

学校給食会たより

第187号

令和3年8月31日



明日の献立は？

—3年～9年 保健給食委員会による当番活動—

(写真提供：根羽村立義務教育学校 根羽学園)

目次

● 給食週間のできことから	2	● 第1回パン審査会報告	6
● 学校給食会の主な事業	2	● 食育の新たな方向性を見据えて	6
● 学校給食 小景	3	● フレッシュ対談	7
● 公益財団法人長野県学校給食会 役員	3	● あこがれの学校給食の仕事に就いて	
● 新しい給食センター・給食室の紹介		● おいしい給食 楽しい給食	8
・ こんにちは! 須崎市学校給食センターです!	4	・ 大町東小学校	
・ こんにちは! 富県小学校給食室です!	5	・ 阿南第一中学校	

給食週間のできごとから



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

志川 真一

「いつもありがとうございます」

来校された給食センターの方々に、一人の一年生が近寄って声をかけました。すると、周りにいた子どもたちも次々に感謝の言葉を伝えました。学級担任から、給食週間にあわせてセンターの皆さんが配ぜんや食事の様子を見に来られることを聞いた子どもたちが廊下で待ち構えていて声をかけたのでした。

私の学校のことで恐縮ですが、給食週間では、学校給食の意義や役割について理解を深めるため、児童会が中心になって様々な活動を行っています。今年は「給食センターのことを知ろう」をテーマにして、センターの一日の様子を収録したビデオを全校で視聴しました。初めて見た子どもも多く、大きな調理道具を使っていた皆さんの食材が手際よく調理されていく様子を見て、「すごい」「こうやって作ってるんだ」と驚きの声がたくさん上がりま

した。廊下で待ち構えていた一年生は、センターの皆さんのおかげで給食ができていたことを知り、感謝の気持ちを伝えたいと思ったのでした。

給食週間が終わっても、子どもたちは毎日給食と共に届けられる「給食便り」をお昼の放送で伝えています。そこには献立だけでなく、給食に込められた栄養教諭や調理員さんの思いや願い、命をいただくこと、使われている地域の食材、生産者の紹介などが書かれています。日ごろ当たり前のように思っていた給食が、作ってくださっている人や食材、地域の文化や伝統ともつながり、子どもたちにとって意味あるものになっています。今後子どもたちと共に、学校給食に携わってくださっている様々な方々や食材等に思いを寄せながら、給食をいただきたいと思えます。

(中野市立中野小学校)

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3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)

学校給食小景

公益財団法人長野県学校給食会評議員

長野県市町村教育委員会連絡協議会副会長

北澤 正光



小学校入学から今まで、学生時代の数年を除いて学校給食との関わりは60年近い。

▲昭和33年小学校入学。アルマイトの皿とカップ。堅いコッペパンと脱脂粉乳。底に残った粉末もすべて飲み干した。農村地帯の学校では、自家製野菜を当番制で持ち寄った。給食費を安価にする知恵だった。それでも月額350円。物々交換が生きていた時代。農家に現金がいつもあるわけではない。登校直前に集金袋を出し、母が慌てて隣家へ借りに行った姿を思い出す。当時の大人の担当が600円くらいだった。▲東京オリンピック（1964年）の翌年からビン牛乳になった。家ではもっぱら山羊乳。薄い上品な味に感動した。▲時を経て、昭和49年に就職へ。多くの栄養士さん、調理員さんの献立、調理にお世話になった。退職前2年間は、2500食を提供する共同調理場も経験。隣接の施設へ時々足を運ぶ。春秋暑寒、熱気の中。冬場は足元が冷え、作業中のトイレを避けるよう水分摂取にも配慮されていた。▲今や学校給食は家庭の食事以上に充実。地産、ナチュラ、オーガニック、メニュー豊かで高級ホテル並

み。かつての腹を満たす給食が、今では栄養バランスを保ち、食育の中心的役割を担う。▲場長の印鑑を預かった以上、会計監査までが仕事。膨大な領収書類。返金などあれば事務量はさらに増す。献立、発注、調理、会計管理…。栄養士さんの奮闘に頭が下がる。

最後にささやかな提案。小1から中3まで一律の200cc牛乳はなぜ。低学年時は、児童が給食を美味しく頂くために、半量牛乳があってもよいのでは。牛乳で満腹、せっかくの給食がづらいという子を何人も見てきた。個別対応が進む中、7歳も15歳も同量は理不尽では。

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
	北澤 正光	
	高野 直樹	県小学校長会
	北村 康彦	県中学校長会
	大星 充子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	倉島 陽子	県PTA連合会
	神田 一郎	学識経験
	北原 直美	学識経験
	藤澤 孝司	学識経験
直江 寛志	学識経験	
小林 洋子	学識経験	

理 事	氏名	選出区分
	坂口 昌夫	(理事長) 市町村教育委員会連絡協議会
	荒井 今朝一	県小学校長会
	志川 真一	
	山口 真一	県中学校長会
	桐生 慶子	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
	瀧本 英一	学識経験(専務理事)
松本 孝生	学識経験(常務理事)	

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)



こんにちは!

須坂市学校給食センター

です!



*見学通路からの風景



*下処理室の様子



*食物アレルギー対応食調理
乳・卵・えび・かきの除去食対応を開始



*生野菜の提供も開始(和え物)
微酸性電解水を使用



*炊飯作業
センターで炊飯したご飯の提供開始



*揚げ焼き室調理の様子



*釜室の調理の様子(汁、炒め物)



*洗浄の様子



郷土料理「須坂ひんのべ」



毎月実施している
「かみかみすぎかつ子の日」

須坂らしい給食の提供をしたいと思えます。

食物アレルギー対応食の提供 ご飯・生野菜の提供

新センターは、衛生管理基準に準拠し、給食を充実させるため食物アレルギー対応食(除去食)の提供も開始しました。最新の設備を持つ給食センターで調理された給食を子どもたちが安心して、しっかりと食べ、元気で健やかに育ってくれることを期待します。

新学校給食センターは、市内小・中・支援学校16校に約4,400食を提供し、栄養教諭・管理栄養士・栄養士を含めた職員7人と、調理・配送の運営を担う委託事業者の57人で日々奮闘しております。



須坂市学校給食センター
所長 北堀 智

新しい須坂市学校給食センター が稼働

こんはちは!

富県小学校給食室

です!



***配膳ホール**
明るく清潔感のある色の配膳ホールにさせていただきました。

1年生の廊下からは、給食室を建ててくださっている方々の姿がよく見えます。「寒い中頑張ってお仕事をしてくださる皆さんにありがとうって言いたいね!」と、昨年度の1年生が素敵なメッセージを届けてくれました。(建設中)



***ペレットボイラー**



***調理室**



***炊飯器**



***洗米機**



***配缶(ご飯の配缶)**
自校炊飯になり、炊き込みご飯もできるようになりました。



***下処理室**
(ハンバーグの成形)



***配缶(主菜の配缶)**



食べて応援(鯛めし、とうふのすまし汁、ゆずあえ、りんごヨーグルト、牛乳)
「食べて応援」事業でいただいた愛媛県のマダイを炊き込み、鯛めしを作りました。自校炊飯になり炊き込みご飯も作れるようになったので今後が楽しみです。



長野県の郷土料理を取り入れた献立
(五平もち、おまめのみそ汁、山賊焼き、天菜漬けあえ、牛乳)



炊き込みご飯(ご飯、すまし汁、鶏肉の香味焼き、おひたし、牛乳)
半夏生にたこ飯を作りました。



地場産物を取り入れた献立
(ごはん、親子汁、鯉の南蛮漬け、なめたけあえ、おもてなし牛乳)
地元産の卵やきのこ、鯉、牛乳を使った献立で地元の卵やきのこ、鯉、牛乳を使った献立で。伊那市の取り組みで食育月間に合わせ、上伊那の若手酪農家のみなさんが心を込めて作ってくださっている『おもてなし牛乳』を出しています。子どもたちはこのおもてなし牛乳を毎年楽しみにしています。



伊那市立富県小学校
栄養職員 唐澤 眸美

おいしく たのしく 安全な 給食を

富県小学校の新しい給食室は、今年度4月より稼働しています。新施設では、児童職員合わせて約150食の給食を3名の調理員さんと作っています。長年稼働した旧給食室は老朽化が激しく、空調設備がなかったり衛生面で不安な点があったりしたため試行錯誤しながらの作業でした。しかし、新しい給食室にはスチコンやプラスチック等今までなかった機械や空調設備等を整えていただき、より衛生的に安全で安心な給食作りを行えています。また、洗米機と炊飯器も導入されたので、自校炊飯が始まりました。子どもたちも先生方も炊き立てのご飯に、「ご飯がおいしい!!」と感動。「出来立て、炊き立てを食べられるっていいね」との声がたくさん聞こえてきます。今までできなかった炊き込みご飯もできるようになったので、メニューの幅が広がり今後が楽しみです。伊那市では「くらしの中の食(食育)」を大事にしています。夏から秋になると子どもたちは学級で育てた野菜をたくさん届けてくれます。「僕たちのじゃがいもいつ出してくれる?」「今日のにんじんって私たちの?」と、給食に出ることを楽しみにしてくれています。自分たちが育てた野菜を全校のみんなに食べてもらうことの嬉しさを感じるとともに、食への興味・関心、感謝の心が育つと思います。「あなたの命をわたしの命に いただきます。」「毎日のいただきますのあいさつの意味を深く考える、良い機会にもなっています。」

感染症予防のため楽しくお喋りしながらの給食はまだまだ難しいですが、給食が楽しい時間になってくれるよう、給食室職員一丸となっておいしく・楽しく安全な給食を作っていきたいと思っています。



第1回 パン審査会 報告

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3年7月2日(金) 本会 会議室

本年度も新型コロナウイルスの影響により、ご来賓の列席はなく、パン業者の皆さんの参加もない中での開催でありましたが、新型コロナ対策をした上で審査会を実施することができました。審査委員長は、本年度も一般社団法人日本パン技術研究所の並木利文氏にお願いをし審査をしていただきました。



こうした中での審査会ではありましたが、審査はいつも通り丁寧に行っていました。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、それぞれのパンの長所、短所をお話して下さいました。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たいという気持ちになりました。審査結果は、「優」のパンが79%、「良」のパンが21%という結果となりました。昨年度より15%ほど良い結果でした。「可」や「不可」のパンはありませんでした。並木先生からは、「全体的により出来です。安定し、しっかりと作っており、誠意のあるパンでした。今回『良』であったパンも、もう少しの改善で『優』になります。レベルが上がってきていますので、これからも丁寧に作り続けてほしいと思います。」との言葉をいただきました。それぞれのパン業者さんの努力が確実にパンの質の向上につながっています。

ただ今回も、県下各地からパン業者さん達が一堂に会するということができません。個々にパン指導していただいたり、共に学び合ったりする貴重な研修の場を設定できなかったことはとても残念でした。パン業者の皆さんには結果はすでに送付しましたが、審査して下さった並木先生の助言等も参考に、更なる高みを目指して取り組んでいただきたいと思えます。「昨今は衛生面がより大事にされているが、パンに汚れが付いていた」「発酵時間が足りない」等々、課題も上げていただきました。長野県のパン全体の更なる向上を目指していきましょう。また、減塩パンについては全国的にも関心が高く、減塩の方向で進んでいるとお話がありました。学校給食会でも具体的に作り組んでまいります。情報共有をしていくことが大事であると考えています。

第2回目のパン審査は、予告なしでの審査となります。ご支援ご協力をお願いいたします。

食育の 新たな方向性を見据えて



長野県学校保健会
栄養教諭・学校栄養職員部会
部会長 桐生慶子

世界中で猛威を振るっている新型コロナウイルス感染症は、ワクチン接種が始まった現在でも収束の気配が見られません。昨年行われた一斉休校の期間、家庭で子どもだけでとる昼食では、調理済み品やインスタント食品等を利用する機会が増えることによる塩分や糖分・脂質の過剰摂取や学校給食がない日に不足しがちな栄養素であるカルシウム・鉄分などの摂取不足が長期化し、子どもたちの食に関わる様々な問題が浮き彫りになりました。

国際的には国連サミットSDGs(継続可能な開発目標)の「誰一人取り残さない」社会の実現に向けた取り組み、学校では文部科学省が推進するGIGAスクール構想によるICTを活用した新しい学び方が積極的に行われています。ICTの活用については、令和3年度からおおむね5年間を期間とする第4次食育推進基本計画の中でも、食育が国民の主体的な運動となるよう、新しい広がりを出し創出するデジタル化の進展を踏まえたICTを活用した食育の推進が示されています。本部会でも「令和4年度児童生徒の食に関する実態調査」の実施に向け、ICTを活用した調査・集計・分析・評価を行い、実態に基づいた食に関する指導の構築を図るよう、長野県教育委員会と共同で進めてまいります。

激しく変化する社会の中、私たち栄養教諭・学校栄養職員は、子どもたちがどのような時代であっても健康に生きていくために、学校給食の充実を図ることはもちろん、食の大切さを伝え、子どもたち自身が望ましい食習慣の実践ができる力を育む食育を推進していかなくてはなりません。全ての子どもたちへ食育が行き渡るように、部会として地区研修や各委員会からの情報発信を充実させ、栄養教諭・学校栄養職員個々の力を高め、食育推進の役割を担っていききたいと思います。



野沢温泉村
学校給食センター
栄養教諭
岸田 彩香
先生

A1 小さい頃から料理を作るのが好きで、短大の実習などの経験から子どもの成長の基本となる食事を支えることができる栄養士になれたらと思い学校給食の道に進みました。栄養士として現場で経験を積みながら、これまで大勢の栄養教諭の先生にご指導いただく中で自分ももっと専門性を身につけて子どもたちに指導していきたいと思い、栄養教諭を目指しました。

A2 慣れない土地と人間関係、衛生管理の差を見直しながらまずは毎日おいしくて安全な給食をと日々の仕事に追われてあつという間の3か月でした。食育はもちろん、給食管理を主にやってきた今までは違い校内での給食以外の仕事もたくさん経験する中で、栄養教諭に求められている立場や責任というのも実感をしています。子どもたちと関わる時間も多く、給食の先生ではなく名前で呼んでくれることも新鮮だなと感じています。忙しい毎日



ですが給食の感想を言ってくれる子どもたちの声に元気をもらっています。

A3 中学校で自校給食になり、中でも小学校の頃からおいしいと評判が流れてきたココア揚げパンを初めて食べたときは本当に美味しくて印象に残っています。

A4 偏食や食事のマナーといった本来的ならば家庭で行わなければいけない部分が弱い子どもたちが増えているように感じます。食事は体を作る上で必要で、生涯続くことなので、子どもたちが食べることに対し意欲や興味をもってもらうことを第一に指導をしていきたいと思っています。そのために、素材のもつ味や旬の食材を色々な味付けや形で提供し、一年を通して同じ献立は出さないように考え、栄養価や味付けはもちろん、目で見ておいしそうと思える工夫、献立名にも工夫をしています。

A5 子どもたちがたくさんさんの食体験を積み、作り手の想いや地域によさに気づき、大人になっても故郷や食を大切にできる心と体を育てている栄養教諭でありたいと思います。

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。

- Q1** この仕事に就きたいと願った動機と取り組み
- Q2** 3か月経っての感想
- 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」



平谷村立
平谷小学校
栄養教諭
森田 葉子
先生

A1 私は幼いころから食に興味・関心があり、将来は食に関係した職業に就きたいと考えていました。そして就職先を決める為に、様々な場所へ見学や実習に行きました。人と食との関わりを大切さを学ぶ中で、特にこれからの未来を生きていく子どもたちに、食の魅力や食の力を伝えていくことのできる栄養教諭になりたいと思うようになりました。栄養教諭になるにあたり、現場を経験することが大切であると思い、自主的に学校給食調理場でインターンをさせていただきました。

A2 あつという間の3か月でした。想像した以上に忙しく、大変ですが、毎日給食を待っていてくれる子どもたちのおかげでも充実しています。また調理員さん、先生方、他校の栄養教諭の方など多くの方に助けていただく日々です。



A3 給食を作る立場となり、苦手なもの減らす子に出会ったとき、私自身が肉や魚が苦手な毎日同級生にあげていたことを思い出しました。そのような経験から、子どもの気持ちに寄り添いつつ、たとえ少量でも食べることができたときの頑張りを認め、励ますことのできる栄養教諭でありたいと思います。

A4 成長期の子どもにとって必要な栄養をバランスよく摂取することができ、食について学び、生きる力につながっていくのが学校給食の大切な役割であると考えます。そして食の魅力や栄養のことについて給食を通して伝えていきたいです。そんな給食を提供する為に、実際の子どもの食べている様子を毎日観察し、調理員さん、先生方と協力しながら、子どもたちにとって教材となる給食を作れるよう日々努力しています。

A5 食の力を通して将来を豊かにしていける子どもを育みたいです。その食の力を、給食を通して子どもたちに経験させたいです。また、食育や給食運営は私一人で行えるものではありません。子ども、先生方、調理員さん、家庭や地域、業者さんをつなぐコーディネーターとしての役割を果たせるよう頑張りたいです。



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。

おいしい給食 楽しい給食

毎日あたたかい給食をありがとう

大町東小学校 6年1組 傘木 陽菜

私は毎日、給食の時間がとても楽しみです。東小学校の給食はとてもおいしいです。

私はいつも給食を作ってくださいさる給食の先生や栄養士の先生に給食の感想や、今度つくってもらいたいメニューなどを伝えていきます。例えば、この前、栄養士の先生に、「私はこのサラダが好きなんだ」と、言うてみたところ、数週間後、本当にそのメニューが出てきて、とてもうれしかったことがあります。そのことがあつてから、毎日の給食がもっと楽しみにになりました。

毎日の学校生活を支えてくれる給食の先生方がいるからこそ、これからも毎日おいしくあたたかい給食が食べられます。そのことにこれからも感謝して、給食を楽しくたくさん食べたいです。



今日の給食はなんだろう？

テンション高まる給食

大町東小学校 6年2組 一木 真夢

私の学校では、給食メニューの放送があります。毎日のこんだてや、たまに、給食についてのクイズを出してくれます。そのおかげでいつも三色そろったおいしい給食を食べることができています。また、毎日全校のたくさんのごはんを気持ちよくこめて作って下さる方のためにも、なるべく残さず食べたいと思います。

今では、苦手だった野菜も、工夫された調理のおかげで、おいしく食べさせてもらっています。時には、気持ちが落ちこむこともあります。おいしい給食を食べて、テンション高めに、頑張りたいです。給食を楽しみにしながら、おいしく食べていきます。今日の給食は、何だろなあ。



「残さず盛り付けろー!!」
6年生は本当によく食べてくれます



皆さんと挨拶、いただきます!!



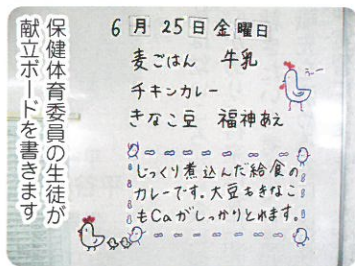
放送を聞きながらお食事

おいしい給食

阿南第一中学校 3年 小澤 花奈

私たちの学校は、学校の中に給食センターがあり、毎日温かい給食を食べることが出来ます。同じ町内にある小学校にも給食を運んでいます。私たちの学校で食べられる給食は、栄養士の先生がバランス良く考えてくれたものです。

私が小学生の時に一番好きだったメニューは「納豆あえ」です。納豆が苦手な友達もおかわりするくらい人気でした。今はもうありませんが、ひそかに復活を願っています。三年間過ごすと温かい給食が当たり前のよう感じますが、これはとても幸せなことなんだと改めて思いました。また、他の地域の名産で給食では普通出ることのない信州サーモンなどが出ることもあります。今はコロナ禍でこういう食材が売れなくなってしまい、少しでも給食で食べて欲しいという願いの元、届けられました。これらをおいしく食べられるのは、先生方やその地域の方の協力があるからです。感謝して頂きたいと思えました。



みんなで協力して配膳します



全校生徒が摘んだお茶の葉を天ぷらにして給食で提供しました



おかわりのじゃんけんにはたくさん手が挙がります



「一中茶園」での「全校お茶摘み」です