

学校給食会だより

第186号

令和3年1月31日



実りの秋

～コロナ禍でも異年齢交流で絆を深める～

(写真提供: 小海小学校)

目次

- | | | | |
|-------------------------|-----|------------------------|---|
| ● 給食にまつわる思い出 | 2 | ● 令和2年度 長野県学校給食優良学校等表彰 | |
| ● 学校給食が育むもの | 2 | 白馬村学校給食センター | 6 |
| ● こんにちは! | | 高山村学校給食センター | 7 |
| 長野市第一学校給食センターです! | 3 | ● パン審査会 | 8 |
| ● 令和2年度 学校給食に長野県産物を活用した | | ● 理事会・評議員会・加工賃協議会の開催 | 8 |
| 献立コンクール 審査結果 | 4・5 | | |

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/>

給食にまつわる思い出



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

北澤 嘉孝

山間部の農村で育った私の小学校時代の給食にまつわる思い出です。月に1回「野菜の日」がありました。給食の食材として、児童が家で採れた野菜をいっぺん学校に持っていく日です。それをもとに給食室の先生方が給食をつくってくださいます。「献立から食材」ではなく、「食材から献立」を考えるのです。当然、季節ごとに集まる野菜は似通ってきます。給食室からのお知らせには、こんな野菜が欲しいと書かれてはいましたが、ナスやピーマンが多い時期もあれば、ダイコンが増える時期もあります。こうして集まった野菜を生かして、工夫して給食をつくっていただいていたことに、その当時は全く気付いていませんでした。

野菜がない家は、代わりにお金を持っています。「野菜の日」の登校時に、ジャガイモを入れた袋が重かったことや、朝の学活で、先生が、各自が持ってきたものを聞き取ってまとめている光景を、今でもよく覚えています。高学年になる頃には、いつのまにか「野菜の日」はなくなっていました。

大人になってこの仕組みを同年代の人にしても、驚かれるばかりで、「自分の小学校もそうだった」と懐かしがる人は今のところいません。

以前、長野県内のいろいろな学校を訪問していた頃、給食を頂くのがとても楽しみでした。地元の食材を使った、その地域その学校ならではのメニューがたくさんありました。特に、ランチルームで子どもたちと一緒に頂く時には、給食を食べる一人一人の笑顔も加わってお腹も心も幸せでいっぱいになりました。

学校給食にかかわる全ての皆様への感謝とともに、この制度がいつまでも続くことを願っています。

(長野市立東部中学校長)

学校給食が育むもの



公益財団法人長野県学校給食会評議員
元学校長

渡邊 和代

先日テレビで「揚げパン」の始まりは欠席児童へ届けるための思いやりであったと知った。欠席していた子からその美味しさが広まり、昭和30年代に献立に登場したという。

学校給食の向こう側には、作り手のみならず、食材の生産者や栄養士さんらの思いも感じることができると言える。一方自分のためだけでなく、みんなのために順番に仕事をする子どもたちの「当番活動」も低学年のうちには身につけなければできないことも聞く。

娘一家は、一昨年からインドで暮らしている。子どもたちはブリティッシュスタイルに通っているが、3月のロックダウンからオンライン授業となっている。

給食はビュッフェ形式で、サラダ、パスタやカレー、ナンなどさまざま並べられているらしい。「毎日好きなものばかり食べたりしないの」と聞くと、初めに偏った食べ方をしないように栄養指導があるとのことだが、そこは子どものことゆえ、どうしても同じものを選んで仲良しと食べてしまう子どもも多いようだ。3月以降はそれもなくなった。

地産地消という産地の見える食材で、栄養士さんや調理員さんたちの思いを感じながらまわってクラスの仲間と向かい合いながら、時には牛乳で乾杯したりして、みんなで同じ献立を食する日本の給食のなんとあたたかきことか。

デジタル教科書、電子黒板となり、オンライン授業への転換も進められている今、手作り教材で体験や人との触れ合いを大切にしてきた信州の教育が今後どうなっていくのか、その中で給食の役割はどうなるのか、私たちは見守ってゆかなくてはならないと思う。

こんにはち!

長野市第一学校給食センター

です!



野菜下処理室と釜調理室は、
見学通路から一望できます。



揚げ物焼き物調理室にはフライヤー
2台とスチコン6台があります。



和え物室には真空冷却機3台と
スチコンもあります。



アレルギー対応食専用調理室には
IHコンロとスチコンもあります。

新しくなった

第一学校給食センター



所長 荒井 庄一

長野市第一学校給食センターは、平成29年4月
から全面改築（建て替え工事）を開始し、令和2年
4月に供用開始となりました。

約10,000食を小学校は2献立、中学校は1
献立で22の小中学校に提供しています。長野市内
では第四学校給食センターに次いで2番目に大き
な給食センターで、事務職員・栄養士9人と調理
員59人で運営しています。

献立の作成や調理工程などは、大量調理ならで
はの難しさがありますが、最新の調理機器を活用
することで、より良い給食を提供するための試行
錯誤が続いています。

食物アレルギー対応食の 提供開始

専用の調理室が整備されていますので、令和2
年10月から食物アレルギー対応食（除去食）の提供
を開始しました。これにより長野市内全域で対応
食の提供が可能となりました。

子どもたちの 健やかな成長を願って

給食センターは学校から離れた場所にありま
すが、毎日各クラスに届けている「給食センターだ
より」や各学校と交換している「給食連絡帳」など
で様々な情報を伝えたり、給食の様子を知たりす
るなど努力しています。

将来の心を育てる体を作る給食ですので、安全
であることとより、食育の教材になりうる、魅力
あるおいしい給食の提供を推進していきたいと思
います。

を活用した献立コンクール【審査結果】



10月2日(金)、学校給食会会議室において、審査が行われました。コロナ禍の中、応募総数116件という多くの参加していただきました。おいしく栄養バランスの取れた献立をたくさん考えていただきました。本年度は新型コロナウイルス感染症の拡大防止ということで、調理・実技審査は行わず、書類審査のみとなりましたが、審査委員長の廣田直子松本大学大学院健康科学研究科教授はじめ、長野県産物活用委員会の先生方が大変熱心に審査をしてくださいました。本年度はこのような経過もあり、今回の審査で選出された10件の献立については一律に「入賞」とさせていただきます。今後も献立コンクールを通して、食への意識・技術力に磨きをかけ、新たな給食のメニューづくりにつなげていただければと思います。献立の詳細につきましては、年度末に配布されますレシピ集をご覧ください。(掲載は受け付け順です。)



課題献立部門入賞

安曇野市南部学校給食センター



上條 雄也

普段から食べ慣れている地元食材を、子どもたちが「こんな食べ方もあるんだ」と新しく発見しつつも、受け入れて食べやすいように考えました。当センターは炊飯設備が整っており、米どころ安曇野のおいしい炊きたてのごはんを味わえます。この主食は大豆も一緒に炊飯した、施設の利点も生かした地産地消料理です。

飯田市立高陵中学校



北原 直美

飯田下伊那を代表する地場産物「市田柿」を給食で味わってほしいと願い、おなますに入れたり、蒸しパンに忍ばせたりと毎年色々なメニューに挑戦している。そして、今年の料理がこちらの春巻き。ひと口かじれば美しい彩りの干し柿とさつまいもが顔を出す。是非食べてほしいなあ。

佐久市学校給食浅科センター



小林 早百合

地域食材がたっぷり入る献立を立てました。ごはんは、浅科地区のブランド米、五郎兵衛米を使用しています。粘りと甘みの強さが特徴です。主菜はごはんがすすむようにと、佐久市産の食材をたっぷり使ったどんぶりの具にしました。サラダやスープにも長野県産食材を使用し、スープには開発加工食品のごぼーるを使用しました。

高山村学校給食センター



北山 智恵

高山村でとれる生産者さん自慢の「おいしいもの」を季節毎に給食で使えることが、高山村の給食の自慢です。今回は、開発加工食品の「おからとめじの信州バーグ」を使って献立を考えました。高山村のぶどうで作る赤ワインとりんごを使ったオリジナルソースがポイントです。

令和2年度 学校給食に長野県産物

自由献立部門入賞

王滝村立王滝小中学校



勝野 日奈子

王滝村は、村の97%が森林というほど自然豊かな村です。給食には王滝村の水や空気に囲まれて育った新鮮な食材をたくさん使っています。今回かき揚げに使った「すんぎ」は、3・4年生が赤かぶの種植えから、収穫まで地域の方と行き、一緒に漬けたものです。かき揚げにすることで独特な酸味も和らぎ、食べやすくなるよう考えました。

西箕輪学校給食共同調理場



埋橋 恵美

伊那市西箕輪は野菜や果樹の栽培が盛んで、給食でも多くの地元食材をいただいています。給食では児童生徒に食事のその後ろにあるたくさんの人の様々な思いを知ってほしいと願い、献立を作成しています。応募献立も毎日の給食同様「おいしさ」「楽しさ」にこだわり、長野県の食材や地元の野菜や果物等をたっぷり使用しました。

箕輪町立箕輪中学校



北澤 和恵

箕輪町の農業と農作物、酪農と第6次産業について生徒の皆さんに伝えるため、上伊那の第6次産業で企画された「おもてなしヨーグルト」を使用し、上伊那郡産の野菜を多く取り入れた献立にしました。地元野菜の良さを感じてもらえるように、また、塩分が少なめでも美味しく食べてもらえるように考えました。

天龍村学校給食共同調理場



山口 真知

「長野県に春を告げる村」をキャッチフレーズにもつ天龍村。長野県の南端に位置し温暖な気候を生かした地域食材が特産品です。今回の献立は、昨年度の希望献立で、現6年生が考案した献立です。梅、ゆず、お茶、ていざなすとそれぞれの料理に天龍村の特産品が入っていて、この1食で天龍村を充分に感じられます！

長野市鬼無里学校給食共同調理場



宮本 ゆかり

鬼無里の冬は雪深く、冬場の野菜不足を解消するために、野菜の保存法が工夫されてきました。畑の恵みを最後まで無駄なく使うには?と考え出されたのが、鉋(現在ピーラー)で大根をひき、炒め煮にしている「大根びき」です。生活科の授業や全校で行う箱膳体験にも「大根びき」を取り入れ地域の郷土食について学んでいます。

上田市長和町中学校組合立 依田窪南部中学校



大池 奈津希

給食委員がお刺身の古代黒耀蝶鮫を試食してフライドトマトソース!と決めたメニューです。統合した和田中からのメニュー【オブシディアン(黒耀石)スノー】や、せんぜい畑の会の野菜、当日朝焼きの米粉パン、生徒手作りの100kgみそなど。本校で飼育しているチョウザメのように地域に触れる機会を大切にしたいと思います。

* 入賞した献立のレシピは、「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。

令和2年度 長野県学校給食優良学校等表彰

白馬村学校給食センター

給食をつくるのはひとなんだなあ

白馬村学校給食センターは、令和2年度長野県学校給食優良学校等表彰を受けました。それにあたって、特別なことをしたのかといえは、思い当たる節はありません。しかし、敢えてその原因を考えれば、普通に毎日を過ごすことの大切さを職員が自覚しており、普通であることに誇りを感じている、そんな日々の結果なのだと思います。

各自が自己及び周囲のどんなに小さな異変であつても見逃さずに報告し、対応についての提案もできること。今日の信頼と安心は、そんな危機管理に対する積極的な姿勢によるのだと思います。

また、学校や家庭、地域との連携を通じて、給食の役割を自覚し、食べている人たちの顔を思い浮かべ、愛情を注ぐことができること。

コロナ禍により給食を提供できない間は「少しでも子どもたちの役に立ちたい」とマスクづくりをして学校に提供したり、衛生管理の経験を生かして学校施設の消毒にもあたり、中学生からは感謝状もいただきました。

そんな職員の育成も、栄養や衛生管理等の指導や研修の機会を設定してくださったたり、施設の建設にあたって助言、視察の受け入れをしていただいたりした多くのみなさまに支えられたからこそです。ありがとうございました。



*中学アレルギー指導



*中学地産地消授業



*コロナ期弁当



*ほおずき生産者さんによる授業



*感謝状



*中学給食時



*12月スキー汁献立

白馬村学校給食センター、高山村学校給食センターの2つのセンターが長野県学校給食優良学校等表彰を受賞されました。栄養管理や衛生管理等が適正にされており、食事内容の多様化等、魅力ある学校給食において高く評価されました。今後も子どもたちが楽しみにしている給食の充実を目指して励んでいきたいと思ひます。

高山村学校給食センター

子どもたちの学びにつながる給食づくりを目指して

平成28年8月から新たな給食センターが稼働して今年で4年が経過しました。ここで毎日、調理員と心を合わせて給食づくりをしています。

毎日のミーティングでは、翌日の献立について、野菜の切り方から調理上の注意点、以前作ったことのある献立については、前回話題になったことや反省点などを確認し、次はもっとおいしくなるように、食べやすくなるようにとみんなで意見を出し合います。

また、新センターになってから部屋ごとの作業区域分けが明確になっており、より衛生的に作業を行うことができます。

「この野菜は汚染度が高いから洗う順番は最後ね。」この場所は非汚染エリアだから気をつけなさい。」など調理員も、衛生管理の重要性を理解しながら作業を行っています。

さらに、旧給食センターの時の「ごはん」は委託炊飯でしたが、新センター建設にあたっては、「ごはんを給食センターで炊きたい。」という強い願いから、炊飯設備を導入してもらい、週に4回、炊きたてのごはんや手作りの混ぜごはんを作っています。

充実した施設とやる気にあふれる調理員とともに、高山村の子どもたちのために「おいしい給食」だけでなく、食育の視点からも子どもたちの学びにつながるような給食作りを目指していきたいと思ひます。



みんなで心を合わせて
毎日の給食を作っています。



*調理室での作業

しっかりとだしをとり、たっぷりの野菜で減塩に心がけながら汁物を作っています。

今回いただいた賞は、これからもそんな思いで日々を積み重ねていけるようにいただきたいものとして、給食センター職員全員が認識を新たにしたいところです。

*下処理室での作業

サラダ・果物レーン、加熱用野菜レーン、根菜類レーンと野菜や果物の汚染度に合わせた洗浄レーンに分かれ丁寧に作業を行います。



*炊飯スペースでの作業

新センターでは炊飯設備を導入し、自校炊飯を行っています。村でとれたお米をふっくらと炊きあげます。

*地域食材の日献立

新米ごはん、信州高山村こだわり牛乳、秋野菜のみそ汁、にじますの塩漬け焼き、野沢菜漬けあえ、高山村のりんご



*献立コンクール入賞献立

ごはん、信州高山村こだわり牛乳、ソルガムマカロニのスープ、おからとしめじのハンバーグ信州たかやまソースがけ、青大豆のサラダ

*子どもたちの様子

コロナ禍で、みんな一方向を向いて、おしゃべりをせずに食べています。でも、楽しい給食を前にみんな「にっこり」。



パン審査会



並木先生の評価・指導

令和2年度 パン審査会の評価結果

評価	優	良	可	不可
第1回目	18	10	0	0
第2回目	16	12	0	0

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28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た研修会やパンの審査会を実施(年2回)しています。令和2年度は、第1回が7月20日(月)、第2回目が12月4日(金)に行われました。今年は残念ながらコロナ禍ということもあり、ご来賓や業者の方々には出席していただきず、最少人数での審査会となりましたが、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)を中心に実施することができました。パンの品質は4段階で評価され、結果は左記の通りでした。並木先生からは、「長野県で作られているパンは概ね良好」との評価を今年もいただきました。ただ、「形も丁寧に誠意をもって作つてあるのがよいパン、コロナ禍でも気を遣うことでよいパンになる。」と、最終発酵の時間等、もう少しの気遣いと、課題も指摘していただきました。子どもたちが笑顔になる「おいしいパン」を更に目指していきたいです。

学校給食会では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、審査研修会を充実させていきます。

評議員会

長野県学校給食会は、本会会議室において11月26日(木)に第2回評議員会、11月27日(金)に第2回評議員会をそれぞれ開催しました。各会で報告・審議・承認をしていただきました。内容は、令和2年度の経営状況、令和3年度の事業計画・予算等です。経営状況に関しては、コロナ禍での健全な経営にしているための在り方等、ご示唆をいただきました。また中長期の経営計画策定に関わり、これからの公益財団法人としての給食会の在り方についても議論をしていただきました。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、学校給食に関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」に取り組ませていただきます。

第2回 評議員会の様子



理事会



第2回 理事会の様子

加工賃協議会の開催



1月7日(木)、新年度の基本物資(パン・米飯・麺)の加工賃を協議する「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(市町村教育連絡協議会、県小・県中学校長会、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、加工賃の値上げ、コロナ禍の中厳しい経営状況と公的支援の状況、雇用の問題、学校給食事業を取り巻く諸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、保護者の厳しい経済状況と負担軽減、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。厳しい経済状況等を互いに理解し合い、必要な情報の発信をそれぞれの立場でしていく等、貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえて、令和3年度の加工賃が決められました。

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とご支援をいただきますようお願いいたします。