



兵庫の 学校給食だより

第
86
号

平成19年
3月15日

(財)兵庫県体育協会
兵庫県学校給食総合センター
兵庫県加東市山国
TEL 0795 (42) 3791
<http://www.hyogo-c.ed.jp/htgkyushoku/>
編集発行人 松本雅由



兵庫教育大学附属小学校

ぼくらのきゅうしよく

兵庫教育大学附属小学校

一年一くみ

カレー、ハンバーグ、ぎょうざ、たこやき。
大すきなものがいっぱい。

ぎゅうにゅうは、

せがたかくなるし、ほねをつくってくれるよ。

やさいは、体にいいし、おいしいよ。

でも、きれいなたべものもでる。

ピーマン、なすび、フルーツ・・・。

だけど、ぼくらはがんばってたべるんだ。

のこしらもったいない。

つくった人がかなしむ。

体をつよくするために、たべるんだ。

すると、いつのまにか、

きれいなものがすきになった。

きゅうしよくは、まほうみたいだ。



本校は、「人間として生きぬく力を育てる」を学校教育目標に掲げ、うれしの総合活動をはじめとした特色ある教育活動を展開しています。給食調理場は、ドライ方式で、毎日工夫されたメニューに子どもたちは舌鼓を打っています。

目次

給食風景	1
平成18年度学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞校の紹介	2
平成18年度「食に関する教育研究会」より	3
ランチルームを訪ねて	4

地産地消学校給食推進事業	5
市から町から	6～7
平成18年度学校給食永年勤続表彰者名簿	7
いんふおめーしょん	8

関係者に御覧ください

祝 平成18年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成18年10月26日第57回兵庫県学校保健研究協議大会において、姫路市立船場小学校、多可町立中給食センターが学校給食優良学校等教育長表彰を受賞されました。

心からお喜び申し上げます。

学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰を受賞して

姫路市立船場小学校 校長 松尾 直

平成17年度に「食に関する教育研究会」を開催し、本校の研究の一端を公開する機会を与えていただきました。

その研究推進にあたっては、姫路市立学校栄養職員研究協議会の全面協力のもとに、実践を積み重ねてきました。その意味においても、このたびの受賞は、本校だけでなく、姫路市の「学校における食育」の取組が評価されたものと捉えております。

本校では「食の楽しさ」をキーワードにして取り組んでおります。一口に「食の楽しさ」といっても、楽しさの感じ方や楽しみ方そのものも個人によって異なります。その意味からも、食の指導においては「食はかくあるべし」といった指導ではなく、柔軟で幅のある指導が重要だと思います。

つまり学んだことを生かしたり、選択したりすることで、自分にあった食生活を創り出すことが大事なことであって、そのための判断材料となるべきものをできるだけたくさん提供することが、食に関する指導では重要ではないでしょうか。そのことが「食の楽しさ」を味わうことができ、自分の生活を豊かなものにしていく子の育成につながると考えております。

また食というのは、子どもにとって身近な課題であって興味・関心がもちやすく、自ら探究する学習に適した優れた学習素材であるといえます。それだけに、この教育を無理なく、継続していくために、教科等との関連や内容の整合性を図りながら進めることがより求められます。



多可町立中給食センター

多可町は平成17年11月1日、多可郡3町（中町、加美町、八千代町）が合併して誕生した人口約25,000人の静かな農村文化都市です。全国的に有名な酒米「山田錦」の発祥の地であり、宮中歌会始で用いられる杉原紙の産地であり、「敬老の日」の提唱の地であるといった旧町の特色が集まりました。町民の主な交通手段は自家用車ですが、公共の交通機関としてコミュニティバス「のぎくバス」が運行されています。そして、町の文化のシンボルである文化会館「ベルデイホール」が町の中央にあり、文化に係る子ども達の郷土学習（中町北小学校播州歌舞伎、中町南小学校播州柏鷄合わせなど）は、高く評価されているところです。

当給食センターは、合併に伴い中町学校給食センターから中給食センターと名称を変更いたしました。平成10年3月に、ドライシステムを採用したセンターが建設され、それまでの単独校方式よりセンター方式に移行いたしました。調理方式がウエット方式からドライ方式に変わった際には、県の衛生管理基準に沿って、町独自の「衛生管理マニュアル」を作成して日々業務を行い、食の安全と衛生管理の向上に努めて参りました。毎週月曜日には、「職員の心構え」を朗唱し、揺るぎない心を確認して作業に取り組んでいます。更に平成17年9月から県立北はりま養護学校の給食を受託し、総食数1,470食を調理しています。

また、当センターの取り組みとして、アレルギー対応など、学校や保護者と連絡を密にして適切に行っています。加工食品は極力使用しない方針で、素材から手作りで調理しています。米飯には地元産のお米を、J Aを通じて地元産野菜等を購入し使用しています。12月には地元産大豆を使い、子ども達のために調理員全員で味噌づくりをして給食に使用し大変好評です。

この度、兵庫県教育長表彰を受賞いたしましたことは、職員一同のこの上ない喜びであります。今後もより研鑽を深め、21世紀を担う子ども達の健やかな成長を願い、より安全、より安心な給食を提供できるよう頑張っていきたいと考えています。



平成18年度 兵庫県教育委員会「食に関する教育研究会」より

「ともに学ぼう、わたしたちの食生活」

～食は「いのち」・「こころ」・「きずな」・「文化」～

神戸市立北山小学校長 国宝 寛

はじめに

本校は、三木市に隣接する神戸市西区の北部に位置し、全13学級の学校栄養職員未配置校である。

本校では、昨年度の学校保健委員会で朝食を取り上げ、朝食の必要性について学習した。この学習を通し、子どもたちに食に関する知識や食生活について考えさせる必要があることを痛感した。また、子どもたちの食の乱れが指摘される昨今、生涯にわたった健全な心と体を培っていくためには、子どものころから望ましい食生活を身につけていくことが必要であるとの認識の上に立ち、今年度、上記テーマを設定し、「食に関する教育研究会」を11月16日に開催した。

(1) 昨年度の取組

- ・神戸市の食指導推進事業（学校栄養職員未配置校への学校栄養職員派遣制度）を活用し、学校栄養職員による食指導。3年生を対象に実施。
- ・給食試食会に学校栄養職員の派遣を依頼し、保護者への啓発を図った。
- ・「朝食」をテーマに学校保健委員会を実施。

(2) 本年度の取組

①食生活アンケートの実施

児童の実態を把握するため、「食生活アンケート」を実施した。

②学校栄養職員との連携

「食に関する教育研究発表会」に向け、西区の学校栄養職員5名の協力を得たことで、専門性を加えてより充実した指導ができた。

③学年テーマ

アンケート結果を各学年が分析し、児童の実態に基づいた学年ごとのテーマを設定した。

- 1年：みんなで楽しく食べよう
- 2年：食べ物のゆくえをさぐる
- 3年：何でも食べて、じょうぶな体を作ろう
ーすききらいをなくそうー
- 4年：かむことの力
- 5年：おやつについて考えよう
- 6年：生活習慣病と和食について
ー知っておきたい和食のことー

なかよし学級：おいしく楽しく何でも食べよう
それぞれの取組は、単に知識の獲得や理解を深めるだけでなく、一人一人の児童が自分たちの生活を豊かにしていく態度の育成につながるという願いから、学校教育活動全体で実践した。

④栽培活動

土作りから畝作り、苗作りや苗の植え替えから収穫までを体験。

- ・キュウリ、ミニトマト、ピーマン、大根、なすび、サツマイモ、キャベツ、白菜、ニンジン、インゲン豆
- ・田植え、稲刈り（4年）

自分たちで作った芋を使った調理実習。

(3) 家庭・地域との連携

- ①広報「北山だより」・「保健だより」で食に関する話題の提供。
- ②PTA…給食試食会の実施。
学校保健委員会への参加。
生活クラブ（おからクッキーづくり等）
- ③地域のお年寄りから昔の食べ物の話を聞く。
（老人会との交流）
- ④北山マナビィひろば…親子米作り体験
味噌作り等

おわりに

今年度、食生活アンケートや日頃の給食指導などでの児童の実態から各学年それぞれの発達に応じた内容の指導を実施したことにより、児童の「食」への意識の変容につながる学習のスタートが切れたのではないかと思います。

来年度以降、今年度の取組をベースにした食に関する指導の全体計画を作成し、計画的継続的に実施することにより、児童の健全な心身を培い、豊かな人間性を育てていきたい。そのためにも、学校給食を、生きた教材として活用するとともに、各教科・総合的な学習の時間などにおいて、体験活動等も取り入れながら実践していきたい。



同時に家庭や地域への発信も継続して進めていきたい。



ランチルームを訪ねて No.45

南あわじ市立松帆小学校



今回の「ランチルームを訪ねて」は、全校生徒263名の松帆小学校を訪ねて、岡校長先生からお話を伺いました。

忘れもしない平成16年10月、兵庫県各地に甚大な被害をもたらした台風23号ですが、松帆小学校でも三原川の大洪水により校舎が床上浸水する被害を受けました。

創立133年の歴史をもつ松帆小学校ですが、老朽化が著しかったこともあり、水害の教訓をふまえ、一階部分の床の底上げ等の改築工事が進められ、屋根には地元産の瓦を、校舎内には、木の暖かみを感じられる木材を使用し、今年度の2学期には安全・安心で快適な新校舎に生まれ変わりました。



今回、取材に伺った多目的視聴覚室兼ランチルームは、新校舎の3階に設置されており、窓越しから三原平野の田園風景を一望することができます。

全校生徒を収容できるランチルームは、天井から専門のプロジェクターが備え付けられ、両窓からは光が部屋いっぱいに差し込む、とても明るい雰囲気です。

「3階のランチルームまで給食を運ぶのは大変ではないですか？」との質問に、「南あわじ市学校給食センターから運ばれてくる給食のコンテナを1階で受け取り、人も乗れる大型専用エレベーターを使って3階まで運んでいますので、問題はありません。」とのお答えでした。



今日はみんなの大好きな手巻き寿司！

子どもたちがクラス毎に給食を食べ始めると、給食センターから送られてくる、「給食メモ」を給食委員が読み上げ、給食に使われている食材について紹介してくれます。取材当日は、「いちご」についてのお話でしたが、子どもたちは熱心に耳を傾けていました。

クラシックのBGMが流れるなかで、おいしい給食に全校児童と一緒に食べる楽しさが加わって、ランチルームで食べる給食はとても楽しい一時です。

校長先生からは、「取組もやっと軌道に乗り、子どもたちも楽しく給食を食べられるようになり残食が少なくなっています。給食委員が話し始めると静かに話を聞いており、これからは縦割り班など異学年交流なども考えています。」とランチルームについての感想をお聞かせいただきました。

南あわじ市では、恵まれた地理・気候条件を生かして、玉ねぎ、レタス、白菜、キャベツなどの生鮮野菜と水稻を組み合わせた三毛作栽培、さらに酪農経営も盛んに行われ、「淡路島牛乳」は給食で毎日使用されています。



空っぽになった飯缶を洗う子どもたち。

また、松帆小学校では授業の始まりと終わりを知らせるチャイムがない「ノーチャイム実施校」です。これは、台風の被害で1ヶ月ほどチャイムが使えなくなったことがきっかけで始まりました。今でも朝の始まりと昼の掃除の時には放送で音楽は流れますが、子どもたちは、自主的に時計を意識して行動するようになっていようです。まさに「災い転じて福となす」とはこのこと…！

取材を終えた帰り際、すれ違いざまの子どもたちのさわやかな挨拶に、清々しい気持ちになった松帆小学校の取材でした。

最後になりましたが、取材を快くお引き受けいただきました岡校長先生、連絡調整していただいた南あわじ市学校給食センター 村上所長様他、多くの方々に厚くお礼申し上げます。

—兵庫県農林水産部 地産地消学校給食推進事業— 「県産農林水産物100%の日」体験記

2月27日に加東市内の全小中学校及び幼稚園（9小学校・3中学校・2幼稚園：約3,650食）において、「県産農林水産物100%の日」が実施されました。

加東市では、にんじん、じゃがいも、たまねぎなどの9品目について、地元生産者のものを常時使用、その他農産物は旬の時期を中心に使用されており、地元のものをより多く採り入れるために、その時々で使えるものを考えて献立を組むなど、生産と調理の連携が図られています。

当日は、おいしいごはん、播州素麺を使ったそうめん汁、三田牛のステーキ、ずわいがに入りの和え物など、色とりどりの地場野菜と県内各地の特産品を組み合わせた献立が提供されました。

校内放送では、地産地消の日と題して、献立と食材の産地が紹介され、「兵庫県内にもいろんな食材があることを知って欲しいし、作ってもらっている方々に感謝したいですね」と呼びかけが行われて、子どもたちは「おいしい」「野菜が甘い」など、いつもより「ご馳走」の給食を楽しんでいました。

「より新鮮でおいしく、安心できるものを子どもたちに」という関係者の思いが伝わり、ひょうご生まれの食材の味が一層魅力的なものとして、子どもたちの記憶に残ればいいなと感じました。



食べもののいのちと
作ってくれた皆さんに
手を合わせて「いただきます」

加東市立東条東小学校

「県産農林水産物100%の日」献立

- ◆ごはん（加東市産キヌヒカリ）
 - ◆牛乳（兵庫県）
 - ◆そうめん汁
素麺揖保の糸（たつの市）、人参（加東市）、
玉葱（加東市）、青葱（加東市）、蒲鉾（豊岡市）
 - ◆サイコロステーキ
三田牛*（三田市）、玉葱（加東市）
 - ◆大根と野菜のドレッシングあえ
かに身（豊岡市）、大根（加東市）、人参（加東市）、
キャベツ（加東市）
 - ◆ヨーグルト（兵庫県）
- *三田牛は兵庫県学校給食総合センターの事業により提供



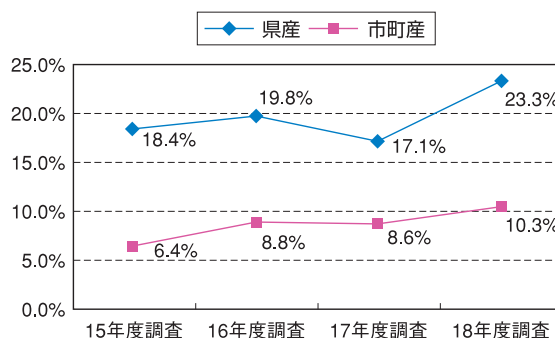
おいしいステーキ
地元の野菜はほんのり甘い味
「おかわり！」元気な笑顔がこぼれます

—学校給食に広がる地産地消— みんなの市町はいかがですか？

県農林水産部では、毎年、各市町教育委員会にご協力いただき、地場産品導入に関する調査を実施しています。

平成18年度調査では、県産品使用割合*が23.3%、市町産が10.3%となりました。地産地消が着実に広がっています。

*10日間の抽出調査による、品目数ベースの、県全体での数値です。



市から町から

西宮市学校給食展トピックス

西宮市教育委員会 食育推進チーム 竹中久美子

「健康づくりのための食事を考えよう」

～バランスのとれた朝ごはんをとろう～

●西宮市の概要

本市は兵庫県の東南部、大阪湾北部沿岸に臨み、東は武庫川、仁川を境に尼崎、宝塚両市に、西は芦屋市に、北は六甲山地北部で神戸市にそれぞれ接し、阪神地域の中央部に位置しています。阪神都市圏の中でもユニークな「文教住宅都市」西宮市は、最近の少子化傾向にかかわらず、年々子育て世代等の増加が続き、平成19年2月現在の人口は47万2,999人となり平成20年に中核都市へ移行するための取組を進めています。



●学校給食展のねらい・趣旨

市民や保護者に学校給食への理解を深めてもらうとともに、子どもたちの心と体の健やかな成長を願って、望ましい食習慣の形成や家庭・地域への食育推進および啓発などを目的に「全国学校給食週間」にあわせて毎年開催しています。

毎回、開催場所をかえ、今年は第11回目を保育所と隣接した用海公民館で平成19年1月26日（金）、27日（土）の両日、開催しました。以下は参加者の声も紹介しながら様子をお伝えします。

●「あったらいいな～こんな献立」

食べることに関心を持てるようにと食育の一環で行っている事業ですが、給食献立も簡単ラクラク朝食献立もすべて子どもたちが考案し、おうちで試作・家族の試食の感想まで書いて応募してくれました。その力作を真鍋教育長から表彰してもらい、緊張の一瞬です。保護者からは「簡単ラクラク朝ごはん・・・手際もよく、セロリがとても美味しくびっくり！子どももパクパク食べました」「メニューもすばらしい。子どもが考えたなんてとても思えない!!」と感嘆しきり。朝食の大切さ、少しでも実行できますように努力しますの声も。



●朝食紙上バイキング



食べたい朝食を自由を選びバランスがよいかドラえもんに判定してもらっています。保護者から、“朝食のバイキングのアイデアが子どもも大人も楽しめてとてもよかった”と好評でした。



●「朝ごはんチェック」・「食育笑百科」

そのかたわらでは、今朝何を食べたかで朝食の金メダル、銀メダル、銅メダルを決める「朝ご飯チェック」や朝食欠食とそうでないときの体験クイズコーナー、“大阪のおばちゃん”と“セレブママ”の朝ごはんの大切さを説く、「食育笑百科」は大いに盛り上がり、笑いをさそいつつも“う～ん納得!納得!”

また、参加者の声として“私は保育士ですが、園児の朝食にケーキや菓子パン類が多く、また乳児なのに紅茶やコーヒーを飲んでいる子がみられます。保護者への呼びかけにとってもいい勉強になり、保育所でも食育をふまえた保育をすすめていきたい”の声も。

朝食食べると、いいってことわかったかな?



●パネル展示・調理擬似体験

日々、継続的に行われる「生きた」教材としての学校給食への理解を深めるために給食室の安全衛生のパネル、実際の釜の中で擬似食材をもっかいで混ぜる体験やどんな食材が使われているかの給食物資パネルも“安心して給食をいただくことができ感謝しています”と保護者の関心が向けられ好評でした。



●「親と子どもの食生活実態調査」

あわせて、西宮市教育委員会が平成18年6月に市内小学五年生の児童と保護者を対象に、子どもたちや保護者の朝食内容、不定愁訴、生活意欲、学習への積極性などの「食生活実態調査」を実施しました。その結果、バランスのよい朝食を摂る児童は生活習慣や生活行動のすべてが好循環し、食事のバランスが子どもの心と体、感情の安定、生活意欲にまで関連しあうことなどの調査結果の一部をパネルで紹介しました。保護者からは“我が家の朝食はパンと牛乳、反省させられました。”“子どもの排便可リズムを最近気にしたことがなかった”と気づきやふりかえりの声も聞かれました。



●試食コーナー

毎年、大好評で試食時間になると保護者や市民の方のながーい、ながーい行列。試食は学校給食と同じメニューで近隣の学校から会場へ運びます。四歳の娘、乙葉(おとはちゃん)と参加した河野奈緒子さんは(西宮市浜町在住)「今日来てみて給食を試食しましたが、とても美味しかったです」と話し、他からも“将来、安心して給食のお世話になることが出来そう”と熱い信頼も寄せられました。



最後に、食育の一環としてスケジュールを組んで全学年ご参加いただきました用海小学校の児童のみなさんと先生方、試食用に調理の協力をいただいた学校、(財)西宮市学校給食会、(財)兵庫県体育協会兵庫県学校給食総合センターの皆様方より多大なご支援を賜り、この場をお借りして厚くお礼を申し上げます。ありがとうございました。

平成18年度 学校給食永年勤続表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に(財)兵庫県体育協会理事長より感謝状と記念品が贈られます。

市町名等	氏 名	市町名等	氏 名	市町名等	氏 名	市町名等	氏 名
神戸市	加藤淑子	川西市	西山宗子	西脇市	吉井まゆみ	豊岡市	金谷洋子
〃	増保恵美	〃	畑政子	小野市	松尾正明	香美町	井村壽之
〃	江見優子	三田市	塩野尚美	〃	寺田龍彦	〃	西垣久美子
〃	長岡起代子	〃	星野真知子	〃	宮崎ゆかり	〃	井上由紀子
〃	堀江康子	〃	藤田あつ子	〃	吉村彰記	朝来市	佐藤好美
〃	鈴政紀美子	〃	井上恵美子	加西市	谷田日登美	養父市	田原たか子
〃	西田千代子	明石市	白井智也	姫路市	加藤美紀	〃	尾崎ひとみ
〃	浜口滋子	〃	桑原季子	〃	木村つぐみ	〃	松原利加
〃	工藤一江	〃	谷水美和子	〃	西岡真幹	〃	宮本千夏
西宮市	豊島美紀	〃	酒井和美	〃	平井葉子	〃	他 1 名
〃	北川靖浩	〃	木村としみ	たつの市	柏原裕美子	篠山市	中西由美
伊丹市	安部左代美	〃	佐々木美和子	〃	石原みよ子	丹波市	後藤容子
〃	大山啓司	〃	丸本登代子	〃	平田明子	〃	西垣勝英
宝塚市	小山玲子	加古川市	玉越真理子	〃	高田早苗	淡路市・洲本市 広域事務組合	上田敏文
〃	山内道子	〃	真島真実	〃	谷口美都利	南あわじ市	木田和秀
〃	大原 猛	〃	岸本典子	〃	芝崎 恵	〃	山口英明
〃	新川和子	〃	吉野知佳子	相生市	増田貴美子	〃	西岡千枝子
〃	恩田ゆみ	高砂市	大西 誠	赤穂市	東家邦子	神戸聾学校	池田万美
川西市	大西 治	〃	野辺尚江	佐用町	新庄広子	姫路聾学校	中川数市
〃	菊池絹子	播磨町	松井香奈枝	豊岡市	長谷川里美	姫路北高校	横野則子
〃	國領尚子	〃	堀口久美	〃	佐藤美津枝		
〃	中禮眞佐美	西脇市	藤崎伸央	〃	河本八重子		

いんふおめーしょん

薬膳料理

薬膳料理の研修会に参加しました。薬膳料理というと、体には良いけれども薬草や食べ慣れないものが入っていて食べにくいものだと思っていました。ところが、旬の食材を食べる人の体調に合わせて選び、その日の体調に合った調理法で調理するおいしい料理であったのです。

体の調子が良くない（肩こり、頭痛等）時に検査をしても「正常」と診断される西洋医学に対し、東洋医学ではそれを「未病」として着目し、防いだり治したりするそうです。その手段に薬膳があり、中国の伝統医学(日本で言う東洋医学)の理論に基づいて作られるものだそうです。レシピの一部を紹介します。



★揚げ鶏の薬味がけ（4人分）

＜材料＞

鶏もも肉 2枚
小麦粉 大さじ3
片栗粉 大さじ3
揚げ油
きゅうり 1本
みょうが 1～2個
青しそ 5～6枚
生姜 1かけ
うど 10cm
かけ汁
酢 大さじ2と1/2 醤油 大さじ3 砂糖 小さじ2

＜作り方＞

- ①鶏肉は筋切りして、下味（酒大さじ2、塩小さじ1と1/2、生姜汁小さじ1、長ねぎぶつ切り1/2本分、にんにくの薄切り少々）に5～6分漬ける。
- ②野菜をせん切りにし、水にさらす。
- ③小麦粉と片栗粉を合わせ、①に付けて170℃の油で揚げる。
- ④③を食べやすい大きさに切って皿に盛り、水をきった野菜をのせて、合わせておいたかけ汁をかける。

★大根とにんじんのナムル（4人分）

＜材料＞

大根 500g
にんじん 1本
漬け汁
ヤンニョムペースト 小さじ1
砂糖 大さじ3
酒 大さじ2
みりん 大さじ1
酢 大さじ3
塩 大さじ1

＜作り方＞

- ①大根、にんじんは、せん切りにする。
- ②①を漬け汁とともにボールに入れ、手でよく混ぜ合わせる。しんなりするまで、しばらく置く。

ヤンニョムペーストは、にんにく1、長ねぎ2、玉ねぎ2の割合でみじん切りしたもので、いろいろな料理に香辛料として利用できます。（冷凍保存可）

★昆布とハトムギのスープ（4人分）

＜材料＞

ハトムギ 80g
昆布 20g
塩 少々

＜作り方＞

- ①ハトムギは洗って一晩水に浸す。
- ②昆布はふいて1.5cm角切り、水1.5リットルを加え、やわらかくなるまで煮る。
- ③ハトムギを加え、やわらかくなったら塩で味を整える。



薬膳では、それぞれの食材が持つ効能を組合せていろいろな症状に効果のある料理に仕上げます。「揚げ鶏の薬味がけ」は花粉症、「大根とにんじんのナムル」は風邪予防・冷え性、「昆布とハトムギのスープ」は高血圧に効果があるそうです。「未病」の予防や治療は、西洋医学で最近生活習慣病対策として注目されている「一次予防」にあたります。西洋でも、東洋でも、旬の食材をいろいろ取り合わせ、いろいろな調理法でバランスよく料理を楽しむのが健康の秘訣ということでしょうか？

