

学校給食会だより

第189号

令和4年8月31日



おいしいお米に育ててね!

給食のご飯はみんなで育てて収穫したお米です。

(写真提供: 飯山市立秋津小学校)

目次

● 学校給食とSDGs	2	● フレッシュ対談	5~7
● 学校給食会の主な事業	2	● あこがれの栄養教諭の仕事に就いて	
● 私にとっての学校給食	3	● 学校給食会の若手対談	8
● 公益財団法人長野県学校給食会 役員	3	● 第1回パン審査会報告	9
● 新しい給食センターの紹介	4	● おいしい給食 楽しい給食	10
● こんにちは! 飯島町学校給食センターです!		● 牟礼小学校	
		● 浅科中学校	

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/>

学校給食とSDGs



長野県教育委員会事務局
保健厚生課長 永岡 勝

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いております。皆様にご心より感謝申し上げます。

SDGsという言葉をごく自然に身の回りで聞くようになったのはいつごろか、定かには思い出せませんが、いまでは学校の授業でも取り上げられるなど、子どもたちにも耳なじみの言葉となってきたのではないのでしょうか。

持続可能な開発目標SDGs (Sustainable Development Goals)は、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す17のゴール・169のターゲットから構成された国際目標で、地球上の「誰一人取り残さない (leave no one behind)」ことを誓っています。

このSDGsの目標にある「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」などは、学校給食法第2条に定める学校給食の7つの目標にも通ずるものがあります。

学校給食を通じて、地産地消の推進、フードロスの削減、伝統的な食文化への理解、生涯を通じた食育の大切さなどを学ぶ子どもたちの姿に、学校給食に携わる組織の一員として、このSDGsの達成を心から願ひ、また、そのために尽力していく必要性を痛感しています。

長野県の子どもたちはもちろんのこと、日本の、そして世界中の子どもたちが、食に関する正しい知識を持ち、飢餓や貧困にあえぐことのない豊かな世界をつくっていくことは、私たち大人が実現していくべき大きな課題です。

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4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)

私にとつての学校給食

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



北村 康彦

私がまだ小学校の低学年であった頃、母親が授業参観に来た時のことです。担任の先生から「学校の授業で何が一番好きですか？」と尋ねられ、指名された私は、後ろで参観していた母の顔をチラッと見た後、正面に向き直って得意げに「給食!!」と答え、みんなに大笑いされたことがありました。あれから50年、学生時代の数年を除くと、私の生活には常に学校給食がありました。

寒い冬の日、友だちとだるまストーブを囲んでコッペパンを焼いて食べた小学生の頃。楽しい話も度が過ぎると笑いが止まらず、牛乳を飲むのが危険だと知った中学生の頃。教員になってからは、クラスマッチで優勝してビン牛乳で乾杯しようとするみんなで盛り上がったこともありました。

そして、バランスよく栄養を摂り丈夫な体を作る。給食を作ってくださる方々へ思いを寄せて感謝の心を育む。給食当番の経験を通して助け合いの心や社会性を身につける。自分自身がそうであったように、子どもたちにも給食の時間を通して多くのことを学んで欲しいと願ってきました。

しかし、今は、コロナ禍の中、感染予防のために給食の時間に友だちと話すことすらできなくなっています。今まで当たり前であったことが当たり前でなくなり、人と人との触れ合いを基盤とする教育の世界で、給食の存在がいかに大きなものだったかを改めて感じています。

時が流れ、ノートや鉛筆がタブレットにかわっても、仲間とともに楽しく食事をする給食の時間を大切にしていきたいと思っています。

今でも私は、学校で一番好きな時間は、「給食!!」です。

(長野市立柳町中学校)

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
	北澤 正光	
	片山 洋一	県小学校長会
	土屋 次男	県中学校長会
	和田 優子	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
	笠原 千俊	市町村教育委員会連絡協議会
	吉越 邦榮	
	高野 直樹	県小学校長会
	北村 康彦	県中学校長会
	桐生 慶子	栄養教諭・学校栄養職員部会
	熊谷 弘	県PTA連合会
	夏目 潔	学識経験
	坂口 昌夫	学識経験(理事長)
	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	

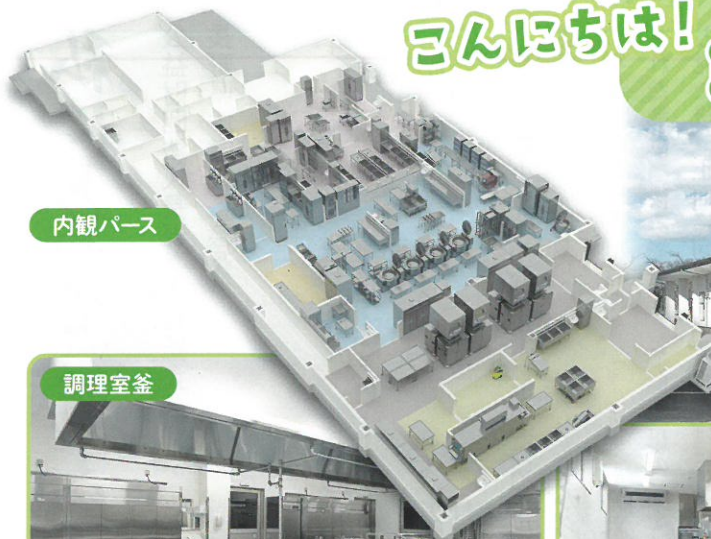
「年報」の発行(年一回)
学校給食関係団体の食育研修への積極的支援
各種大会・会議への参加
食育指導教材の貸し出し

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！ 飯島町学校給食センター ですよ！



内観パース



調理室釜



食器洗浄室



*コンテナに給食を積み各学校へ配送します



*アジフライを並べているところ



*スライサーで切れない野菜は包丁で切ります



*野菜を3回洗って汚れや傷がないか確認します



球根皮剥機



*副菜を作っています



*揚げ物をしています



*汁物を作っています



*蛇口は足で操作でき衛生面もバッチリ



*調理の様子を見学用モニターで見ることができます



*じゃこ入り卵焼きの準備をしています



*炊き上がった御飯を食缶へ入れます



*オーブンで焼きます

施設には実際に調理しているところを見学することができるモニターや外から見学できる窓などが設置されました。地域の皆さんにも「食」について学んでいただけるような食育の拠点施設としての運営も進めていきます。

食育の推進

有事の際には自家発電装置により、食事の提供ができるなど、防災拠点施設としての機能を備えています。今後は食育、町民の試食等を充実させ食育の拠点となるような運営を進めるとともに、引き続き子どもたちに安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

防災機能の強化

有事の際には自家発電装置により、食事の提供ができるなど、防災拠点施設としての機能を備えています。今後は食育、町民の試食等を充実させ食育の拠点となるような運営を進めるとともに、引き続き子どもたちに安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

飯島町では新学校給食センターが令和4年3月に竣工し、4月より運用を開始しました。旧学校給食センターは飯島町立飯島小学校の一部として建設され、建設より38年が経過し、施設の老朽化が激しく建て替えが急務となっておりました。昨今の学校給食は衛生基準がとても厳しく現在の基準に満たない施設として指摘されている状況もありました。これらの状況を踏まえ現在の安全基準を満たし、HACCP（ハザップ）の衛生管理手法を採用した新学校給食センターの建設を目指し、建設委員会を平成31年3月に立ち上げ、設計検討を重ね令和2年2月建設委員会にて基本設計が決定され令和3年2月工事着手、この3月に竣工の運びとなりました。



飯島町学校給食センター
所長 小林 美恵

新学校給食センターが稼働

フレッシュ対談

—あこがれの栄養教諭の仕事に就いて—

本年度栄養教諭の仕事に就かれた9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や栄養教諭としての「夢」や「抱負」



A4 教育実習の中で、学校給食が唯一の食事である児童も少なくなく、貧困という問題に直面しました。また、「自分の健康のために何を食えるか」食について学び、今後生きていくツールとなるのが学校給食だと考えます。給食はただ「おいしい」だけでなく、「生きた教材」であることを活かして、子どもたちに食の魅力や重要性を伝えていきたいです。自分の食育が、子どもたちの将来の健康に繋がるよう日々努力していきたいです。

A3 小学生の頃、小柄だったこともあり、給食の時間中に牛乳が飲みきれなくて、後から食器を返しに行く「常連さん」でした。今の学校にも、同じような「常連さん」が何人かいるので、とても親近感が湧きます(笑)。

A2 想像していた以上に忙しく、あつという間に時間が過ぎていく毎日です。しかし、「今日の給食おいしかった」と子どもたちが元氣いっぱい話してくれたり、入学当初は野菜が苦手でも半分以上残していた1年生が今ではおかわりまでできるようになった姿が見られたり、とても充実しています。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支えていただき、感謝しかありません。

A1 大学卒業後、病院の管理栄養士として働いていました。糖尿病など生活習慣病の患者さんが、幼少期からの過食や偏食をなかなか改善することができずに悩む姿をみて、子どもの時からの食事の重要性を感じました。子どもたちの将来の健康のために、その元となる食育をしたいと思い、栄養教諭を目指しました。前職で培った知識や経験、自給自足に慣れて取得した狩猟免許、これらを活かして指導ができればと思います。



東御市立
北御牧小学校
栄養教諭
酒井 晴菜
先生



飯島町
学校給食センター
栄養教諭
原田 早苗
先生

A1 実習で給食センターへ行った際、栄養士の先生方の方の仕事内容や思いを聞いたことが学校の栄養士に興味を持ったきっかけでした。その後、学校栄養職員として働き始め、子どもたちの給食を食べている姿を見たり、自分の食生活について考え、気付いて実践する姿を見る中で栄養教諭になりたいという思いに変わりました。

A2 今年度から新しい給食センターでの稼働が始まり、よりおいしい給食を！と思っていました。が、実際始めてみると給食を出すことに必死な日々でした。厨房機器や動線が大きく変化したことに加え、自分も流れを理解しなければと一調理員として、全員で給食づくりをしました。調理員の皆さんとの怒涛の1ヶ月は苦しい期間でしたが、私の財産となりました。

A3 小中学生時代は大規模給食センターの給食でした。3本献立だったため、出せる献立は限られていたと思いますが、献立表を毎月チェックすることが一番の楽しみでした。

A4 給食のために学校へ来ています！というメッセージ。子どもたちにとって学校給食は学校生活の中の大切な時間だと感じています。その日の給食を教材として、地元食材の紹介や栄養素の話を加えることで子どもたちの笑顔や驚きを目の前で見る事ができます。栄養教諭として、給食と食に関する指導を結び付けた私たちにしかできない仕事をしたいです。



A1 病院の管理栄養士を目指して大学に入りましたが、学んでいく中で病気を予防できる健康な体作りの必要性を実感しました。そこから未来ある子どもたちが健康で元気に成長するための手助けがしたいと思うようになり、学校給食の道を選びました。

A2 本当にあつという間の3ヶ月でした。昨年度までは県外の小学校で学校栄養職員として働いていたのですが、同じ学校現場や給食でも多くの面が異なり、毎日失敗ばかりで、落ち込んだり悩んだりすることも多かったです。しかし、調理員さんや先生方に日々助けていただき、素直で可愛い子どもたちに元氣をもらいながら、何とか頑張ることができています。日々勉強です。

A3 小学生のときの給食に手作りのチーズケーキが出ました。とてもおいしく、さらにおかわりをもらえたことがとても嬉しくて、今でも鮮明に思い出せます。他にも、苦手だったピーマンが食べられるようになったり、初めて食べた米粉パンに感動したりなど、良い思い出がたくさんあります。

A4 食事の時間は楽しいものであってほしいと思っています。そのためには、食べられるものの幅を広げたり、食に関する知識を身につけたりすることが大切だと考えています。食と健康の繋がりを学んだり、食事のマナーを身につけたりすることが、健康的で明るい食育や生活に繋がると感じています。私は学校給食を通して少しでもそのようなことを子どもたちに伝えていきたいです。子どもたちには、食を楽しむことで人生を豊かにしてほしいです。



阿南町立
新野小学校
栄養教諭
金嶋 萌
先生



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や栄養教諭としての「夢」や「抱負」



天龍村学校給食
共同調理場
栄養教諭
さくらい かなへ
櫻井 花苗
先生



A1 実家が兼業農家のため、小さい頃から生産者の苦労と努力を間近で見ていることが、私の原点です。高校では、食料の生産について深く学ぶうちに、子どもたちに、生産者の視点も交えて食の楽しさ、おもしろさを伝えられる栄養教諭になりたいと、強く思うようになりました。3年間現場で学び、たくさんのご指導をいただき、栄養教諭になることができました。これからも、学び続ける姿勢を大切にしていきたいです。

A2 慣れない土地で、村でひとりの栄養教諭であることを不安に感じることもありましたが、天龍村の方々のあたたかさにも助けられています。調理員さん、先生方、地域の方々に感謝の毎日です。

A3 中学生のとき、給食のお味噌汁のおいしさに気づき、担任の先生になぜ、こんなに給食のお味噌汁がおいしいのか質問したことがあります。おいしい理由は、煮干しのだしでした。なぜあんなに、直接栄養士の先生にだしとり方を聞きに行かなかったのか。ちよっぴり後悔しています。

A4 私が大切にしていきたいと考えているのは、食文化です。今いる村でも、以前いた市でも、伝統野菜などの食材の後継者不足が深刻化しています。子どもたちが少しでも地域の食文化と関わり、興味を持つことができるように、コーディネートとしての役割を担ってきたいです。加えて、子どもたちが日々、心身共に健康に過ごすことができるよう、手助けをしていきたいです。



食文化の後継者不足が深刻化しています。子どもたちが少しでも地域の食文化と関わり、興味を持つことができるように、コーディネートとしての役割を担ってきたいです。加えて、子どもたちが日々、心身共に健康に過ごすことができるよう、手助けをしていきたいです。



松本市西部
学校給食センター
栄養教諭
てらだ のりこ
寺田 紀子
先生



A1 もともとお菓子作りや料理をすることが好きでした。漠然と料理関係の仕事に就きたいとは思っていませんでした。学校給食に関して勉強や実習をしたときに、給食センター以外にも自校給食というものがあることを知り、内容も変わってきていることを勉強し、今の学校給食はすごい！と思つて自分もその世界で働きたいと思いついて進むことに決めました。

A2 大規模センターに赴任して、ただただ目の前の仕事をこなすだけであつたという間に3ヶ月が過ぎた感じがです。それでも授業で学校へ出向いたときに子どもたちがうれしそうに、今日の給食が楽しみ！これが食べたい！と教えてくれるので、それを励みに日々の仕事を頑張っています。

A3 子どもの頃は好き嫌いが多く、いつも清掃の時間まで机にらめつこをしていました。食パンとマーガリンが出た時には、友だちとどれだけ細く出せるか競争しながら食べるのが楽しかったです。好き嫌いが多かった私だからこそ、苦手なものがある子の気持ちに寄り添うことができ、一緒に苦手なものを減らしていくことができたなら素敵だなと思ひ、それを実現できるように日々努めています。



A4 食体験が乏しい子どもが増えています。自身が生涯、健康のために自分に必要なものを選び食べる。といった力をつけてもらうためにもいろいろな食体験をしてほしいなと思ひ、旬や行事なども含めバリエーション豊かな給食を作りたいと思つています。



長野市第二
学校給食センター
栄養教諭
しみず みなみ
清水 三菜美
先生



A1 小中学生の頃、学校給食が一番大好きな時間で、子どもたちがわくわくするような給食を作りたいと思つたのがきっかけで、学校給食の道に進みました。生きた教材になるような給食を作り、より専門性を高めて食の大切さ、楽しさを子どもたちに伝えたいと思ひ、栄養教諭の道を目指しながら、学校栄養職員として日々経験を積んできました。

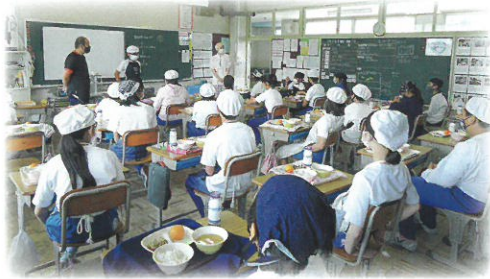
A2 4月に異動し、7200食の大規模給食センターを初めて経験しています。栄養教諭の先生方、調理員の方々の、配送校の先生方等から日々多くのことを学ばせていただける大変恵まれた環境です。栄養教諭として求められている立場や責任も改めて感じています。給食を楽しみにしてくれている子どもたちから元気をもらっています。

A3 「学校に行きたくないな」と思う朝でも献立表を見持ちになれて、おいしい給食に支えられた小中学生時代でした。これからは子どもたちにとって、心と身体を満たしてくれるような給食を目指していきたいと思ひます。



A4 学校給食は、成長期の子どもたちにとって人生の大切な一食です。食に関する正しい知識と自分の健康を考えた食生活を送ることができるようになることが、子どもたちの将来を支えていきたいと思ひます。常に向上心を忘れず、一歩一歩前進していきたいです。

今回は9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、感謝の心を大切にしてください、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。



A4 学校給食には、お腹を満たすだけでなく、心のふれあいを深める場、学びの場としての役割があります。毎日の食育で、子どもたちが卒業後も健康に過ごせるための知識を伝え、自分で判断して行動できる力を付けさせていきたいと考えています。そのためにも、教職員やセンター職員とのコミュニケーションを大切に、安全・安心な給食を提供していきたいと思ひます。

A1 食を通じて子どもたちの健康を支えたいと思ひ、給食に関わる仕事に就きたいと思ひました。学校栄養職員として勤務する中で、おいしい給食が基本であると思ひ、だしの食材・取り方を研究し毎日の給食作りに活かしてききました。また、クラス訪問やおたよりで子どもたちに食の大切さについて伝えてきました。

A2 慣れない環境で戸惑うことがたくさんあります。周りの栄養教諭の先輩方に教えていただきながら、給食提供や食育を行っています。クラス訪問時の子どもたちからの笑顔の「おいしかったー！ごちそうさまでしたー！」という言葉がとてもうれしく、毎日励んでいます。

A3 給食のために学校に通っていたと思ひてもよいくらい給食が大好きでした。数えきれない程の思い出があります。中でも、お花見給食などの外で食べた給食が印象に残っています。主食がご飯の時はお弁当箱を持参していたので、センターから届いたおかずを詰めてお弁当を作り、校庭で桜を眺めながら給食を食べていました。外で食べる給食は特別感があり、よりおいしく食べることができました。



千曲市第1
学校給食センター
栄養教諭
もろぎみ
両角 めぐみ
先生



A4 友だちと一緒に食べることや、挑戦しようと思ひ、挑戦しても大きな可能性を持っていると感じます。子どもたちが食を通して様々な体験からたくさん成長していけるように、職員や保護者、地域の方々と一緒に取り組んでいきたいと思ひます。

A1 小さい頃は食べ物の好き嫌いがあり、給食を食べるのが苦しかった思ひ出があります。でも、盛り分けられたものを何とか頑張って食べる中で苦手なものも向き合せて、食べ物を大切にするを学んだように思ひます。そのおかげで食べることが大好きになり、自分で作って食べることも興味を持つようになり、栄養の勉強をして、食事の大切さや楽しさを子どもたちにも伝えたいと思ひました。

A2 4月から任用替えになりました。高校生になった卒業生が学校へ来て、「給食をまた食べたい。」「自分でお弁当を作っている。」「話すのを聞き、うれしさと共に子どもたちの生涯の食の見本となるような給食づくりと食の指導をしていかなければ、改めて感じています。」

A3 センター給食でしたが、希望献立の日があり学校ごと1年に1回だったので、給食委員になって希望献立を決めたことです。フルーツポンチを出してもらった記憶があります。今でも、フルーツポンチを献立に入れるときには思ひ出します。



小諸市立
芦原中学校
栄養教諭
なかむらもとこ
中村 素子
先生



A4 学校給食は、成長期に必要な栄養を摂取し、生きる力を身につけるだけではなく、心の健康にも大切だと感じます。将来の食習慣や食意識にも影響を与えたいと思ひるので、成長してから少しでも、食が楽しみの1つや子どもたちを支える1つの手段になればいいなと思ひています。今は黙食で、話しながらの食事ができませんが、見た目など色々な部分で楽しんでもらえるような工夫をしていきます。

A2 あっという間の3ヶ月でした。給食開始の初日からコロナで学級閉鎖になってしまい、そこから1ヶ月間、何もわからず、発注変更と食数変更が追われて本当に大変でした。ですが、他の先生方にたくさん声をかけていただいたり、栄養教諭の先生方に助けていただいたり、何よりおいしそうに給食を食べる子どもたちの姿を見て、毎日頑張ろうと思ひています。

A3 友だちとずっと話しながら食べていたので、毎日給食当番に置いて行かれ、自分で食器を返しにコンテナ室まで行っていました。プロッコリーがどうしても苦手で、お昼休みもずっと食べていたりしましたが、とにかく毎日の給食の時間はとても楽しみでした。

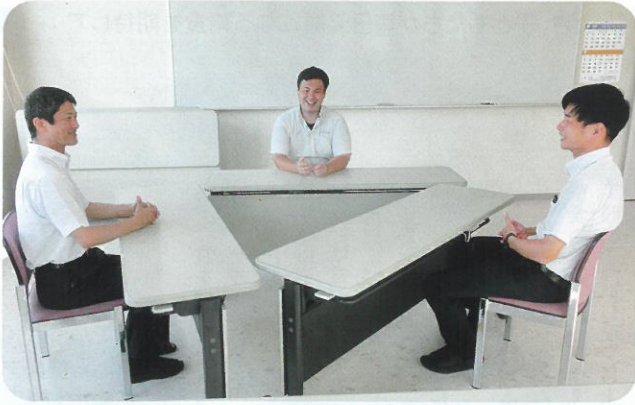


木島平村
学校給食センター
栄養教諭
みやざきあすか
宮崎 明日香
先生



学校給食会の若手対談

学校給食会に最近就職した
寺澤主事、石坂主事に新井物資事業課長が加わり、
3人で学校給食会の仕事に関わって話をしました。



学校給食会で働き始めた頃には、どんなことを感じていましたか。

寺澤 ● 働き始めて2年半ほど経ちました。最初は何もわからないで失敗ばかりでした。でも、少し分かるようになっていきました。でも、少し分かるようになっていきました。でも、少し分かるようになっていきました。でも、少し分かるようになっていきました。

石坂 ● 働き始めて約4か月です。想像していたことと、仕事を始めた実際はだいぶ違って戸惑ったというのが素直な感想です。一番戸惑ったことは、先生方から色々聞かれることが多かったこと。即答できないことが多くて情けなく思うことがありました。それに給食会の周りの人たちは、聞かれたことにスイスイと受け答えを……。

新井 ● 伝票の間違え等の単純なミスや、納品すべき物を納品しなかったといったミス、戸惑いが色々あったかと思えます。ただ、同じ失敗を繰り返すことなく、一つ一つしっかりと対応していくことが大事なこと。そして先生方の「こういう品物がほしい」といった要望にきちんと応えられていくことに、そのことがやはり信頼してもらえるんだと思います。



主事
寺澤 誠人

今、仕事をしていて課題、大事にしていることはどういうことですか。

石坂 ● 先生方に聞かれても答えられないことが多いのですが、その場で無理に答えようとします。せめて間違えずに正確なものを伝えたいと思っています。自分でしっかりと調べてから伝えるようにしようと、気を付けています。ただ、自分だけの判断だと少し不安もあるもので、周りの人に聞いて確認してから伝えています。

寺澤 ● まだ新人なので、先生方に育ててもらっているということを心に留めて仕事をしています。その時の気分で接しないで、誰と接していても安定した気持ちでできるように努力しています。

新井 ● 人の話をよく聞いて、最善を尽くすということが大事かなと思います。できることは精いっぱいやる。誰に対しても同じように接し、いつも変わらずにやっていたらいいと思います。ただ、話さなくてはいけないことはきちんと話していかなくてはと思います。

寺澤 ● 先生方はベテランが多く、経験も豊富です。そうした先生から要求されることに応えられていない自分がいます。難しいことでもなんのの聞かれて答えられずに、話がぶんぶんかんぶんになったこともありました。また、私のミスで納品できないときもあったのですが、調

理の工夫等でカバーしてもらったこともありました。そんなことがあっても、1回の失敗でシャットアウトということはなくて、ちゃんと叱ってもらえたのがありがたかったです。最終的に助けてもらっている先生方の要望に応えられるように努力したいと思っています。

今後、自分自身や給食会についてはどう考えていますか。

寺澤 ● 普通のことを普通に変わずにやることが難しいと思っています。普通で、普通にきちんとできるようにしたいと思っています。栄養士の先生方に対しては、メーカーの方に対しては、自分のせいで支障が出ることなく、皆さんに信頼してもらえようという仕事をしたいと思っています。

石坂 ● 先生方には、まず名前をしっかりと覚えてもらうこと。そして、先生方が今後どこへ異動されて、勤め先が変わっても、私を頼ってもらえるようになりたいと思います。それから初心を忘れないようにしたいです。今の給食会には、「分からないことは何でも自分たちに聞いていいよ。」という雰囲気がありとてもいい



主事
石坂 琢也



物資事業課長
新井 健一

です。いつか自分より年下の同僚が入ってきて、働いている人が働きやすい給食会にしていければと思います。

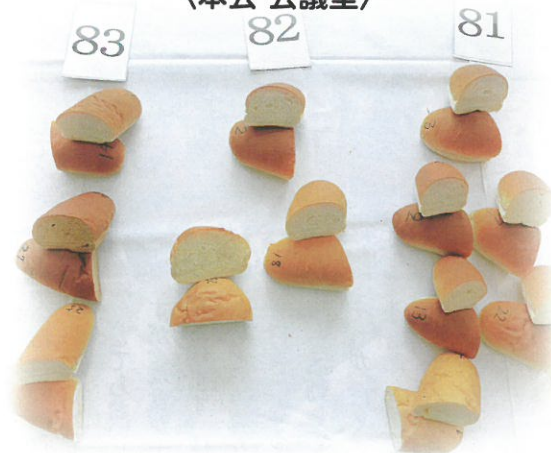
新井 ● 学校給食会では当たり前に、仕事がスムーズにできるようにしていきたい。食材の用意、配送等、問題なく行い、しかも皆が気持ちよく仕事ができるようにしたい。それには、納品する食材が間違いなく用意されている等、様々な準備がなされていることが大事だと思います。それが最終的には子どもたちに満足して給食を食べてもらうことになり。栄養士の先生方は皆、段取りが本当に素晴らしいです。私たちの納品の遅れ等があれば、段取りが全てずれてしまいます。そういう状況を考えると、私たちの仕事に失敗はできないとの思いになります。こうした思いを給食会の職員皆で感じながら、仕事を進めていければと思います。

寺澤 ● 私も「子どもたちのために」という思いがあります。正直、仕事をしていると大変なこともあります。この思いをもってこれからもがんばっていききたいと思っています。

栄養士の先生、児童生徒、保護者、学校関係者の皆さんに、信頼を寄せていただけてますよう、若手をはじめ学校給食会全職員で努めてまいりたいと思います。

第1回パン審査会 報告

令和4年7月1日(金)
〈本会 会議室〉



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

本年度は、少しずつコロナ感染が落ち着いてきている状況もあり、例年通り長野県教育委員会、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、第1回パン審査・品質向上研修会を実施することができました。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氏、審査員補助として長野県工業技術総合センターの高橋佑汰氏の協力をいただき、慎重に審査をしていただきました。ただ、まだコロナ禍でもあり対策として、参加者全員の体温検査、体調確認をし、マ

スクの着用、アルコール消毒、その他室内の換気等、考えられることは行い、感染防止の意識を持って臨むよう心掛けて実施しました。
県下各地からパン業者さんたちが一堂に会し、共に学び合う研修は、3年ぶりでした。顔を見合わせながらの研修は、改めてその良さを感じることができました。貴重な経験になったと思いますし、今後の指針となる研修になったのではないかと思います。パン業者の皆様には結果はすでに送付しましたが、審査して下さった先生方の助言等も参考に、パン作りの更なる高みを目指して取り組んでいただきたいと思います。

減塩パンに関わって

本年度4月から、県下のパンは「減塩パン」を基準パンとして提供することになり、食塩配合比率は、今までの1.8%から1.6%になりました。このことについて、学校現場からの受け止めも大方は好評です。並木先生からは、食塩の使用目的と配合比率について、「適度の塩味と香りを与える、発酵速度を調節する、生地中のグルテンを安定させる、内相を白くする等の効果があり、対粉1.5%以上が望ましい。」と言われていました。ただ、業者さんからは、「塩が減って、生地がまとまりづらくなっているように感じる。」「生地の状態をよく見ながら作業を進めていく必要がある。」との声がありました。また、製粉協会からは、「学校給食パン用粉は、50%が長野県産小麦を使用しています。これは、少し混捏開始時の吸水が遅く、生地のまとまりに時間が掛かります。したがって、混捏時高速捏ねを油脂入れ前に2〜3分長く捏ねることで通常の加水率で混捏できます。」「その他ミキシング不足、水不足等の状態についても言及され、減塩に関わる留意事項、粉の特徴を理解した上で製造していくことの大切さについてお話がありました。お話を聞きながら、少し配合比率を変えただけでも作業の時間配分も見直さなくてはならない等、改めてパン作りの奥深さを感じることができました。



評価は

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お話しくださいました。審査結果は、「優」が68%、「良」が32%という結果となりました。並木先生からは、「全体的にいいパンが揃っていた。業者さんががんばっています。長野県は全て良以上のパンです。優であった業者さんは今まで通りやり続けてほしい。良であった業者さんもあと1点、2点で優になれるので一生懸命やってほしい。全体的には大変よかった。」というお話がありました。それぞれのパン業者さんの努力、熱意が全県のパンの質の向上につながっています。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「パンがやわらかくておいしい。」等のうれしい声を聞くことが多くなりました。

次回は

しかし、「発酵が不足している」「下火が弱い」等々、課題も挙げいただきました。コロナ禍の中、注意しなくてはならない点も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、それぞれに取り組んでいただきたいと思えます。そして、子どもたちが、「おいしい」と笑顔になれるパンの製造をお願いしたいと思います。

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



おいしい給食 楽しい給食

給食委員会の仕事

飯綱町立牟礼小学校 6年 三浦秀晴

牟礼小学校の給食委員会は、『給食を作ってくださる方々に感謝し、食事に興味をもとう！』という目標のもと、活動しています。感謝の気持ちを伝えるために、調理員さんに手紙を書いたり、『食事に興味をもとう』という言葉に合わせ、「給食クイズ」を行ったり、食事に



いただきます(1年生)

するポスターを掲示したりすることが主な活動です。また、7月には「残暑」というテーマで、夏野菜を使い、栄養バランスを意識した「こだわり献立」を委員会で考えました。これからも給食委員会の活動を充実させて、全校のみんなにもっともっと給食を好きになつてもらえるようにがんばってまいります。

食べ残しのない給食にしたい

飯綱町立牟礼小学校 6年 森野優獅

ぼくは、学校の給食がとってもおいしいので大好きです。飯綱町の給食は、地元食材をたくさん使っていて、特に野菜は新鮮でおいしいです。また、いろいろなメニューを食べやすく工夫してくださるので、毎日の給食の時間がとても楽しみです。

とてもおいしい給食なので

すが、残食が出てしまうことがあります。ぼくは給食委員として、みんながもっと給食を好きになるように、これからも活動していきたいです。それが、ぼくたちのために毎日給食を作ってくださっているセンターの方々に感謝の気持ちを伝えることにつなが



6年生も黙食ですがおいしくいただいています



給食の片付け(委員の当番活動 コンテナ室)



コンテナ室へ給食をとりに来ました



栄養教諭による食育授業(5年生)

おいしい給食 楽しい時間

佐久市立浅科中学校 3年 土屋智晴

私たちの学校の給食は、中学校から700メートル程の場所にある佐久市立浅科給食センターから運ばれてきます。日課に合わせて運んでくださるので、いつも温かく、おいしい給食を食べることが出来ます。

私たちの学校がある佐久市浅科地区は、「五郎兵衛米」の産地として有名です。給食のご飯ももちろん「五郎兵衛米」です。粘りと甘みがあり、とてもおいしいです。このご飯をふっくらと盛ってたくさん食べられるよう、大きめのご飯器でいただいています。

他にも卵や豆腐、浅科給食応援団の皆さんが作ってくださる野菜など、地元の食材をたくさんいただいています。

また、時々佐久市の郷土食が出ることもあります。例えば、佐久鯉を使つた「鯉の唐揚げ甘酢あんかけ」は、サクサクした衣に、あんがからんでいてとてもおいしいです。

私たちの成長を願つて、野菜等を届けてくださる方々や、給食を作ってくださる給食センターの方々に感謝の気持ちを持って、給食をいただいています。



地元の卵を使って焼くおいしいオムレツ



給食委員会で毎日、手指消毒の呼びかけをしています



感染症予防のための前向き給食



佐久産の野菜を「いただきます」



郷土食「鯉の唐揚げ甘酢あんかけ、野沢菜和え、矢島豆腐のみそ汁」献立です。