならない点がまだまだ多くあるかと思いますが、長野県のパン全体の更なる向上を目指して取り組んでいただきたいと思っています。

第2回目のパン審査の詳細は、後日お知らせします。ご協力をお願いいたします。





塩尻東小学校
栄養教諭
長谷川 いすみ
先生

A1 食べることの楽しさや大切さ、幸福感を伝えることのできる学校給食。パランスの良いおいしい食事を通して、目に見える体の成長を助けるだけではなく、心にも栄養を与えることのできる栄養教諭の仕事。奥が深く、とても素敵な仕事で、やりがいがあると感じています。そして、この気持ちで長野県でも栄養教諭として頑張りたいと思った原点となつています。私の学校栄養士としての人生は、奈良県十津川村にある小さな小学校から始まりました。教育という現場に戸惑い、調理員さんともうまくコミュニケーションがとれず悩んだ日々。その中で、給食や食育を通じて積極的に子どもたちと接することや、先輩方から色々なことを学び、吸収させて頂く努力をしました。栄養教諭として採用して頂いたのがゴールではなく、これからも学び続ける気持ちを持ち続け、頑張っていきたいです。

A2 まだまだ先生方の名前と顔が一致しない、着任して一週間目。コロナで突然休校が決まり、発注キャンセルできなかつた400食近頃の鮭と牛乳の処理という大仕事が発生。快く協力してください、なんと完売！そして給食室では、子どもたちのためにマスクを...と調理員の皆さんが毎日ミシンをフル稼働！ワン

チーム力が素晴らしく、いつも皆さんに助けて頂き、感謝の毎日です。

A3 お肉が苦手でもうしても食べきれず、毎日のようにそうじの時間も泣く泣くひとり給食を食べていました。辛い思い出でもありますが、その経験が今の「食べ物に感謝し大切に作る気持ち」につながっていると思います。

A4 今後、自分や家族の健康のため、何を選択し、何を食べるかこの能力が学校給食を通じて子どもたちに備わってほしいと思います。旬のものや産地産物を取り入れることはもちろん、伝統的な行事食や郷土料理を紹介するなど、まずは多くの切り口から食への関心を持つきっかけづくりができたと思います。

A5 卒業しても思い出す、心に残る温もりのある学校給食作りや生きる力となる食育ができる栄養教諭でありたいです。

Q1 この仕事に就きたいと願った動機と取り組み

Q2 3ヶ月経っての感想

Q3 給食の思い出

Q4 学校給食が果たす役割で大事に考えていること

Q5 「夢」や「抱負」

フレッシュ対談

—あこがれの学校給食の仕事に就いて—

本年度学校給食の仕事に就かれた2名の先生方からお話を伺いました。



新野小学校
栄養教諭
三村 直輝
先生

A1 私が栄養教諭になりたいと明確に感じたのは、教育実習を通して子どもたちと実際にふれあつてからです。「食」には人として学んでほしいことがたくさんあります。それを素直で純粋な子どもたちと学び合いたいと思ったのが動機です。また、子どもたちに指導する立場になる前に、いろいろな世界を見て自分自身の視野を広げたいとの思いから、約3年間一般企業に勤めた後、栄養教諭として働かせてもらっているので、教員としての視点はもちろんのこと、もっと多面的な視点から指導できればと考えています。

A2 あつという間の3ヶ月でした。特に今年はコロナウイルスの影響で学校が休業していたこともあり、今やっと現場に立つことができ毎日勉強の日々が続いています。仕事自体は調理員さんや周りの栄養教諭の先生に助けていただき、なんとかこなしている状況ですが、給食をおいしそうに食べてくれる子どもたちや感想を伝えてくれる周りの先生たちのおかげで毎日楽しく過ごしています。

A3 給食のカレーが好きでした。もともとカレーは家で食べるのですが、給食のカレーは家で食べるのともまた違い、特別おいしく感じられた気がします。

A4 学校給食は、食育を行う場としてとても重要だと考えています。しかし、コロナウイルスの影響で給食の時間に今までしてきたような指導ができないため、「給食ニュース」の充実や少ない時間の中でもできる指導はないか、日々考えています。

A5 前職で新入社員の時に先輩から「おまえのやっていることは仕事じゃない、常に先を見て行動しろ」という言葉を常に言われてきました。前職と現職は全く別の仕事ですが、この考え方は仕事をしていく上で大事だと感じています。栄養教諭になった今は子どもたちが育っていく未来に向けて仕事をしていくべきだと感じています。私が行った食育が子どもたちの未来の「食」に少しでも影響を与えられるよう日々努力してまいります。

今回は2名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。職場の仲間や地域の方々とのコミュニケーションを大切に、感謝の心を大切にいただき、子どもたちが毎日笑顔になる給食を期待しております。お忙しい中ありがとうございました。



開発加工食品 のご案内

この製品は、長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力により、開発された食品です。部会の皆さんが、「長野県産の食材を使った料理を食べてほしい」「子どもたちに食材を生かしたおいしい料理を味わってほしい」等の願いをもって作られ、改良が進められてきました。安心安全な製品の提供に心がけてまいります。ご利用の検討を願います。

New おからカレーコロッケ



長野県産エリンギ、国産豚肉・おから・豆乳を使用してしっとり感を出しました。

New 森のコロッケ



長野県産しめじ・エリンギ、国産マッシュルーム・豚肉を使用したコンソメ味のコロッケです。

New なないろ揚げ



長野県産大豆・米粉使用。七種類の具材使用。カミカミ献立にも合う商品です。

New 高原キャベツメンチ



甘みのあるざく切り国産キャベツをたっぷり使った、国産豚肉入りメンチカツです。

さくさくつくね



国産れんこんを使用し、シャキシャキ感とみそ味がマッチしたつくね風です。

New ごぼーる



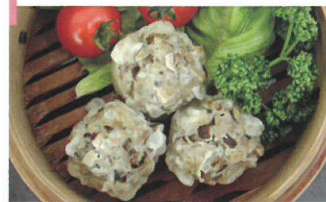
国産豚肉とごぼうを使用した肉団子です。脂っぽさを改良しました。

New 信州ロールキャベツ



高原野菜のキャベツと国産豚肉・しめじを使用したロールキャベツです。

New たっぷりきのご焼売



長野県産きのこをたっぷり使い、国産小麦の皮で包みました。卵を使用しておりません。

信州青大豆コロッケ



長野県産の青大豆と豚肉使用。たっぷり入った青大豆の甘みと歯ごたえを楽しめます。

あんずっこゼリー



千曲市森の杏を使用。さわやかな果肉の香りと味が楽しめます。

巨峰っこゼリー



長野県産巨峰果汁を使用。巨峰の風味がしっかりと味わえます。

ももっこゼリー



長野県産白桃ピューレを使用。みずみずしい食感と香りです。

りんごっこゼリー



長野県産りんご果汁と生りんごのフレッシュ感を生かしたゼリーです。

おからとしめじの信州バーグ



県産豚肉・おから、国産しめじを使った手作り感いっぱいのハンバーグです。

信州きのこけんちん



県産大豆の豆腐に、国産きのここと鶏肉・人参を合わせたヘルシーなおかずです。

花手まり蒸し



長野県産の豚肉・おからを使用しました。錦糸玉子の彩りが鮮やかな一品です。

New キムタクごはんの素



子どもたちに喜んでもらえる炊き込みごはんの素です。

New 厚焼たまご(ひじき) 500g



長野県産卵100%使用。国産ひじき、人参が入った厚焼玉子です。

New 厚焼たまご(凍り豆腐・みそ味) 500g



長野県産卵100%使用。凍り豆腐、人参、ネギを入れ国産みそで味付けしました。

お問い合わせ・ご注文は
下記 長野県学校給食会まで

【物資事業課】
TEL.026-282-6588
FAX.026-282-6682
【松本事務所】
TEL.0263-53-5670
FAX.0263-53-5661
【飯田事務所】
TEL.0265-48-6178
FAX.0265-48-6179

おいしい給食 楽しい給食

久しぶりの給食

東御市立田中小学校 6年 荻原 優おぎわら ゆう

休校がしばらく続いた後、久しぶりに給食を食べました。給食をとりに行ったら、給食室でも新型コロナウイルスへの対策が



前を向いての給食
「早くみんなでお話しながら食べたいな」

ナウイルスへの対策がしてありました。給食を配る時は、前とは違って、自分の給食は自分で持つて行くようになりまし。給食を食べる時は、マスクを外すので、みんな無言で食べています。無言で食べても休校前の給食と同じで、とてもおいしいです。ぼくは、早くコロナが終息して、みんなで楽しく話をしながら、おいしい給食を食べられるようになると思います。



やっと食べられた入学、進級お祝い献立

楽しみにしていた給食

東御市立田中小学校 6年 竹内 萌華たけうち ももか

休校が終わり、楽しみにしていた給食が始まりました。休校中は早く



給食当番は手袋をして配膳します。
自分の食器は自分で取りに行きます。

先生や友達と一緒においしい給食を食べたいなあと思っています。毎朝、こんだて表を見ながらその日の給食を楽しみに学校に行っています。今はまだ、話をして食べることは出来ませんが、久しぶりにみんなと食べる給食はやっぱりおいしいです。学校の給食は栄養たっぷりです。学校の給食は栄養たっぷりです。学校ので、しっかりたくさん食べて健康な体を作りたいです。



1年生、2ヶ月遅れの給食が始まりました。

「いのちをいただく」

須坂市立東中学校 3年 湯本 可奈子ゆもと かなこ

東中学校では昨年、食育授業で「いのちをいただく」ことについて学習しました。資料の中の女の子が可愛がって育てていた牛のみいちゃんは食肉になってしまいます。自分が女の子の立場だったら肉になったみいちゃんを食べるか、食べないか、話し合いをしました。そこから二つのことを学びました。

一つ目に、私達は動物や植物の命をいただきます。生きていることを改めて実感し、命をいただくことに感謝の気持ちをもつ大切さを学びました。

二つ目は、牛を食肉に加工するために牛を殺さなければならぬ方がいて、その方の複雑な思いを知り、私達に食材を届けただけの方々にも感謝をしなければならぬと学びました。

これらのことから、給食を食べる時にも感謝の気持ちをもとう、と思いました。

私達の学校の給食では、「残食ゼロ」を目指しています。「いのちをいただく」ことに感謝の気持ちをもつことで、より「残食ゼロ」が意義あるものになったと思います。



「いのちをいただく」ことに感謝の気持ちをもっていただきます」



全員で協力して配膳します。

これからも、「いのちをいただく」ことに感謝の気持ちをもって美味しく残さず給食をいただきたいです。



昨年度は文部科学省指定の「つながる食育推進事業」に取り組みました。