

学校給食会たより

第190号

令和5年1月31日



自分たちで育てた
トウモロコシを
地産地消しよう

〈写真提供〉

上田市立丸子中央小学校

目次

- | | | | |
|--|-----|------------------|---|
| ●「暮らしのなかの食」の取組から | 2 | ●救給シリーズ商品紹介 | 6 |
| ●思い出は給食と共に | 2 | ●アルファ化米(お赤飯)のご案内 | 6 |
| ●令和4年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 3 | ●開発加工食品のご案内 | 7 |
| ●令和4年度 学校給食に長野県産物を活用した
献立コンクール 審査結果 | 4・5 | ●パン審査会 | 8 |
| | | ●理事会・評議員会・加工賃協議会 | 8 |

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/>

「暮らしのなかの食」の取組から



公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県市町村教育委員会連絡協議会副理事長
(伊那市教育長)

笠原 千俊

伊那市では、保育園・小学校・中学校を通して、大事に続けてきている「暮らしのなかの食」の取組があります。この取組は、学校給食のよりよい在り方を考えるなかで生まれました。

地域・家庭とつながりながら「育てる」「採る・収穫する」「調理する」「いただく」「こうした循環性のある活動に子どもがかかわることが少なくなっています。そうした取組を学校での教育活動に位置づけます。子どもたちが作った食材の給食室への提供はもちろん、栄養教諭・栄養士や給食室のスタッフの皆さんからの発信も子どもたちの育ちにつながります。

農業は、申すまでもなく総合的な営みです。いろいろな場面で、地域の方々にかかわり、支援していただきながら子どもたちは、活動を広げ、学びを深めていきます。

H小学校では、いろいろな野菜を育てました。その中にシイタケの栽培がありました。10月末には、収穫したシイタケを給食センターの栄養教諭H先生に届けました。そして11月のはじめ、5月の菌打ちからシイタケ栽培について教えてもらい、最後に栽培場の修繕にかかわってくださった地域の方々へお礼の交流会を持ちました。そのことをある児童は次のように書きました。一部紹介します。

5人もの方に来ていただいたので、三脚や金属のはせ棒を設置したり、古いほど木を片付けたり、しばりつけてあった針金を切ったりするなど、いろいろな体験をすることができました。おかげで、一時間くらいで完成させることができました。

最後に、地域おこし隊の皆さんと一緒に1年生が作った、ふかし芋を食べました。そしてお礼に肩たたきをしたり、歌のプレゼントをしたりするなど、地域おこし隊の皆さんとしっかり交流を深めることができました。本当に（ ）。

さて、この文を書いた児童は、最後に何と書いたのでしょうか。「ありがとうございました。」ではなく、「うれしかったです。」でもなく、「助かりました。」でした。シイタケ栽培が、児童にとって自分の取組になっていることが感じられ、良いなあと思えました。

この「暮らしのなかの食」の取組も、ここ3年、感染症の影響で抑え気味になっていた面があります。また、本来的な価値に立ち戻りながら取組を作っていくしたいと思います。

思い出は給食と共に



公益財団法人長野県学校給食会評議員
長野県中学校長会副会長(長野市立裾花中学校長)

土屋 次男

小学校時代、ガリ版で刷られた給食献立表が配られると、大好物の「クジラ肉のケチャップ和え」が出る日を探し、その日を心待ちにしていました。皿に盛られた様子は今もはっきりと目に浮かんできます。クジラ肉は、我が家の夕食にも登場していました。が、解凍直後の冷たくて水っぽい刺身ばかりでした。今ではクジラを食べることがほとんどなくなったこともあり、全てがアナログだった懐かしい小学校時代が給食のクジラ肉と共に思い出されます。

中学校時代、放送委員長を務めていた私は、毎日、昼の放送のため、放送室で給食を食べていました。パンをかじりながら放送機器の操作です。食べながら仕事をすると、悪い習慣はのどから始まったようです。

教員になり、再び給食を毎日食べるようになりました。食べながら生徒の生活ノートや宿題のチェックをしていました。この悪い習慣をやめようと思ったのは、2校目のときです。自校給食のため、調理員の皆さんと毎日顔を合わせるようになり、思いを込めて給食をつくってくださっていることが伝わってきました。クラスで餅つきをすることになったとき、給食室でもち米を蒸してくださり、美味しい餅をつくるための手順を丁寧に教えてくださいました。その餅の美味しかったこと、みんなで食べた時の楽しかったこと、30年前のことが昨日のように思い出されます。

給食と共にある懐かしい思い出は、学校給食にかかわる全ての皆様のおかげです。今日も感謝を込めて給食をいただきます。

令和4年度 学校給食文部科学大臣表彰

高山村学校給食センター

「令和4年度学校給食文部科学大臣表彰」に、高山村学校給食センターの皆さんが受賞されました。学校給食の充実のために日々実践、指導されてこられた成果が認められ、高い評価をいただきました。この受賞はセンターの皆さんのみだけでなく、本県の学校給食に携わる関係者にとりましても、大きな喜びとなりました。後日、本会理事長より記念の盾を贈呈しました。受賞、おめでとうございます。



日々の積み重ねを大切に…。

高山村学校給食センター 栄養教諭 北山 智恵

高山村学校給食センターは、高山中学校に併設されており、「安全安心で栄養バランスのとれた食事を提供し、児童生徒の健康な体づくりを促し、さらに米や牛乳、果物など村内産の食材を活用する地産地消をすすめ、子どもたちが郷土に対する誇りと愛着を育むことのできる食育を推進すること」を目指して、前施設の老朽化に伴い、平成28年に新設され、今年で7年目になります。

毎日のミーティングでは、当日の作業の反省を行い、うまくいったことは実績として、またうまくいかなかったことは次回の改善点として、調理員全員が記録に残すことを心がけています。そうすることで、全員が『子どもたちによりおいしい給食を届けること』という同じ方向を向くことができます。

また、衛生管理についても、「どうして、この作業をしなければいけないのか」ということを常に考えながら行っています。おいしい給食づくりには調理員一人ひとりが衛生管理の重要性を理解し、それを実践していくことが必要不可欠です。人に言われてやるのではなく、自分で考えて動けるようになるよう目指しています。

「私たちは私たちが食べたものでできている」
この言葉は歴代の栄養教諭が大切にし、その時々で子どもたちに伝えてきた言葉です。この言葉に込められた思いが子どもたちに届くよう、今回いただいた賞を励みに日々を積み重ねていきたいと思います。



「高山村の郷土料理を味わおう」というテーマで中学生が考えた献立



ソルガムを使った献立コンクール入賞献立



調理員の作業風景

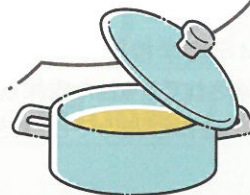


給食の残食調査

令和4年度 学校給食に長野県産物を活用した 献立コンクール



審査結果



10月18日(火)、学校給食会会議室において、審査が行われました。応募総数113件という多くの参加をいただき、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。本年度も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・実技審査は実施できませんでしたが、応募用紙と追加で提出いただいた「献立や食育等についてアピールする資料」も考慮し、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に、大変熱心に審査をしていただきました。この審査を経て、入賞献立10件(このうち1件が特別賞)を決定しました。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っ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。

自由献立部門入賞

佐久穂小・中学校給食共同調理場



梶井 泰子

佐久穂町は、年間通してお米や野菜をはじめ、果物、にじます、豚肉等地元のおいしい農産物を口にすることができます。今回の献立は児童がふるさと学習に関わり、地域のめぐみに感謝する献立です。主菜のにじますは、カリッと揚げて甘辛いたれでからめています。町内の野菜やみそ、酒粕の具沢山みそ汁は心も体も温まります。

箕輪町立箕輪中学校



特別賞

坂井 ひとみ

「箕輪町で初夏に収穫される農作物をおいしく味わってほしい」という願いを込めて作りました。マーボー豆腐は凍り豆腐と豆腐の食感の違いが楽しく、また鉄分も多く摂取できます。オムレツは国語の教科書に登場する料理をアレンジしました。地域と連携をとりながら、食育の教材として活用できる給食を目指しています。

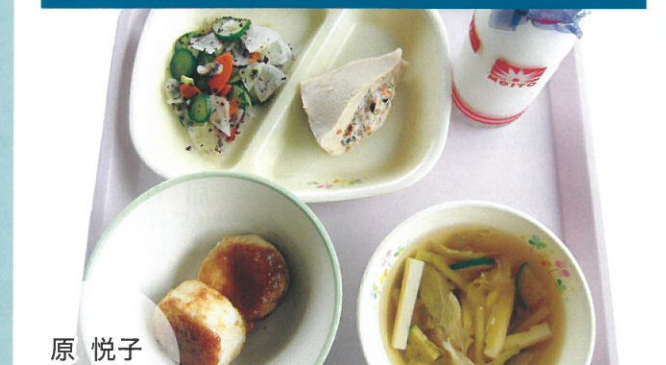
長野県寿台養護学校



奥原 ゆかり

今年度はどの部も修学旅行に行くことができそうでしたので、旅行先の特産物や郷土料理を取り入れた給食を実施しました。中でも安曇野市は県内の身近な場所ですので、昔から食べられてきた日常食を紹介しようと思い、見た目には地味ですが、地元産農畜産物を使い風習を伝える献立にし、継承して欲しい願いを込めました。

飯田市学校給食矢高共同調理場



原 悦子

五平餅も凍り豆腐の煮物も飯田下伊那地域で昔から大事に食べ継がれてきた郷土料理です。一つ一つ握る五平餅には郷土の味を伝えたいという思いが詰まっています。凍り豆腐は古くからの調理法「煮る」ことにこだわって試作を重ねました。そこに味と栄養のバランスを考えながら地域の食材で彩りを添えた献立です。

課題献立部門入賞

辰野町立川島小学校



有賀 ひとみ

川島小学校には、川島の地域の方々を作る、「川島じゃがいもクラブ」という地域野菜を納入してくださる団体と、辰野町の「地域食材を提供する会」という方々の両方から年間通して様々な野菜を提供していただいています。そのような恵まれた環境を生かし、地域の旬な野菜をふんだんに使えるように献立を考えました。

松本市西部学校給食センター



寺田 紀子

松本市では6～11月の月に1回「松本の日」として地場産物を中心に使った献立を出しています。市内の生産者さんを取材し、アスパラは夏にも収穫できることを教えてもらって実現した献立です。地域の大豆を使った厚揚げとともに地場産物のおいしさを届けられました。給食を通して地域の食材を学んでみたいと思います。

長野県長野養護学校



山崎 さゆり

長野養護学校は、遠くは木島平村など4市4町3村から子どもたちが通う特別支援学校です。「地場産物」の言葉を子どもたちが生活していく地域をも表す言葉として広く捉え、子どもたちみんなの「地域」の「産物」を使った給食を考え提供することで、「本校の地場産物」として互いに学び合っていてほしいと願っています。

駒ヶ根市赤穂南学校給食センター



木村 望

西駒のふもとにある駒ヶ根市は、中央アルプスの雪解け水によって多くの農作物が育てられています。おいしい野菜を食べてほしいという生産者さんの思い、子どもたちに手作りのものをという調理員さんの思いから「歯に良い献立」をテーマにご家庭から提供いただいたレシピより1食を考えました。噛みごたえにもこだわりました。

高山村学校給食センター



北山 智恵

高山村では環境保全型農業の一環として、耕作放棄地や遊休農地の活用のため、ソルガムの栽培を行っています。美しい村を未来に残すために行っているソルガムの栽培を、給食を通して児童生徒に伝えています。今回のソルガム入りきんぴらは、ソルガムのプチプチとした食感を楽しむメニューとなっています。

安曇野市堀金学校給食センター



岩本 瑞恵

堀金学校給食センターでは、地域の豆腐屋、物産センター、JAやきのこ工場などから多くの地場産物が届きます。今回は安曇野産大豆のおからを使った手作りハンバーグや季節野菜のサラダ、物産センターの常念みそを使ったみそ汁の献立です。感謝の気持ちを忘れず、おいしく食べてほしいとの願いを込めた献立です。

* 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。

救給シリーズ

商品紹介

救給シリーズの商品は、平成23年東日本大震災をきっかけに、(公社)全国学校栄養士協議会が開発し、(公財)学校給食改善協会の認定を受けた非常食です。

近年、残念ながら自然災害等が日本各地で起こっています。長野県でも令和元年10月13日の台風19号では甚大な被害がありました。改めて防災減災に向けて一人ひとりが真剣に向き合わなくてはいけないことを思い知らされました。

万一のことを考え「食料の確保」は最重要な課題の一つと思われます。学校給食会から以下の商品を紹介します。

尚、物価高騰の折り、残念ながら救給シリーズの商品も、令和5年4月より値上げをさせていただきます。()に示した数字が4月からの税抜きでの価格です。

救給根菜汁

そのままおいしく食べられる具たくさんのお汁です。

150g **190円**
(205円)



救給コーンポタージュ

そのままおいしく食べられるスープです。

130g **175円**
(195円)



救給カレー

ごはんも入ってそのままおいしく食べられます。

150g **260円**
(290円)
250g **335円**
(370円)



救給五目ごはん

そのままおいしく食べられます。

130g **235円**
200g **295円**

一時休売中



特徴

- そのまま食べても、温めて食べてもおいしく食べられます。(スプーン付きです)
- アレルギー特定原材料等28品目が不使用のため、多くの人たちに対応できます。
(注)掲載の商品には「27品目不使用」と記されていますが、現在は「28品目不使用」となっております。
- 常温でも製造から3年半は、保存ができます。

アルファ化米(お赤飯)

ご案内



10kg **7,000円**

7kg **4,900円**

1kg **700円**

ごま塩(0.5g).....**3.5円**

※税抜き 価格は令和5年3月31日まで

特徴

- 洗米・浸漬の必要がありません。
- セイロが必要ありません。
- 通常の調理釜や炊飯器を使って失敗なく、短時間で作れます。

卒業式や入学式では、お赤飯でお祝いをされることも多いかと思えます。

そんな時に便利なアルファ化米(お赤飯)のご案内です。

手間いらず
おいしいお赤飯が
作れます!



※写真はイメージです。

*サンプルの用意ができます。 *注文は令和5年2月16日休までお願いします。

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 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。7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。

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



国産のキャベツ・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。卵を使用していません。

New おからカレーコロッケ



長野県産エリンギ、国産豚肉・豆乳を使用してしっとり感を出しました。

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。

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。

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



国産豚肉・たけの子・県産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。

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。

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、人参が入った厚焼たまごです。

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。

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。

お問い合わせ・ご注文は右記 長野県学校給食会まで

◎物資事業課 / TEL.026-282-6588 FAX.026-282-6682

パン 審査会



[令和4年度 パン審査会の評価結果]

評価	優	良	可	不可
第1回目	19	9	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4年度は、第1回が7月1日(金)、第2回目が12月2日(金)に行われました。第1回目は、コロナの収束には至ってはいないものの落ち着いている状況もあり、ご来賓や業者の方々にも出席していただき開催することができました。第2回目は、コロナの影響もあり心配されましたが、抜き打ちのパン審査ということで、ご来賓や立会人の栄養士の先生方にも出席していただき、日本パン技術研究所の並木利文先生を審査委員長に、通常の審査会を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、結果は右表の通りでした。並木先生からは、「長野県で作られているパンは、全体的にはよく作ってある。得点を見ると、やはり食べておいしいのがポイント。1位のパンを食べられるのはうらやましいです。惜しいのは発酵不足のパンが多い。発酵も取り、しっかり時間をかけて誠意あるパンを今後もお願いしたい。」との講評をいただきました。今後も今回の結果を糧に、更に「美味しいパン」を目指してまいります。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。

加工賃協議会

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、12月9日(金)に行ないました。コロナ感染防止対策を取りながら本会会議室において開催いたしました。この会の参加者は、教育関係の各代表者(市町村教委連絡協議会、県小・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。

委託加工業者側から、未だ収束に至らないコロナ禍の中、電気やガスの燃料費、原材料費等々の物価高騰が続いており、また児童数の減少や雇用問題等もあり、厳しい対応を迫られていること、業者によっては廃業を考えざるを得ない状況もあり、厳しいぎりぎりの経営状況である旨の説明がありました。そのため、学校給食事業を取り巻くこうした諸問題の解決に向けて、相応の加工賃の値上げを求めたいとの要望がありました。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、市町村の財政状況等、数々の意見がありました。皆が納得できる実情、内容を示していくことが大事であるとの意見もありました。厳しい経済状況等を互いに理解し合い、貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえて今後情報交換をし、それぞれの立場でできる対応を大事にしていくことを確認し合い、令和5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とご支援をいただきますようお願いいたします。



令和4年の加工賃協議会の様子

理事会 | 評議員会

第2回 理事会の様子



長野県学校給食会は、本会会議室において11月22日(火)に第2回理事会、11月24日(木)に第2回評議員会をそれぞれ開催しました。内容は、令和4年度の経営状況、令和5年度の事業計画・予算等です。この中で健全な経営、収支に関して貴重なご示唆をいただきました。激しい物価上昇の中にある昨今、安心・安全な食材を如何に安定提供していくことができるのか、経営困難等により廃業を余儀なくさせられている業者の増加、値上げ商品への対応等、山積する課題の共有をすることも、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、ご示唆もいただきました。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全・安心な物資の安定供給及び食育の推進に寄与すべく、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」に取り組みさせていただきます。

第2回 評議員会の様子

