

# 学校給食会だより

第194号

令和7年1月31日



福島棚田でふるさと学習  
「全校で作る棚田米」  
～給食でおいしくいただきます!～

(写真提供: 飯山市立東小学校)

## 目次

● 給食の時間は、学級づくりのバロメーター	2	● 令和6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	6・7
● 食べる子はパワー全開!	2	● 理事会・評議員会	8
● 令和6年度長野県学校給食優良学校等表彰	3・4・5	● 加工賃協議会	8
● パン審査会	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/>



## 給食の時間は、学級づくりのバロメーター



公益財団法人長野県学校給食会理事  
長野県小学校長会会長（須坂市立小山小学校長）

### 桂本 和弘

先ほどまでけんかをしていた子どもたちが、机を合わせて仲良く笑いながら給食を食べている様子を見ると、微笑ましく思うと同時に、担任をしていた頃をよく思い出す。当時は、どの学校に赴任しても、給食の時間は、班ごとで、日替わりで二つの班に入って給食を食べていた。朝の部活の出来事、授業の様子の話、時には、家庭のことを話している内、「ねえねえお母さん」と呼ばれることもあった。そのうち、余った食材をもらってじゃんけん大会が始まる。厳しく指導したあとは、「今日は一緒に食べない。来ないで」と言われたこともある。また、卒業式の前日は、間違いなく「今日で、給食の時間は終わりです。感謝して味わって食べましょう」という声が必ず聞かれた。そんな、子どもたちの会話や様子、風景は、自身の学級経営の状況を振り返る貴重な時間であった。

「食」という字は、「人を良くする」と書くとも言われる。一緒に食事しながら、お互いの話をし、お互いを理解することで、信頼も深まり、相手の立場を思い合える人間に成長していけることを給食の時間を通して感じてきた。よく食べる学級は、心が解放され安定した学級であったことも覚えている。私にとって給食の時間の様子は、まさに学級づくりのバロメーターであった。コロナ禍で、黙食が推奨されたが、現在はどうであろうか。

過日の学校給食会理事会において、委託業者撤退や食料費の値上がり等への対応が協議された。安心・安全な学校給食はもちろんではあるが、日々、子どもたちが楽しみにしている給食の時間が、これからも学校づくり、学級づくりの貴重な時間となることを願ってやまない。

## 食べる子はパワー全開!



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（諏訪市立上諏訪中学校）

### 牛越 雅紀

給食の思い出というと、忘れられない子どもたちがいる。二年生から担任したクラスは、校内でも同僚から「大変だね、ご苦労様」と労いの言葉をかけてもらうほど元気!だった。かなり自由奔放（と言えば聞こえは良いが、実は自分勝手?）で、給食の時は自分の分を好きなだけ盛りつけて、他の子の分がなくなろうが平気で食べ始めてしまうような滅茶苦茶な子どもたちだった。誰もがちゃんと食べられるべきだ!と大喧嘩をし、ようやく規律を守って配膳ができるようになったが、男の子も女の子もお腹が空いて仕方がないらしい。ある日彼らは、「隣の教室では給食が残っている」という情報を得て、いただきに行くという暴挙に出た。山盛りになった給食を笑顔いっぱいではおぼる無邪気な様子を見ると、担任としては笑うしかない。そのうち噂が広がり、いろんな教室から給食が届くように。彼らはそれも嬉しそうにペロリとたいらげてしまった。後にも先にもこんな子どもたちは見たことはない。エネルギー溢れる彼らは、何事にも一生懸命だった。男女も仲良く、互いに言いたいことを言い合える子どもたち。授業も全力、クラスマッチも全力、清掃も全力。さらに歌声も見事で、子ども音楽コンクールにも出場、卒業時には記念のCDまで作ってしまった。あのア・カペラの混声四部合唱の響きも、給食を感謝してしっかりといただいたおかげである。

「給食をしっかりといただく子は元気。」パワフルな彼らが教えてくれた。現任校もおかげさまで、毎日の残食がほぼなく、子どもたちはさわやかに、元気に学校生活を謳歌している。本当に有難い。給食に関わる全ての皆様への感謝の気持ちをもって、今日も楽しくいただきます。



# 令和6年度 長野県学校給食優良学校等表彰

茅野市立永明小学校、須坂市学校給食センター、そして個人の部で箕輪中学校の坂井ひとみ先生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、衛生管理が適正にされており、食事内容の多様化、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ただきたいと思います。

## 学校 | 茅野市立永明小学校

### 子どもたちの笑顔のために

茅野市立永明小学校は、茅野市の中心市街地に位置する学校で、全校児童・職員合わせて約570食の自校給食の施設です。令和5年度に4年生の総合的な学習の時間で「自分たちで作った野菜を調理して食べよう」をテーマにした授業に栄養教諭として関わらせていただき、多くのことを学びました。給食時のAさんは、盛られた物は残さず食べるけれど、おかわりじゃんけんには参加しない児童でした。野菜作りや調理にもあまり興味がなさそうでした。何よりトマトが嫌いで食べられなかったのです。意図的に給食で中玉トマトを一個づけにした日も、一口も食べることができませんでした。そんなAさんが、一年間のこの活動の最後には笑顔でトマトを頬張っていました。そんな子どもたちの成長を身近で見ることができて、とても感動しましたし、給食の時の姿だけではわからないその子の内面に触れることができた気がして、とてもうれしく、この子どもたちのために、もっとおいしく、もっと楽しく食べられる、そして健やかな成長に貢献できる給食を作っていくという気持ちを新たにしました。

令和6年4月1日より、茅野市永明小学校・中学校給食共同調理場として新しい給食室が稼働しました。小中合わせて約920食を栄養教諭1名、学校栄養職員1名、調理員11名で作っています。諏訪地域では初めての共同調理場です。名称は共同調理場になりましたが、小・中が一つの校舎にあり、校舎の1階に給食室があるため、自校給食と同じように、児童生徒が直接給食室に取りに来る施設なので、今までどおり、作り手の顔の見える給食室です。9年間を見通しての食育にもしっかりと取り組んでいこうと思っています。



夏、自分たちが育てた  
トマトを収穫！



収穫したトマトを味見



自分たちが育てたトマトで  
「トマトゼリー」試作中



トマトゼリー、サイコー！  
おいしい！



●和え物の野菜をスチームコンベクションで  
蒸しています。



●「筑前煮」を作っています。



●全校分の「いなりコロッケ」を作っています。



共同調理場 | 須坂市学校給食センター

給食センターの外観

『蔵のまち 須坂』の「蔵」をイメージし、アクセントカラーとして、須坂市の花「レンゲツツジ」の色が採用された建物になっています。



また、須坂市では児童生徒の実態に基づいた食育を、すべての学校で等しく実施できるように、食育授業を学校の年間計画に位置付けています。そのため、栄養教諭が食育授業で現場にいたくても、給食の仕上げ確認を担当する市費の管理栄養士、学校からの急な連絡に対応する事務所のスタッフ、「調理のことは任せてください」と力強く言ってくれる委託の調理員さんたちがお

昭和51年から44年間、須坂市の学校給食を提供し、心身の成長を支えてきた旧給食センターからその精神を受け継ぎ、さらに進化するべく、令和3年4月から新たな給食センターが稼働し、今年で4年目を迎えました。須坂市における食育の基本理念にのっとり、「人とのつながりを感じる食で、豊かな心と体を育てる」ことを願い、想いを込めて給食の提供や食育を行っています。

新センターは、県内初のPFI方式(官民協働形態)で運営しており、市内小・中・支援学校16校に安全でおいしい給食を届けるために、市職員、委託運営会社の方々、そして栄養教諭2名みんなで心を合わせて給食づくりをしています。

チームワークでおいしい給食を作ります!



調理ごとに班に分かれて作業を行います。  
みんなのチームワークがおいしい給食の秘訣です!!



You are what you eat!

～あなたは あなたの食べたもので できている～



- \*発芽玄米ご飯
- \*みそけんちん汁
- \*メヒカリのから揚げ
- \*八町きゅうりの梅肉和え  
(八町きゅうり使用メニュー)
- \*牛乳

かみかみずがっ子目



おいしく作ってね!!

信州伝統野菜「八町きゅうり」の贈呈式。  
地元の小学生が作ったものを給食で使って提供します。

り、食育推進の体制が整っています。

「You are what you eat!」あなたはあなたの食べたものでできている。これはアメリカのことわざです。須坂市の子どもたちが、「自分の心と体は、自分が食べたものでできている」と感じ、将来にわたり健康に過ごすための知識を得て経験を積み、さらに実践する力をつけられるように、これからも給食づくりや食育を大切にしていきたいと思っています。



どれがおいしいかな?

果物の栽培が盛んな須坂市。地元の農業について知ってもらうために、市農林課と連携した授業を実施。地元の農家の方からぶどう栽培のお話を聞いた後、人気の4種類のぶどうを食べくらべしました。



- \*ご飯
- \*かきたま汁
- \*須坂みそすき丼の具
- \*クイーンフルーツ
- \*牛乳

地域を味わおう献立



個人の部



箕輪中学校栄養教諭

坂井ひとみ

献立に込めた想いを伝える

学校給食の目的が「食育」と位置づけられてから久しい年月が過ぎましたが、私は、「おいしい給食」を作ることを一番大切にしてきました。子どもたちが毎日食べている給食の中には、栄養バランスの工夫や地域食材への理解、食事の大切さ等、たくさんのメッセージが詰まっています。給食が食育の教材となるためには、「なぜこの献立なのか」を伝えることが重要です。

子どもたちは、私たちが注ぐ想いを敏感に受け取り、成長していく存在です。工夫されたおいしい給食で良い関係を築き、その上で食育のコーディネーターとして栄養教諭の役割を果たすことが良い結果につながると考えています。

また、「食育の輪」を広げるために、地域食材の背景や生産者の想い、さらには世界の食糧事情などを子どもたちに伝えることで、食べ物の大切さや感謝の心、食事の重要性を理解してほしいと願ってきました。同時に、先生方や地域の方々との連携、一緒に給食を作る調理員との信頼関係も大切にしてきました。これらもコーディネーターの仕事の一部と考えています。きつい仕事ではありますが、子どもたちの笑顔や「おいしかったー」の声を励みに、これからの学校給食が、さらに素晴らしい食育の場となることを心から祈っています。

今回いただいた賞は、私一人の成果ではなく、先生方や諸先輩方、一緒に頑張ってきた仲間たち、お世話になった多くの皆様のお力添えの賜です。この場をお借りして、心より感謝を申し上げます。

パン  
審査会

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、様々な事情により、本年度も昨年度より1減り、県内で25となりました。(今回、都合により1工場が不参加のため参加数は24)そうした中、本年度も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)しました。第1回を7月5日(金)、第2回目を11月29日(金)に実施しました。第1回目は、1933号の給食会だよりにありますが、パン業者の皆さんに集まっていた、互いのパンを評価し合ったりグループで意見交換をしたりして研修を行うことができました。第2回目は、抜き打ちのパン審査ということでありましたが、日本パン技術研究所の並木利文先生を審査委員長にお迎えし、「来賓や立会人の栄養士の先生方にも出席していただき、熱心に審査をしていただきました。パンの品質は4段階で評価され、結果は下表の通りでした。並木先生からは、「今回のパンも、優が多くあり全体的にはよくできている。しかし、やはり焼き不足のパンはしっかりと焼くことが大事であるし、最後の発酵が取れていないパンはしっかりと取ることが大事。ずっしり重いパンもやや多いように感じた。ホイロを取りたい。しっかりと時間をかけ、丁寧なパン作りを心掛けてほしい。」との評価をいただきました。研修会では栄養士の先生方と並木先生とが実際に食されている全県のパンに触れながら熱心なやり取りがあり、充実した研修会になったのではないかと感じました。

今後とも今回の結果を糧に、更に「おいしいパン」を目指していきたいと思えます。学校給食会では今後とも長野県の学校給食用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。

令和6年度 パン審査会の評価結果

(工場数)

評価	優	良	可	不可
第1回目	22	3	0	0
第2回目	17	7	0	0



並木先生の評価・指導



# を活用した献立コンクール

# 審査結果

コンクール」の第2次審査会が行われました。本年度も昨年度に引き  
県の各所より応募総数107件という多くの参加をいただき、おいし  
くールでは、審査委員長の、中澤弥子長野県立大学健康発達学部食  
いただきました。今後も献立コンクールを通して、食への意識・技術  
だければと思います。

## 自由献立部門

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

### 秀 賞

#### 箕輪町立箕輪中学校



美味しい給食を作るために  
大事にしている事

給食調理員 逢沢 美千代

箕輪中学校の給食は本当に美味しいで  
す。大変嬉しく光栄に思います。  
二次審査は慣れない場所での調理でし  
たので、段取りを考えるのに苦労しまし  
たが、事前に練習を行ったおかげで、当日は  
かなり緊張しましたが、順調に調理がで  
きました。長年、調理員として働いてきて、こ  
のような経験ができたことをありがたく  
思います。

箕輪中学校の給食は本当に美味しいで  
す。人員不足の中でも、「先生の献立メ  
ニューを子どもたちに作ってあげたい」と  
いう思いで調理員全員が頑張っています。  
工程をよく考え、時に一人二役の仕事をし  
なす、日々頑張っています。

チームワークの良さも自慢です。一人  
一人が「ありがとございます」「お願いしま  
す」等の言葉が自然に出て、声かけがで  
きる職場です。

今後も、この受賞を励みに、箕輪の子ど  
もたちのために、美味しい給食作りを職員  
一同で頑張っていこうと思います。

### 優 秀 賞



長野県寿台養護学校

### 優 良 賞



南相木村立南相木小学校



飯田市学校給食丸山共同調理場



長野市第四学校給食センター



箕輪町立箕輪中部小学校



#### 審査委員

\*敬称略

- 小林 晴江 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長
- 片山 洋一 長野県小学校長会(長野市立城山小学校長)
- 松田 愛絵 長野県PTA連合会 事務局
- 柳沢 幸子 長野県学校給食会 食育アドバイザー
- 清水 久美子 生産者(農村生活マイスター協会)
- 和田 優子 長野県教育委員会事務局保健厚生課指導主事



# 令和6年度 学校給食に長野県産物

11月16日(土)、県立大学にて「学校給食長野産物を活用した献立  
 続き調理実習を実施しての審査会を実施することができました。全  
 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。コン  
 健康学科教授をはじめとする審査員の皆様に大変熱心に審査をして  
 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た

## 課題献立部門

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

### 優良賞



大桑村立大桑小学校



伊那市立西春近北小学校

## 箕輪町立箕輪南小学校



### 最優

みんなが笑顔になれる、  
 箕輪の給食作りをめざして

栄養職員 佐々木 みつ枝

今回初めて課題献立部門に応募させてい  
 いただきました。南小学校は小規模校ではあ  
 りますが、何人かの食物アレルギーの子ど  
 もたちがいます。原因食品も多品目ありま  
 す。その中でも、子どもたちみんなが同じも  
 のが食べられる開発加工食品が森のコロッ  
 ケでした。信州味噌を使ったソースを合わ  
 せることでクリーミーな味わいになり、ごは  
 んにも合い、子どもたちも「おいしかったよ」  
 また給食に出してね。」と言ってくれた献立  
 です。また箕輪町の栄養士は年数回、地元生  
 産者を訪ね、圃場視察を行い、給食を通じて  
 子どもたちに箕輪町の農産物の良さを伝え  
 ています。そういった日頃の活動も今回いた  
 だいた賞に結びついたと思い、大変うれしく  
 思っております。

また今回2次審査に出ることができたの  
 も一緒に頑張ってくれた調理員さんのおか  
 げです。調理員さんも協力的でチームワー  
 クよくできたことも良い結果につながった  
 と思っています。今後もこの受賞を励みに、  
 食べる子どもたち・作る調理員さんたち・地  
 元生産者さんたち、みんなが笑顔になれる  
 ような箕輪町の魅力を生かした給食づくり  
 をしていきたいと思っております。



### 参加者の声

- ※日々働いている施設とは違うので調理手順を考えるのに苦労しましたが、順調に調理ができてよかったです。まだまだこれからがんばっていききたいと励みになりました。
- ※学校給食にたずさわる皆さんに献立の紹介ができ、この料理ならどの給食センターでも活用してもらえるのではないかなと思ううれしかったです。
- ※初めての経験で戸惑うこともありましたが、他の学校の様子を知ることができ、参加させてもらって良かったです。どの献立もとてもおいしかったので今後の参考にさせていただきます。

\* 献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」(3月発刊)に掲載します。

副審査  
 委員長



沼澤 由憲

(長野県教育委員会事務局  
 保健厚生課長)

審査  
 委員長



中澤 弥子

(長野県立大学健康発達学部  
 食健康学科教授)



## 理事会

## 評議員会

長野県学校給食会は、本会会議室において11月28日(木)に第2回理事会、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6年度の経営状況、令和7年度の事業計画・予算等です。健全な経営、収支に関して助言をいただきました。本年は、「令和の米騒動」と呼ばれた米の需要のひつ迫、米価の高騰がある等、厳しい物価上昇のある中で、公益財団法人としていつそのこと学校給食会の在り方が問われる年にもなり、今後の学校給食会への多くのご示唆をいただきました。今回、物価上昇とそこに向けての見通しと対応策、情報の共有化の在り方、食の危機対応、給食費の無償化問題、高齢化等により主食業者の廃業等、山積する課題の共有するとともに、行政にも働きかけつつそれぞれの立場から、どうこの厳しい現状に向き合っていくことができるのかについて議論を進めていただきました。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」に取り組ませていただきます。



第2回 評議員会の様子



第2回 理事会の様子

## 加工賃協議会の開催

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6日(金)に本会会議室において開催しました。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は、「少子化が進み納品数が減少することによる製造コストの上昇、製造機械の老朽化、工場環境面の整備も必要に迫られている。ソフト麺という食文化を継続させていきたいが技術だけではカバーできない状況にある。更に、最低賃金の上昇、燃料費や車の購入費用、配送コストの上昇等々、厳しい状況から廃業を考えざるを得ない業者もいる。こうした状況から、加工賃の引き上げを求めたい」との説明がありました。これに対し受益者側からは業者の置かれた状況はよく理解できる、業者が存続できなければ困るといった意見が多くありました。一方主食が上がり、加工賃の引上げで心配との意見、保護者の経済状況、市町村の給食費に対する補助の状況、適正な給食費について等々、多岐にわたって意見が出され検討されました。特別輸送費の改定についてもそれぞれの事業者側から要望が出されましたが、特別輸送費のあり方、実態等それぞれの立場で研究していくこととし、令和7年度の改定については見送ることにしました。

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も情報交換をし、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ました。令和7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。

