

兵庫の学校給食だより

2007.7
No.87

2年生の給食風景



西宮市立東山台小学校

本校は「「ゆめ」のある学校、ゆたかな心〈友愛〉、めげずにがんばる〈克己〉」を学校教育目標に掲げ、教育活動を展開しています。給食時間は、大切な食育の場で、給食委員会の活躍のチャンスでもあります。そして本校の子どもたちは、みんな給食が大好きです。

月間給食目標について説明する
給食委員会の子どもたち



毎日の給食と健康についての
3年生の授業風景



おいしい給食

北谷悠実子

東山台小学校では、給食を食べているときに「お昼の放送」で音楽やクイズなどがでて、みんながにぎやかになります。とくに東山台小学校はオープン・スペースなので、となりの教室のにぎやかな声が聞こえてきます。

とても人気のある食べ物は3つあります。1つめは、きなこパンです。2つ目はアイスクリーム、3つ目はピビンバです。この3つの食べ物はとくに人気の食べ物です。

給食は、えがおになる勉強です。

◇ もくじ ◇

西宮市立東山台小学校の給食風景……………	P1
「学校における食育」関連事業について……………	P2
いんぷおめーしょん……………	P3
おいしい「ひょうごのめぐみ・旬」を味わおう…	P4～5
学校給食用コッペパン実技講習会の紹介……………	P6
平成19年度行事予定表……………	P7
食品検査だより……………	P7
平成19年度物資委員紹介他……………	P8

関係者にご回覧ください

<http://www.hyogo-c.ed.jp/~htgkyushoku/>

平成19年度「学校における食育」関連事業について

兵庫県教育委員会事務局体育保健課

主任指導主事 松 原 昭 雄

1 ひょうご食育推進事業

(1) 趣 旨

「食育基本法」及び「食の安全安心と食育に関する条例」の施行等、児童生徒が豊かな人間性を育み、生きる力を身に付ける食育を推進するに当たって、学校での取組が大変重要となっています。

そこで、組織的・計画的に学校における食育を推進していくため、平成18年度に「食で育む子どもの未来」食育推進事業において作成した教職員用手引書「学校における食育実践プログラム」（以下、「実践プログラム」という。）をもとに、市町教委・学校を対象とした「学校における食育研修会」、「食育実践校」による実践研究などを実施します。

(2) 事業内容

① ひょうごの学校食育推進委員会の設置

県内各市町・学校の実践プログラムに基づいた取組状況を把握するとともに、その実践内容・方法等を検証します。また、食育実践校の研究成果等を踏まえた学習教材の作成(平成20年度予定)、学校給食活用方策等について検討を行います。

② 学校における食育研修会の開催

市町教委担当者や学校管理職等を対象に、実践プログラムに関する講義や先進校の実践発表等を行い、実践プログラムの普及や食育への理解促進、指導者の資質向上等を図ります。

③ 食育実践校の指定

実践プログラムに基づいて、校内指導体制を整備するとともに、食に関する指導計画を作成し、栄養教諭と連携しながら、学校や地域課題に応じた実践研究(指導内容・方法、学校給食の活用、家庭・地域との連携等)を行います。

④ 学校給食衛生管理推進研修の開催

安全安心な学校給食の実施とより一層の食事内容の充実のため、栄養教諭・学校栄養職員並びに学校給食調理員の資質向上を図ります。

2 食に関する教育研究会(下欄の開催予定参照)

県下10地区において、学校を中心に家庭・地域との連携を密にしながら、本研究会を実施します。

【内容】授業公開、実践発表、講演等

- ・望ましい食習慣や自ら管理していく能力を育成し、子どもたちが主体的に実践できるような力を身に付けるための学校における食育の推進
- ・朝食をしっかりと食べるための学校と家庭の取組
- ・学校給食への地場産物の積極的な活用と地域産業への理解を深める取組 等

＝ 開催予定 ＝

(平成19年6月15日現在)

開催地区	開催期日	開催場所	備考(現時点での主な内容)
神戸	11/30(金)	神戸市立兵庫大開小学校	授業公開、実践発表、分科会等
阪神南	2月予定	未定	実践発表、講演等
阪神北	8/22(水)	伊丹市立勤労福祉会館	実践発表、講演等
東播磨	7/31(火)	稲美町ふれあい交流館	実践発表、分科会等
北播磨	8/21(火)	多可町中央公民館	実践発表、講演等
中播磨	7/5(木)	神河町立長谷小学校	授業公開、実践発表、講演等
西播磨	11/14(水)	たつの市立神部小学校	授業公開、実践発表、講演等
但馬	11/16(金)	豊岡市立日高小学校	授業公開、実践発表、講演等
丹波	10/19(金)	丹波市立久下小学校	授業公開、実践発表、パネルディスカッション等
淡路	2/1(金)	洲本市立大野小学校	授業公開、実践発表、米飯給食試食、講演等

いんぷおめーしょん

食 品 の 選 び 方

兵庫県では、安心できる食生活と健康の増進に向けて、「食育推進」と合わせて「食の安全・安心」が提唱されています。最近、食中毒、異物混入、消費期限・賞味期限切れなど「食の安全」に関するニュースが多くなっていますが、新しいニュースに気をとられて、農薬、食品添加物、遺伝子組み換え、BSEなどによる不安を忘れてはいませんか？

今回は、表示を見ながらの安心食品の選び方を「食べもの通信」から抜粋してみました。

1 野菜・くだもの

原産地表示に輸入国の表示をしている店が良いでしょう。国内産では、「〇〇県」だけでなく「〇〇県△△町」、あるいは「栽培者名」まで表示されているものは責任の所在がはっきりしていて、「いつ検査されてもOK」とも読み取れますので、残留農薬の不安も少ないでしょう。農薬が少なくてすみ、栄養も豊富で味も最もおいしい旬の国産品を選ぶことも大切です。



2 魚介類



「解凍」や「養殖」の表示が目につく店は、正直に表示していることにもなりますから、信用できる店といえるでしょう。アジ・イワシ・サバ・サンマなどの回遊魚は重金属等の蓄積が少ないので、安全性は高いようです。近海魚（アマダイ・イカ・カレイなど）は「〇〇県産」や「△△港産」（船が着いた港）のものより、「〇〇沖産」（とれた場所）などの水域が明確なものが良いでしょう。養殖魚（ハマチ・マスなど）は餌に含まれている薬品や添加物が気になるところです。

3 加工食品

製造年月日まで併記されているものや、食品添加物の少ないものを選びましょう。たとえ原材料等の表示が少なくても、下表に表示されているものはなるべく避けましょう。パック表示に「無漂白」「無着色」「特選」「極上」等の強調表示やキャッチフレーズが目立つものも注意が必要です。



◎なるべく避けたい食品添加物◎

食 品 添 加 物	おもな用途と不安点
アスパルテーム	低カロリー甘味料。フェニルケトン尿症の因子をもつ妊婦は要注意。
サッカリン、サッカリンNa	甘さは砂糖の300倍以上。一時発ガン性で禁止された。
ソルビン酸、ソルビン酸K	多く使われている合成保存料。亜硝酸塩との食べ合わせの不安。
赤色104号、106号、2号、3号、40号 黄色4号、5号など、コチニール色素	着色料。外国では発ガン性の疑いから使用禁止。変異原性や発ガン性などが疑われて不安。
亜硝酸、硝酸K	ハム、ソーセージなどに多く使われている発色剤。他の添加物や食品と反応して発ガン物質を作る。
パラオキシ安息香酸、パラオキシ安息香酸Na	清涼飲料水に使われる合成保存料。変異原性の不安。
リン酸、リン酸塩（Na）	結着剤、品質改良剤。多食で骨の形成異常、貧血の不安。

◎遺伝子組み換えではない加工食品の選び方◎

しょうゆ	有機大豆使用のものを選ぶ
食用油	ベニバナ油、オリーブ油、ゴマ油、米油、ヒマワリ油、シソ油を選ぶ
マヨネーズ	ベニバナ油使用のものを選ぶ
マーガリン	ベニバナ油使用のものを選ぶ
フレーク	カボチャ、サツマイモ、玄米のものを選ぶ
酢	純米酢を選ぶ
酒	純米酒、純米吟醸酒を選ぶ
ビール	麦芽100%のものを選ぶ
ウイスキー	モルトのものを選ぶ



※日本では遺伝子組み換え農作物の栽培はされていないので、国産原材料のものを選ぶのも良いでしょう。

参考文献：「食べもの通信」6月号

4 肉類（取扱に注意しましょう！）

ご存知の様に、O157は牛の大腸に存在し、その汚染率は黒毛農家で保菌率4.5%、乳雄農家では保菌率12.9%との調査報告もあります。生肉（牛刺や生レバー等）を食べることは、O157に感染する確立が高くなりますから、絶対にやめましょう。焼肉では箸を使う、包丁やまな板も別に用意する、付け野菜は火を通す等々の注意が必要です。

また、国立感染症研究所の調査で病原性大腸菌O157を保菌しているハエが全国に広く分布していることも判明していますので、ハエといえども油断は禁物です。

〈宍粟市立神戸小学校 田路永子〉

地産地消 おいしい「ひょうごのめぐみ・旬」を味わおう!!

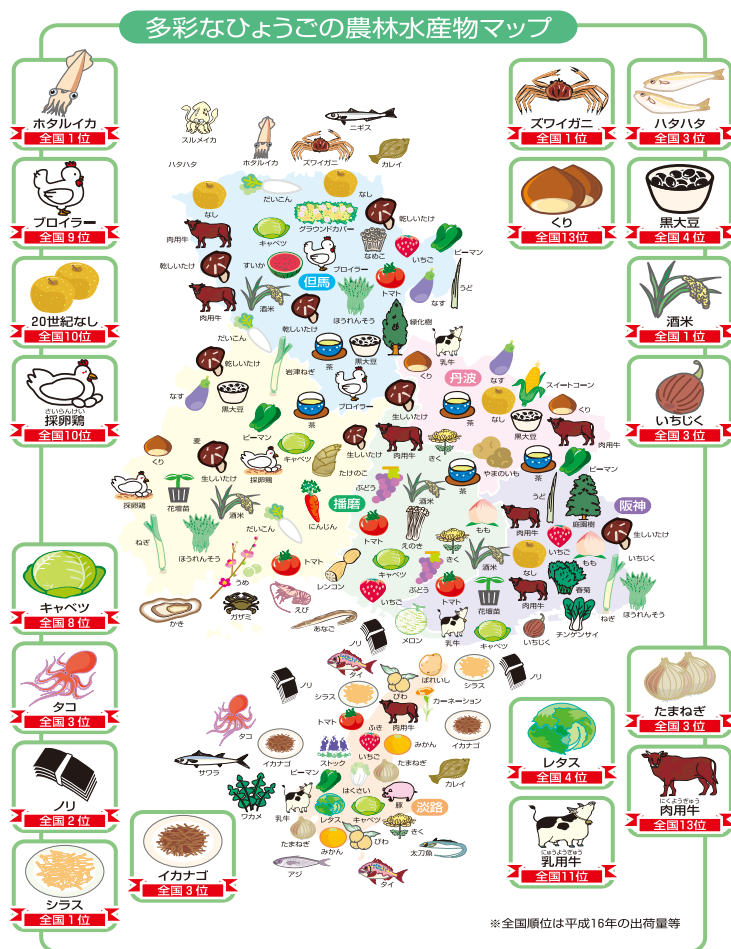
兵庫県は、北は日本海、南は瀬戸内海（太平洋）に面し、中央部の山岳地帯、高原、平野、海岸、島々など、広大で変化に富んだ地形と、多様な気候を有することから、「日本の縮図」といわれています。多様な自然環境のもと、摂津（神戸・阪神）、播磨、但馬、丹波、淡路の5つの地域では、固有の風土・文化が育まれ、それぞれの気候・風土に根ざした農林水産業が発展し、多彩な産物を生みだしています。

兵庫県では、多彩なひょうごの農林水産業が、地域の皆さんに支えられ、いつまでも、地域の皆さんの豊かな暮らしを支えていけるよう、消費者と生産者を強い絆で結ぶ「地産地消」を推進しています。

学校給食においては、「子どもたちに、新鮮でおいしいひょうごの農林水産物を知って、食べて、農林水産業を身近に感じながら元気に育ってほしい!!」との願いから、地元や県の食材だけでつくる給食「県産農林水産物100%の日」の取り組みや、給食に食材を供給する圃場での農作業体験、生産者との交流体験などを進めています。

今回は、数多くある農産物の中でも、これからの時期、県内で安定的に生産・供給されている品目をご紹介します。

兵庫県農林水産部総合農政部



主な品目	時 期	主 な 産 地
ほうれんそう	周 年	神戸市
だ い こ ん	4～6、10～3月	たつの市
は く さ い	7～9月	香美町、新温泉町、養父市
	10～3月	洲本市、淡路市、南あわじ市
キ ャ ベ ツ	4～6月	神戸市、明石市、加古川市、稲美町
	11～3月	南あわじ市
	4～10月	豊岡市、香美町、新温泉町
た ま ね ぎ	周 年	洲本市、淡路市、南あわじ市
ビ ー マ ン	6～10月	豊岡市、養父市、朝来市、香美町

元気な「ひょうごの農林水産物」全国順位上位を占める主なもの

品 名	出 荷 量	全 国 シェア	順位	主 な 産 地
米 山田錦（酒米）	14,962 t	79.9	1	播磨地域
野 たまねぎ	95,800 t	9.7	3	淡路地域
レタス	29,000 t	6.1	4	淡路地域
菜 はくさい	12,200 t	1.8	13	淡路地域
キャベツ	29,500 t	2.7	8	淡路・神戸地域
果 いちじく	1,470 t	11.5	3	神戸・阪神地域
びわ	160 t	3.1	8	淡路地域
実 ぶどう	2,220 t	1.1	17	播磨地域
くり	271 t	1.6	13	丹波・阪神地域
畜産物 生乳生産量	142,945t	1.7	11	淡路地域
肉用牛出荷頭数	31,827頭	2.5	13	淡路地域
プロイラー出荷羽数	12,310千羽	2.1	9	但馬地域
鶏卵生産量	82,437 t	3.3	10	播磨地域

品 名	出 荷 量	全 国 シェア	順位	主 な 産 地
水 ノリ養殖	52,676 t	14.7	2	瀬戸内海
シラス	8,656 t	18.3	1	瀬戸内海
イカナゴ	10,686 t	16.0	3	瀬戸内海
アナゴ	649 t	8.2	6	瀬戸内海
スズキ類	1,506 t	15.0	2	瀬戸内海
タコ類	3,376 t	6.2	3	瀬戸内海
カレイ類	3,113 t	5.6	2	瀬戸内海・日本海
ズワイガニ	1,712 t	28.7	1	日本海
ニギス類	734 t	14.1	3	日本海
ハタハタ	1,846 t	14.4	3	日本海
ホタルイカ	2,875 t	51.5	1	日本海

平成16年統計数値等による

主な野菜産地の紹介

★摂津地域

- 西宮市を中心とした阪神間では排水性が高い土壌条件を生かして、こまつな、ほうれんそう、しゅんぎくなどの軟弱野菜が栽培されています。また、土壌の熱水消毒など、農薬使用を抑えてつくられています。神戸市では、チンゲン菜が多く生産されています。
- 神戸市では11月から5月頃までキャベツの出荷が行われています。冬の間はよく締まって重量感のある冬キャベツ、春は柔らかな春キャベツが栽培され、その優れた品質は市場でも高い評価を受けています。

(チンゲン菜)



(キャベツ)



★播磨地域

- 揖保川河口の100ヘクタールもの広大な干拓地に、だいこん畑が広がり、10月から6月まで出荷されています。砂地以外では作れない、きめの細かいだいこんが生産されています。
- 明石市から稲美町にかけてキャベツの一大産地が形成され、10月から6月まで出荷されます。農薬を使わず、黄色蛍光灯の光により害虫を防除する光防除が県内で最も普及している産地です。

(だいこん)



(キャベツ)



★但馬地域

- 但馬は昼夜の温度差が大きいので、緑色が濃く、日持ちのよい高品質のピーマンが栽培できます。肉厚で皮も柔らかい但馬のピーマン

(ピーマン)



は「たじまの濃いやつ」と呼ばれ、夏に出荷の最盛期を迎えます。

- 養父市轟(とどろき)高原では、夏に収穫されるだいこん栽培が盛んです。きめが細かく、煮ても柔らかくとろりとした食感のだいこんは、「轟(とどろき)だいこん」として人気を集めています。鮮度を保つため暗いうちから収穫され、全国に出荷されます。

(だいこん)



★丹波地域

- 丹波地域のやまのいもは歴史が古く、兵庫の伝統野菜の一つです。長いものに比べ、肉質がきめ細やかで、粘りが強く、栄養価も高いことが特長です。収穫期間は10月から11月です。
- 丹波黒のえだまめは、大粒で、もちもちした食感と甘みで全国に知られています。収穫期間が秋の2週間ほどしかなく、長く黒大豆を食べたいという強い要望から、だだ茶豆と掛け合わせた早生の新品種が開発されました。

(やまのいも)



(黒大豆)



★淡路地域

- 兵庫県のたまねぎ出荷量の95%以上を占めているのが、淡路島産です。収穫量は全国第3位ですが、甘くて適度に柔らかい淡路たまねぎの品質は日本一と言われ、市場でも高い評価を受けています。
- 県下最大の産地である三原平野では、11月から2月頃まで収穫されます。冷蔵庫に貯蔵し、3月に出荷する端境期(はざかいき)出荷も行われています。

(たまねぎ)



(はくさい)



学校給食用コッペパン実技講習会

平成19年6月6日、7日

(株)昭和産業神戸工場食品開発センターにて開催

学校給食で食べられている「コッペパン」は、どうやって作るの？学校給食用の小麦粉って悪いんじゃないの？

そんな疑問をよく耳にしますが、小麦の種類、製粉方法、パンの歴史、パンの製法や種類等々を、昭和産業食品開発センターの技術者から学び、体験してもらい、学校給食用小麦粉の理解とコッペパンの品質向上を目的とした講習会を2日間、延べ29名の栄養士の方々に受講して頂きました。



いよいよ実技です

イースト菌により発酵し、ふくれた生地です

「パン作りで重要なのは、計量・時間・温度!!」



手ごねパンにも挑戦!

特に、分割・丸め・成型は、簡単そうに作る先生をまねても、なかなかうまくいきません。



さあ、窯出しです



コッペパンの審査方法を学んでいます。



給食用の粉で作ったパンは、とても美味しいパンでした。

日頃、何気なく食べているコッペパンも、実際に自分で作ってみると、きめ細かな作業を繰り返して作らなければならないことを実感し、大変勉強になった講習会でした。



パンについての知識を学んでいます



平成19年度 学校給食関係年間行事予定

月	日	行 事	会 場	参 加 者 等
5 月	24日	学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	給食だより編集委員
6 月	6 日	学校給食用パン実技講習会	昭和産業(株) 東灘工場	栄養教諭・学校栄養職員
	7 日	学校給食用パン実技講習会	昭和産業(株) 東灘工場	栄養教諭・学校栄養職員
	15日	学校給食用コッペパン品質審査会	学校給食総合センター	製パン委託加工業者
	15日	学校給食用炊飯委託業者研究会	兵庫県立教育研修所	炊飯委託業者
	22日	物資委員会	六甲荘	物資委員
	～3月	物資部会	未 定 (年4回予定)	物資委員(物資部会)
	～3月	食品研究部会	未 定 (年9回予定)	物資委員(食品研究部会)
7 月	24日	学校給食用物資研究会	兵庫県民会館	学校給食関係者
	26日	学校給食調理講習会	学校給食総合センター	調理従事者
	27日	学校給食調理講習会	学校給食総合センター	調理従事者
	31日	肢体不自由教育給食関係職員調理講習会	学校給食総合センター	特別支援学校等給食関係者
	～2月	「食」に関する教育研究会	県下10会場(P2に掲載)	学校関係者・保護者・地域住民等
8 月	7 日	学校給食用物資研究会	姫路文化センター	学校給食関係者
		パン・炊飯委託工場物資管理状況調査	県下29工場	パン・炊飯委託工場
9 月		学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	給食だより編集委員
11月		栄養教諭・学校栄養職員研究会	未 定	栄養教諭・学校栄養職員
1 月		学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	給食だより編集委員

検査・食育室だより

～パイナップルの効果～

料理でどうも苦手・・・というのに「酢豚とパイナップル」の組み合わせがあります。「酢豚だけだと大好きなのに、パイナップルが加わると大キライ!」という声も聞かれます。誰がこんな不思議な組み合わせを考えたのだと思われるかもしれませんが、酢豚にパイナップルを入れるのにはちゃんと意味があるのです。

まず、パイナップルには食欲を増進させるはたらきのあるクエン酸やリンゴ酸がたくさん入っているため、脂っこい酢豚でもパクパクいただけます。また、パイナップルに含まれるプロメリンはタンパク質を分解し、一緒に調理した肉をやわらかくしてくれるので、胃腸の負担を軽くし、消化吸收を高める働きがあります。パイナップルを食べると舌がピリピリするのは、このプロメリンの作用です。

ただし、60℃以上に加熱すると効果がなくなるので、生のパイナップルを後から加えるのがポイントです。注意点は、缶詰のパイナップルは熱処理をしているため、効果はありません。生のパイナップルではパイナップルゼリーができないのは、このプロメリンがタンパク質であるゼラチンを分解してしまうからです。缶詰だとプロメリンが失活しているため、問題ないということです。

料理にはいろいろ不思議な組み合わせがありますが、すべてなんらかの意味があってそうになっているのです。その理由を探ってみるのもおもしろそうですね!

【参考】カラダカラ、健康マトリックス



「食物アレルギー」や「食育で」困ったら迷わず「検査・食育室」に相談!

- ①「食物アレルギー」に関する専門的なご質問には、いたやどクリニックの木村院長及び食物アレルギー研究会の専門医の先生方が回答します。
- ②「食育」に関するご質問は兵庫農漁村社会研究所代表 保田 茂 先生がお答えします。
- ③ 両先生の講演申込みもお受けしております。

ご利用方法：検査・食育室まで電話かファックスにて連絡ください。

【その他】食育に関する出前講習会等もお引き受けしています。



平成19年度 物資委員会委員を紹介します

物資委員会は、財団法人兵庫県体育協会の学校給食用物資供給業務の適正合理化を図るために設置されており、主に学校給食用パン及び米飯の加工賃についての協議や学校給食にふさわしい物資の献立研究等を行っています。

《物資部会》

中川鉄夫	神戸市教育委員会事務局指導部 健康教育課給食指導係長
辻利夫	(財)西宮市学校給食会事務長
菅原則彰	伊丹市立学校給食センター所長
射延広和	宝塚市学校給食会事務長
久田忠義	明石市学校給食会事務長
杉本致良	多可町八千代給食センター所長
古隅昭彦	(財)姫路市学校給食会専務理事
山本庄一郎	太子町学校給食共同調理センター所長
井上 實	養父市立八鹿学校給食センター所長
道本龍三	篠山市立篠山西部学校給食センター所長
富田千秋	南あわじ市学校給食センター所長
飛田具美	兵庫県教育委員会事務局体育保健課 課長補佐

《食品研究部会》

梶好子	神戸市立池田小学校栄養職員
荒木幸子	西宮市立香櫨園小学校栄養職員
古波鮫加恵子	宝塚市立宝塚第一小学校栄養職員
黒川友美	三田市立志手原小学校栄養職員
竹内佳代子	明石市教育委員会事務局体育保健課主任
今村貞美	加古川市立野口北小学校主査
吉原洋子	加東市立社小学校栄養教諭
花畑英子	姫路市立安室東小学校主査
小林照代	姫路市立古知小学校栄養教諭
在賀みどり	宍粟市立波賀小学校栄養教諭
小森智美	豊岡市立豊岡小学校主査
長嶋悦代	淡路市立富島小学校栄養教諭
瀬安希子	兵庫県教育委員会事務局体育保健課主任

兵庫県学校給食総合センター組織

URL: <http://www.hyogo-c.ed.jp/~htgkyushoku/>
E-mail: htgkyushoku@hyogo-c.ed.jp

所 長 日 野 恭 孝
副 所 長 新 谷 和 博

《総務課》

総務課長 森本 操
mrmorimoto@hyogo-c.ed.jp

会 計 ・ 庶 務 岡部 早苗
sanokabe@hyogo-c.ed.jp
高橋 智子
tmktakahashi@hyogo-c.ed.jp
パン・米穀 植木 聡
uekis@hyogo-c.ed.jp

《物資課》

普及活動・受注
神戸地区
阪神南地区
阪神北地区
(三田市除く)
東播磨地区
(明石市、加古郡)
北播磨地区
(三木市)
但馬地区
(朝来市除く)
大久保 泰宏
yaokubo@hyogo-c.ed.jp
阪神北地区
(三田市)
東播磨地区
(加古川市)
北播磨地区
(三木市除く)
但馬地区
(朝来市)
丹波地区
淡路地区
松本 信行
nbymatsumoto@hyogo-c.ed.jp
東播磨地区
(高砂市)
中播磨地区
西播磨地区
藤本 京子
kyfujimoto@hyogo-c.ed.jp
配 送
(委託配送管理)
仕 入
(一般物資仕入)
林 勇二
yujhayashi@hyogo-c.ed.jp
物資管理・出入庫

《検査・食育室》

室 長 神 戸 哲 雄

食品検査等
相 談
(食育・アレルギー) 藤本 正志
masafujimoto@hyogo-c.ed.jp
貸 出
(食育教材・検査機器) 稲岡 直子
nainaka@hyogo-c.ed.jp
講習会・研修会

平成19年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局体育保健課食育係 主任指導主事	松原 昭雄
宍粟市立神戸小学校 学校副主幹	田路 永子
兵庫県学校給食総合センター 副所長	新谷 和博
所長補佐兼物資課長(検査・食育室長)	神 戸 哲 雄
物資課課長補佐	大久保 泰宏
総務課主査	植木 聡
物資課栄養職員(検査・食育室栄養士)	稲岡 直子

(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2007 TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
編集発行人 日野 恭 孝

