

# 学校給食会たより

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	● 加工貿協議会	8
● パン審査会	5		

## 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  
長野県小学校校長会会長（須坂市立小山小学校校長）

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、微笑ましく思うとともに、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、班ごことで、日替わりで一つ一つの班に入つ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」と呼ばれることがある。そのうち、余った食材をもらう「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、間違いない「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く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、委託業者撤退や食材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つてやまない。



公益財団法人長野県学校給食会評議員  
長野県中学校校長会副会長（諏訪市立上諏訪中学校）

牛越 雅紀

## 食べる子はパワー全開！

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、他の子の分があろうがなか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らいげてしまった。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、給食を感謝してしつかりといただいたおかげである。

「給食をしつかりいただく子は元気。」パワフルな彼らが教えてくれた。現任校もおかげさまで、毎日の残食がほばなく、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つて、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



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階に給食室があるので、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年間を見通しての教育にもしっかりと取り組んでいこうと思っています。

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、おかわりじや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つたのです。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つていこうという気持ちを新たにしました。



## 子どもたちの笑顔のために

# 令和6年度 長野県学校給食優良学校等表彰

## 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。



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つとり、「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名みんなで心を合せて給食づくりをしています。

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

### 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

かみかみすざかっ子の日



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。



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ました。



- \*ご飯
- \*かきたま汁
- \*須坂みそすき丼の具
- \*クイーグルージュ
- \*牛乳

地域を味わおう献立

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います。

# 令和6年度 長野県学校給食優良学校等表彰

| 個人の部 |

## 献立に込めた想いを伝える



箕輪中学校栄養教諭

**坂井 ひとみ**

学校給食の目的が「教育」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、たくさんメッセージが詰まっています。給食が教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、その上で教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、「教育の輪」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つてきました。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「おいしいかった!」の声を励みに、これから学校給食が、さらに素晴らしい教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。

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回を11月29日(金)に実施しました。第1回は、193号の給食会によりにありますように、パン業者の皆さんに集まついただき、互いのパンを評価し合つたりグループで意見交換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す。並木利文先生を審査委員長にお迎えしじ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、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つ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ければしつかりと焼くことが大事である。ずつ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。しつかり時間をかけ、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。

今後も今回の結果を糧に、更に「おいしいパン」を目指していくたいと思います。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つて、審査・研修会を充実させていきます。

## パン審査会



並木先生の評価・指導

### 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

# 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、クールでは、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・技術だけれどと思われます。

### 秀賞

#### 箕輪町立箕輪中学校



### 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

#### 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

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

箕輪中学校の給食が最優秀賞を頂けたこと、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、時に一人一役の仕事をこなし、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『ありがとうございます』『お願いします』等の言葉が自然に出て、声掛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。



#### 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

## 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

11月16日(土)、県立大学にて「学校給食長野連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ていただきました。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ィな味わいになり、「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』と言つてくれた献立です。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。そういうた日頃の活動も今回いただいた賞に結びついたと思い、大変うれしく思つております。

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る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、食べる子どもたちを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。

## 箕輪町立箕輪南小学校



大桑村立大桑小学校



伊那市立西春近北小学校



## 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。まだまだこれからもがんばってい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、この料理ならどこの給食センターでも活用してもらえるのではないかと思うとうれしかったです。
- \* 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よかったです。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。

栄養職員 佐々木 みづ枝

みんなが笑顔になれる、  
箕輪の給食作りをめざして

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、厳しい物価上昇の中、公益財団法人としていつそうのことと学校給食会の在り方が問われる年になりました。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をするとともに、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」に取り組まさせていただきます。



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」とによる製造コストの上昇、製造機械の老朽化、工場の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ただ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、配達コストの上昇等々、厳しい状況から廃業を考えざるを得ない業者もある。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。一方主食が上がると限られた給食費の中でおかずの質や量が下がることが心配との意見、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、多岐にわたり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。しかし、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合い、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。

