# 兵庫の学校給食だより 2007.15 No.88

# 宍粟市立 神戸小学校



本校は、山、川、田畑に囲まれ豊かな自然に恵まれた環境にある。 地域の協力を得た地産地消の給食が実施されていて、生産者との 交流等、地域を巻き込んだ『ひと、もの、いのち、自然、ふれあ いを大切にする神戸っ子』の育成を図っている。















1年生の給食風景 かたいけど「いかゲソのてんぷら」は みんな だーいすき!

# ◇もくじ◇



宍粟市.	立神	≡IJ١	学	校(	の	給	食	風	景	•	•	•	•	•	•	•	•	•	P1
地産地	消学	交給	食:	推	進	事	業	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	P2
平成 1	9年	宴「	食	اتا	関	す	る	ф	央	講	習	会		の	報	告	•	•	Р3
平成 1	9年	度採	用	学	交	栄	養	職	員	の	紹	介	•	•	•	•	•	•	P4
いんふ	ぉめ-	ーし	よん	h	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	P5
ランチ	ルー』	ムを	訪	a'	τ	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	P6
市から	町かり	5·	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ρ7
協会供	給物資	資の	紹	介	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	P8

### さかもとさんへ

1ねん やぎ わかな <u>きゅうしょくのすぱげっていにはいっ</u> ているなすび、おいしかったよ。なすびは、 あまかったです。わたしがすきなさくら んぼよりおいしかったよ。またたべたい です。1ねんせいのときは、はじめてで たべれなかったけど、さかもとさんのな すびは、あまいのでたべれます。おかげで、 なすびがたべれるようになりました。

関係者にご回覧ください

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

# 食でつながる地域と子どもたち『地産地消学校給食』

(兵庫県農林水産部農政企画局総合農政課)

兵庫県では、身近な食材と接することを通して子どもたちの食と農林水産業への理解を深めることを目的に、平成18年度から「地産地消学校給食推進事業」に取り組んでいます。

事業を実施している15市町では、「できるだけ多くの県産品を使用できるよう年間を通して納入業者を指導」するとともに、「県産農林水産物100%の日の実施推進」によって県産品の幅広い活用を図り、加えて、各市町の創意と工夫により様々な取り組みが行われています。事業を通じて、県産品使用割合が大幅に向上するとともに、地域の中で、子どもたちと食を支える様々な人々とのふれあいが着実に拡がっています。

その取り組み状況を簡単にご紹介しますので、それぞれの地域で学校給食の地産地消に取り組まれる際の参考資料としてください。

### 【実施市町】

神戸市 高砂市 稲美町 加西市 加東市 多可町 相生市 佐用町 宍粟市 太子町 豊岡市 香美町 養父市 丹波市 洲本市

### 地產地消学校給食推進事業 可地理地語学校給金推進体制づくり 两人组合 10.行政 4 高学 異数: 私数 育的良型社 前連級 加工党了 推進協議会 見記・結果 変化・ ○様々な課課 の雇消 計画生度 供給更聲 地域の農林水産業と結じ ②供互品 活用促進 と安全的心ではいしい語句 と含む通じた地域の主命者 供給促進 個水水産業とのもため **台籍**。 生 包材识新 现件,加工 会对话用 ②子ともたちの食と選妹水産業への理解促進

### 《平成18年度取り組み事例》

#### ◆県産品の生産・供給体制づくり

- ・事前に生産者側から農産物等の情報(供給可能な時期・量)を提供し、毎月の献立に計画的に使用
- ・給食でよく使用する品目と使用量を洗いだし、生産者側に情報提供
- ・通常の調達ルートに加え、農産物直売所を拠点に地場野菜を継続的に供給する仕組みを整備
- ・他市町の給食食材生産者グループと交流し、広域からより多くの品目を調達できる体制を整備
- ・生産供給実証ほ場を設置し、加工用の大豆を試験的に栽培・使用
- ・協議により供給品目と価格を定め、生産者を確保して計画的に生産・供給
- ・地域の生産者による給食用野菜栽培グループを育成

### ◆県産品の活用促進

- ・県産品活用のための父兄等へのアンケート調査の実施
- ・県産食材を活用した献立の研究開発・調理講習の実施
- ・県産食材を使用した郷土料理集の作成・配布
- ・地場産大豆加工品の開発(みそ、豆腐、煮豆)
- ・地場産水産加工品の開発 (カレイ、ハタハタ、イカ等)



[高砂市] 鶏肉のスタミナ炒め、小松菜のかけじょうゆ、みそしる、味付け海苔、ゆずゼリー (ほか 5 回実施)

〔稲美町〕すきやき風煮、小松菜のおひたし、みかん

[加東市] そうめん汁、サイコロステーキ、大根と野菜のドレッシングあえ、ヨーグルト

〔太子町〕大根と鶏肉の炒め煮、ほうれん草ともやしのあえ物、いかなごの磯辺揚げ、味付け海苔

〔養父市〕田舎汁、さつまいものかき揚げ、間引き菜の煮浸し、柿

〔丹波市〕たこのからあげ、たまねぎのみそ汁、白菜のごまあえ

### ◆給食の食材と関連づけた様々な体験活動

- ・学校給食に食材を供給するほ場での見学や農作業体験
- ・生産者の指導による小学校内での農作業体験・農業学習
- ・体験農園での年間を通じた栽培体験(もち米、大根他)
- ・給食用の食材の収穫作業 (じゃがいも・玉葱等)、 下準備作業 (とうもろこしの皮むき等)
- ・加工品づくり体験(みそ・煮豆・豆腐)
- ・自ら育てた農産物や地元の農林水産物を使った調理実習

### ◆給食の実施にあわせた学習活動

・学校給食だより等での普及啓発

(県産食材や生産者の紹介・作物が畑で育つ様子の紹介)

- ・給食食材を供給する生産者と子どもたちの給食交流会
- ・地域の農林水産業や日本の食料事情を考える学習





水産加工品を使用した献立(村岡給食センター)

水産加工品を使用した駅立 (村両結長センダー)



調理実習(香美町立香住小学校)

### 平成19年度

# 「食に関する中央講習会」 に参加して

丹波市立市島中学校(丹波市立市島学校給食センター)学校栄養職員村上晃子

平成17年度6月「食育基本法」が制定され、食育活動があらゆる方面で注目されている今日、機会があって「食に関する中央講習会」に参加させていただきました。

この中央講習会は8月20~21日の2日間、国立オリンピック記念青少年総合センターで行われました。 会の目的は、学校における食育の推進の中核となる 栄養教諭、学校栄養職員等に対して「食に関する指導」及び「学校給食の管理」の専門的知識の向上を 図ることです。



以下は、その研修会の内容の紹介です。

- ■「学校における食育の推進について」神奈川県立保健福祉大学教授 中村 丁次
- ●「食品の安全性の評価について」

実践女子大学教授 西島 基弘

- ■「食に関する個別指導(肥満傾向生徒への対応)」東京女子医科大学名誉教授 村田 光範
- ●「肥満傾向生徒への個別指導実践事例」

さいたま市立浦和中学校学校栄養職員

入あかね

- ■「我が国における食中毒発生の現状と問題点」共立薬科大学特任教授 中村 明子
- ●「拭取り検査からみた学校給食の衛生管理について」

独立行政法人日本スポーツ振興センター 健康安全部衛生管理室 ●「平成17年度児童生徒の食生活実態調査結果の活用1」

独立行政法人日本スポーツ振興センター 健康安全部健康安全事業課

●「平成17年度児童生徒の食生活実態調査結果の活用2|

平成17年度児童生徒の食生活等 実態調査委員会委員



この研修会に参加させていただいて、具体的な食に関する指導に関することに加えて、昨年度発生した食中毒の話も聞かせて頂き、普段の給食現場での衛生管理を振り返る良い機会となりました。野菜の残留農薬について、メディアでも話題になっているような食の安全性に関することなど、『食』に関して興味深い分野のことを勉強させていただきました。生きた教材となる献立作成に取り組むことの大切さや、給食の衛生管理の重要性を学ばせてもらい、そして児童・生徒・保護者への食育活動をますます推進いくことが大切であると感じました。



### 平成19年度 学校栄養職員新任者紹介

# 学校栄養職員になって



本校は、3歳から20歳までの幼児・児童・生徒約100名が在籍する県下で最も大きい 聴覚特別支援学校です。苦手な献立に悪戦苦闘したり、笑顔で食べてくれたりしている 子どもたちと接しながら、楽しい毎日を過ごしています。まだまだ仕事に不慣れで、業 務に追われる日々ですが、子どもたち、先生方、調理員さんたち、みなさんに支えられ ています。本校の学校給食を生きた教材として充実させ、本校の独自性を活かした食育 に取り組んでいきたいです。なにより、子どもたちの笑顔につながる学校給食・食育の 実施に力を注ぎたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

兵庫県立神戸聴覚特別支援学校 中西 忍



配属された但東学校給食センターでは、幼稚園から中学校までの給食を提供します。 この育ち盛りの子どもたちにとって「食」は本当に大切なものだと栄養士として日々実 感する毎日です。自分の周りの環境のすばらしさに気づき、その地の食材を出来る限り とりいれることで「食」にもっと興味をもってもらえるような食指導や給食作りを行っ ていきたいです。

豊岡市立但東中学校(豊岡市但東学校給食センター) 北野 陽子



「やったー!」採用通知を受けたとき、思わず叫んでしまったのを覚えています。そして、約6,500食もの給食を作る大規模センターに配属になり、期待と不安を抱きながらのスタートとなりました。しかし、今では尊敬できる先輩方や、温かく迎えてくださった調理員の皆さんのおかげで、忙しいながらも充実した日々を送っています。

センター勤務ということで、子どもたちと毎日過ごすことはできませんが、給食を食べているときの楽しそうな姿や笑顔を見ると、心からこの職についてよかったと思うと同時に、たくさんのパワーをもらいます。このかけがえのない子どもたちが、生涯健康で豊かな生活が送れるように、給食を通じて私ができる精一杯の手助けをしていきたいと思います。

伊丹市立花里小学校(伊丹市立学校給食第2センター) 深川 絵美

# ☆検査・食育室より☆

### ~検査機器等貸出し内容の変更について~

平成19年11月より、簡易ふらん器に添付の寒天培地(直径 9 cm又は15cm)を、市販のスタンプ培地(ぺたんチェック)に変更しました。スタンプ式のため、作業は培地をそのまま検査箇所に押し当てていただくだけですので、従来よりも簡単に検査ができます。

寒天培地の貸出しの種類と枚数は変更なく、一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の組み合わせで20枚までとします。詳しくは、検査・食育室までお問い合わせください。



# いんふぉめーしょん ご存知ですか? 農薬のこと

農薬は農薬取締法により、国(農林水産省)の登録を受けなければ販売できません。 仕組みは次のようになっています。

- ①農薬メーカーは農薬の安全性試験を行い、(独法)農林水産消費安全技術センター農薬検査部に申請する。
- ②農薬検査部は、農薬の物理科学性・効果・薬害・毒性・残留性・有用生物や環境への検査をする。
- ③内閣府食品安全委員会で評価され、ADI (1日摂取許容量)が設定される。
- ④厚生労働省は毒性試験や作物残留試験のデータをもとに食品としての残留農薬基準を設定する。
- ⑤農林水産省は、残留農薬基準をもとに適正使用基準 (適用作物・対象病害虫・適正使用時期・回数・希釈 倍率等)を設定して登録を許可する。

こうして、農薬が出回ります。農薬の使用基準はラベルに表示され、使用者がこれを守って使用することにより農作物の安全が確保されます。ただし、農薬のひとつひとつには使用基準が定められていますが、いくつもの農薬を合わせて使用することには制限が無く、地域ごとに農協や農業改良普及センター等が検討してその地域における理想的な栽培歴を提示して指導を行っています。農薬の使用者には、使用記録(防除日誌や生産履歴)の記帳が努力義務として定められています。「減農薬」や「低農薬」などと書かれていても、もとの基準が地域ごとで異なり統一化していないので、最近では「減農薬」「低農薬」の表示はまぎらわしいという理由で見られなくなりました。

給食を提供するものとして農薬について喫食者の安全を確保するためには、給食の材料調達の際に野菜のポジティブリストともいえる防除日誌の提出を求め、読み取る力を付けましょう。



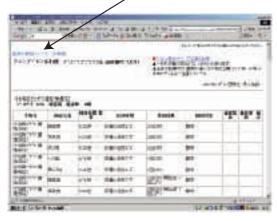
この防除日誌から、この「キャベツ」には / ジマンダイセン水和剤 / トルネードフロアブル / アファーム乳剤

を使用したことがわかります。

例えばジマンダイセン水和剤を調べてみます。 インターネットで「農文教(www.ruralnet.or.jp)」 を検索し、ルーラル電子図書館をクリック、防 除総覧→「病害虫・雑草の診断と防除」登録農 薬と使用法の農薬名から

ジマンダイセン水和剤 を検索し、作物名に、キャベツがあるかどうか確認します。

/ キャベツがあれば使用倍数、使用時期、回数を確認して使用法が正しければ安全ということになります。地産地消がすすめられる中、一宮町の給食に出荷する野菜には、生産者からこのような防除日誌が付けられてきます。



	- 18	17 m / 1 m	2017 5-104	7947.48		100 5
1	and the	109 -	BECOME.	3	- 10	
	(E) (1)	100	TRACTICAL TO	-	But	
41.00	718	80°40'8	PERMIT	miles.	-	
****	-48	arr scale	PRACTETY	Mark The Street	100	
0199	700	West	mouse.	DEP	per .	
0164	mai.	#FT(1,78)	THURS?	19.00	160	
2114	(CURTO)	34'108	INCOME?	1987	-	_
****	Herrise	-	heart i	2004	-	
1111	1000	-	10000	(merch)	-	
SF	1984	808	INVESTIGAT.	105-25	800	
54"	76/4	600 -	396474087	1400.00	800	
16	(80%)	perit -	DESCRIPTION	OE P	800	
175	SET	069 -	THEFT	007		
-	- Merch	644 -	2044017	ALC: N	- 10	
-	PF93	004	PHENCY	Jan. 74	. 81	
5675	1000	908	1946017	18.P		
5559	1900	604		and the same		
54.77	1000	808	PHILL T	100.0		-



# ランチルームを前ねて No.42

### 兵庫県立淡路聴覚特別支援学校



先生と一緒にいただきま~す



器とご飯で390gに!



食べ終わった食器は各自で洗います

今回のランチルームを訪ねては、淡路島の洲本市にある 兵庫県立淡路聴覚特別支援学校・兵庫県立淡路視覚特別支援 学校を訪ね、重廣学校栄養職員にお話を伺いました。

昭和23年の開校以来、淡路島に住む聾・盲児に対する義務教育を行ってきました。寄宿舎を持ち、集団生活を通して自主性・自立性を培っています。現在の生徒数は聴覚・視覚合わせて12名の生徒が、33名の教職員とともに、穏やかで静かな環境の中で学校生活を送っています。

ランチルームはとても明るく、広いスペースがあり、クラス 単位で食事ができるようになっています。給食時間も余裕を持 って取られており、生徒のペースで食べることができます。また、 他では見たことがありませんが食べ終わった食器は各自が簡単 な洗浄をするという指導をしていること。食材に関しては、地 元淡路島の特産である玉ねぎ・白菜等、地元の野菜をできる限 り使っており、また、年に1度、骨付きの新鮮な秋刀魚を使う など、生徒の自立訓練の一面を担った給食作りも心掛けている のが印象的でした。

「家庭で食べたことのない物が食べられるようになったり、食べることに興味を示さなかった生徒が給食を待ち遠しく思ってくれたりと、生徒の成長を感じられるのが何よりうれしいです。」と清々しい笑顔で話されたのが、とても印象的でした。

愛情たっぷりの調理・丁寧な 盛りつけを心掛けています



ごはん

牛乳

鮭のマヨネーズ焼き

白菜と厚揚げの煮浸し

みど汁





# 市から町から

### 篠山市立篠山西部学校給食センター



当センターは、 昭和50年代に建 築された西紀・ 丹南・今田の各 学校給食センタ ーに変わる統合 施設として、山 や田畑に囲まれ

たのどかな環境の場所に、今年4月オープンしました。

概要として、総事業費8億6,480万円(設計、土地、 建設、備品等)、鉄骨造2階建、敷地面積6,945㎡、 延床面積2,144㎡、倉庫などの付属等に加えて39台

の駐車場を備え ています。調理 能力は1日最大 3,000食を作るこ とができますが、 現在は6幼稚 園・7小学校・ 3中学校の総数



2,400食を調理し、配送車5台で届けています。

施設は完全ドライシステムとなり、作業区域においても二次汚染を防ぐため、肉魚・野菜など食材ごとの下処理室を設けた汚染区域と、作業区分や温度管理の徹底を図るため、調理種類別の部屋(炊飯室、焼き物・揚げ物・煮物コーナーの調理室、和え物室



給食を家庭の食事形態にできるだけ近づけ、子ど もたちにおいしく食べてもらうため、食器に清潔で、 見た目も美しい強化磁器を採用。給食を入れる食缶 も保温食缶にして、暖かい献立は冷めないよう、和 え物などは保冷して各学校に届けています。併せて、 トレーの色もピンク色に変更し、和やかな雰囲気の

中で給食が食べられるよう改善 しました。

このほか、災 害などの非常時 に対応するため 自家発電装置を 設置し、いつで



も炊き出しが行えるよう、炊飯ラインが稼働できる 電力を確保しています。さらに、塵芥処理機により 残滓など生ゴミの排出を減らすとともに、処理物を 堆肥として活用していただくため、各校・園へ配布 を行っています。

献立については、地元・篠山の旬の味覚が味わえる黒豆ごはんや栗ごはん、冬にはぼたん汁などの「ふるさとこんだて」、その他にも節句にちなんだ一品がつく「行事食」、よく噛む必要がある食材を使った「カムカムこんだて」、豆をたくさん使う「豆まめデー」、外国の料理を楽しむ「世界の味」、誕生月の子どもたちをお祝いする「おたんじょうびこんだて」など工夫を凝らし、給食を通して食べる楽しさ・大切さを知ってもらえるよう努めています。

また、地産地消の考えから、ごはんは地元産のコ



家で収穫された野菜も積極的に取り入れています。

4月から今までの間、新しい機器の取扱いに戸惑いながらも、旧センターで行われていた取り組み及び地域との連携を継承してまいりました。これからも子どもたちが毎日しっかり食べてくれることを願い、一層の努力を続けていきたいと考えています。

# 県産品を使った商品のご案内!

# 猪肉



### ■規 格 1 kg

※兵庫県を中心に捕獲した猪を衛生的に処理しています。

### ■製品特徴

猪肉は全体は脂肪が厚いわりに淡泊で、煮込めば煮込むほど柔らかくなり、牛肉と比べてビタミンB1が多く、カルシウムは2倍以上と栄養面から見ても満点です。

詳しくは、当センターのホームページ「食品検査だよりNo.45」をご覧ください。

# 兵庫県産冷凍ほうれん草 3cmカット



### ■規 格 1 kg

### ■製品特徴

「地産地消」が叫ばれるなか、県内で栽培されたほうれんそうを冷凍にしました。マイナス30℃で急速冷凍し、生の風味をそのまま閉じ込めました。ボイルすることで、蒸し工程で処理したほうれんそうよりアクが少なく、熱が均等に伝わるためおいしく食べられます。また、3cmにカットしていますので、加熱処理するだけで調理の手間が省け、簡単・便利な商品です。「地元の子どもたちに食べてもらい、大きく育ってもらいたい。」そんな生産農家の気持ちがこもっています。

### 兵庫県産和牛 淡路たまねぎコロッケ



### ■規 格 60g

### 製品特徴

あるおいしいコロッケです。和牛のおいしさをより味わっていただけるよう既存の淡路たまねぎコロッケと比較し、県産和牛肉の配合割合を約2.5倍に増やしました。シンプルな味付けとなっておりますので、淡路たまねぎの甘みと兵庫県産和牛の旨みを味わっていただける商品となっております。卵・乳抜きの商品です。県産和牛使用のため、数に限りがありますが、是非ご利用ください。

兵庫県の名産、淡路たまねぎと兵庫県産和牛を使用した高級感

# ハタハタドレス IQF





### ■規 格 12g~18g(1尾)

### 製品特徴

ハタハタは、兵庫県が全国1位の水揚げを誇り、日本海でのハタハタ漁の最盛期は9月~5月の間となります。そのハタハタを鮮度にこだわり、頭を取って食べやすく加工しました。身は脂があり、骨離れがよく、焼き、煮込み、唐揚げ、ムニエルなど様々な調理法に向きます。骨ごと食べられるのでカルシウム満点です。