

兵庫の学校給食だより

2008.7
No.90



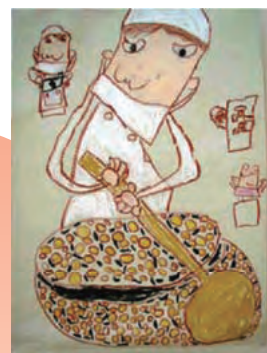
「おいしいきゅうしょくいただきます」

調理職員さんたちも登場



神戸市立高羽小学校

高羽小学校は、山と海に囲まれた70年の歴史のある学校です。平成19年に新校舎が完成し、新しい教室での学校生活が始まっています。明るく広いランチルームもあり、クラスでの給食や交流給食に利用しています。



(1年絵画会より)



◇ もくじ ◇

神戸市立高羽小学校の給食風景……………	P1
学校における食育関連事業について……………	P2
地産地消学校給食推進事業……………	P3
いんぷおめーしょん……………	P4
学校給食用栄養ソフトについて……………	P5
市から町から……………	P6
平成20年度行事予定表……………	P7
食品検査だより……………	P7
平成20年度物資委員紹介他……………	P8



わたしは、給食の時間がとても
楽しみです。わけは、毎日の給食
がおいしいからです。前きらいな
食べ物給食に出たとき食べてみ
たらおいしかったのでその食べ物
がすきになりました。
すべての給食がおいしいので毎
日おかわりをしています。このこ
ろクラスのみんながあまりへらさ
なくなつてふやす人のほうが多
くなりました。これからは、みな
でがんばっておかずやごはんの
入っているようきをからっぽにす
るぞ。

4年3組 野々村光奈乃

関係者にご回覧ください

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

平成20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

「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あたって、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。）を基に、ひょうご食育推進事業及び学校給食を活用した食育推進事業を実施します。

1 ひょうご食育推進事業

(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推進状況を把握し、その取組内容・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教材を作成するとともに、学校給食活用方策等について検討します。

(2) 学校における食育研修会の開催（県下3会場）

学校関係者を対象に、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、学校における食育の普及啓発や実践プログラムの活用促進、指導者の資質向上等を図ります。

(3) 食育実践校の指定（県下6校）

栄養教諭・学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）未配置校〔共同調理場方式の所属校以外の受配校含む〕及び学校給食未実施校において、実践プログラムに基づく校内指導体制の整備及び食に関する指導計画の作成等により、学校や地域課題に応じた実践研究（指導内容・方法、家庭・地域等との連携、栄養教諭等未配置校における学校給食の活用等）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、栄養教諭等及び学校給食調理員の資質向上を図ります。

2 学校給食を活用した食育推進事業

(1) 食育推進校の指定（県下5校）

原則、栄養教諭配置校の中から指定します。食育推進校においては、実践プログラムに基づき、学校給食を生きた教材として活用しながら、各校の児童生徒・地域性等を考慮した実践研究を行います。

(2) 食に関する教育研究会（下欄の開催予定参照）

平成20年度に限り、県下5地区において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20年6月16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）
東播磨	8／1（金）	加古川市立平岡南小学校	実践発表、講演等
北播磨	8／19（火）	コミュニティセンターおの	実践発表、分科会等
中播磨	10／31（金）	姫路市立飾磨小学校	授業公開、実践発表、講演等
西播磨	11／21（金）	佐用町立江川小学校	授業公開、実践発表、講演等
淡路	12／3（水）	淡路市立石屋小学校	授業公開、実践発表、米飯給食試食、講演等

食でつながる地域と子どもたち「地産地消学校給食」

(兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課)

兵庫県では、学校給食における県産農林水産物使用割合の向上を図り、身近な食材に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地区では、「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」とともに、「県産農林水産物による学校給食『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、各地区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さまざまな人たちとのふれあいが広がっています。

その取組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になさってください。

【実施地区】15地区（3市12協議会）

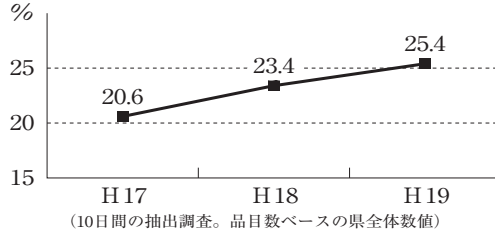
神戸市・高砂市・稲美町・加西市・加東市
多可町・相生市・佐用町・宍粟市・太子町
豊岡市・香美町・養父市・丹波市・洲本市

「県産農林水産物100%の日」実施状況

平成18年度	平成19年度
89.1%	93.0%

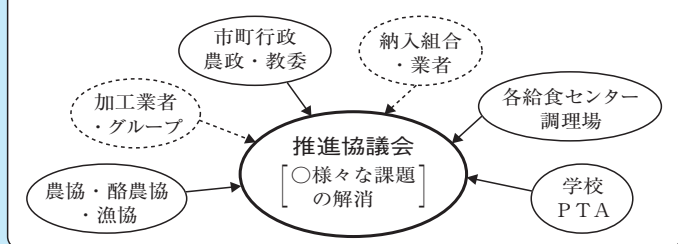
(県産農林水産物使用割合/15地区平均)

学校給食における県産品使用割合



地産地消学校給食推進事業

①地産地消学校給食推進体制づくり



計画生産

供給要望

②県産品供給推進

農林漁業
体験、生
産者交流

〇地域の農林水産業と結びついた安全安心でおいしい給食
〇給食を通じた地域の生産者や農林水産業とのふれあい

③県産品活用促進

調理加工
体験

食材供給

食材活用

④子どもたちの食と農林水産業への理解促進

平成19年度の取組事例

■県産品の生産・供給体制づくり

- ・栽培暦や出荷計画等をもとに、供給可能な旬の地元産野菜について給食センター栄養士に情報を提供。
- ・給食センター栄養士が、給食で扱いやすい魚の加工サイズ、量等を指導。
- ・水産加工業協同組合が、加盟業者を取りまとめ、地元で水揚げされる新鮮な魚介類の加工品を提供。
- ・直売所運営協議会等と協議し、年間を通じて安定した供給が得られるよう調整。

■県産品の活用促進

- ・県産食材を活用したメニューの研究開発・レシピ配布
- ・県産食材を使用した給食加工品の開発

■「県産農林水産物100%の日」献立例 ※牛乳は共通

〔多可町〕黒豆ごはん、高野豆腐の揚げ煮、白菜としらす干し(ちくわ)の和え物、ばち汁

〔高砂市〕ごはん、鶏肉の竜田揚げ、水菜ともやしのかけじょうゆ、かき卵汁、ちりめんじゃこの佃煮、黒豆ゼリー

〔稲美町〕黒豆ごはん、かしわのスタミナ焼、ばち汁、みかん

〔佐用町〕いり大豆ごはん、おからコロッケ、おひたし、味噌汁

■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
- ・大豆の栽培・加工体験(豆腐・きな粉加工・おはぎ)
- ・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
- ・給食食材を供給する生産者と子どもたちの給食交流会



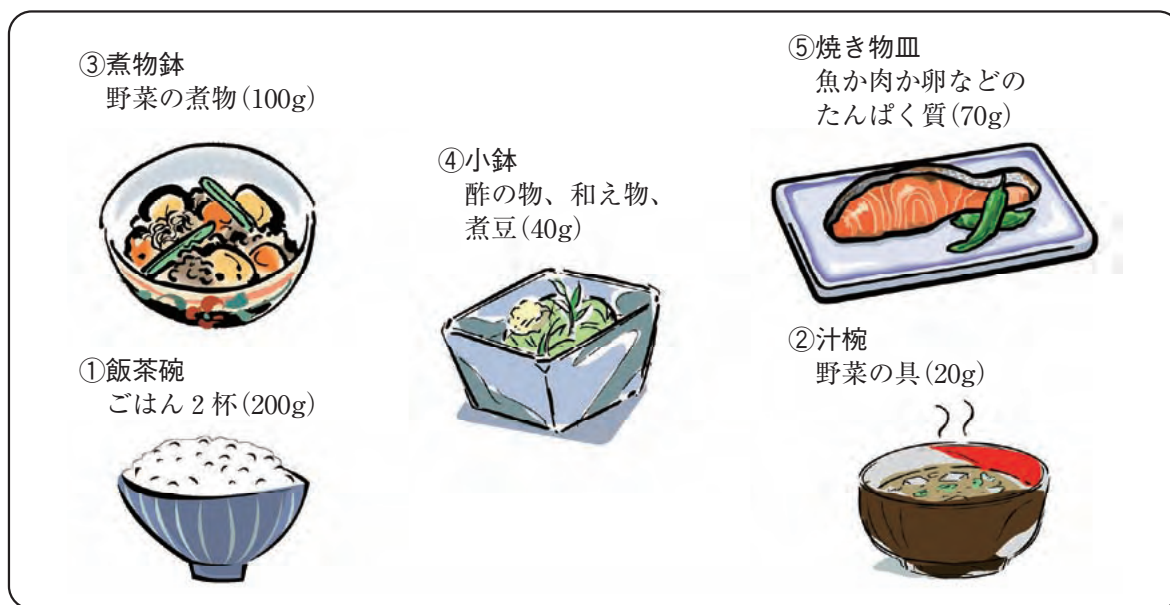
いんふおめーしょん

バランスよく食べるための和食器の知恵 —「食文化」に学ぶ—

「何を」「どれだけ」食べたらよいか・・・最近は洋風、中華風、エスニックなどの献立が多くなり、食べ方の基本が見えにくくなっています。たとえば餃子とラーメンを食べた場合、何が不足し、何が多すぎるのか見当もつきません。そのために肉や油が多くなり、栄養バランスが悪くなって生活習慣病が増えています。

実は、約500年前から、私たちの先祖は、「何を」「どれだけ」食べたらよいか、食べる分量と食品の組合せを食器の大きさと形で「食文化」として定着させ、その知恵を今日まで伝えているのです。

お膳に名前の付いた5つの食器①飯茶碗、②汁椀、③煮物鉢、④小鉢、⑤焼き物皿を四隅と真ん中の定位置に並べ、料理を適量盛りつけると、ほぼ必要な栄養素がバランスよく満たされます。1日に必要な野菜350gも難なく摂れることになります。これに加えて、1日にりんごなら1個、みかんなら2個くらいの果物を食べればよいのです。



①飯茶碗

ごはんが食べものの中心なので、主食といいます。大切なエネルギー源です。茶碗軽く1杯分のごはんは約100gで、2杯食べます。

②汁椀

汁には具を入れます。豆腐、油揚げ、わかめなどと、必ず季節の野菜を入れましょう。(野菜約20g)

③煮物鉢

野菜が主で、野菜を多く摂るための知恵です。(約100g)

④小鉢

酢の物、和え物、煮豆、納豆、大根おろしなど、野菜や豆が主のおかず。(約40g)

⑤焼き物皿

動物性たんぱく質で、魚、肉、卵などが主のおかず。(約70g)

汁とおかずが3品で「一汁三菜」といいます。食べる量が多い順に主食が1番、野菜(副菜)が2番、動物性たんぱく質(主菜)が3番です。食器の数は汁を含めて野菜が3つ、動物性が1つです。野菜を3つの器に分けるのは、味付けや調味法など目先を変えて沢山食べるための知恵なのです。分量は器に盛った時に多からず少なからず、美的かどうかを心がければ適量です。

和食器を使った和食は、栄養バランスの良い優れた食文化なのです。

学校給食用栄養ソフトウェアの無償貸与事業

兵庫県内の学校給食に従事する栄養教諭・学校栄養職員等の給食事務合理化を図るために、また、栄養教諭の指導時間を確保するための支援事業として、学校給食普及充実事業の一環として開発した『学校給食用栄養ソフトウェア』を無償貸与しています。



ソフトウェアの特徴

- ★ソフトウェアの初期導入費用、バージョンアップなどの費用負担はありません。
- ★一つの料理・献立を「幼児・児童・生徒・成人」又は「児童低・児童中・児童高・生徒」の四つの分量を一括管理できます。
- ★文部科学省の週報や法改正にも迅速に対応しています。
- ★同じソフトウェアをもつ学校や調理場間で、食品・料理・献立のデータ交換ができます。
- ★五訂全食品を含む最新の学校給食用物資(約3,600品目)が登録されています。
- ★調理形態ごとに整備された標準料理(約180件)が登録されています。等々

バージョンアップのお願い

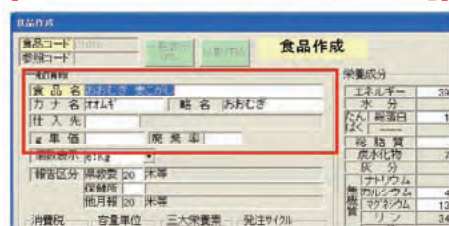
- ★最新バージョンアップの主な対応内容 (2008/5/29最終更新)
 - ・ Windows Vista対応
 - ・ 五訂増補食品データの提供
 - ・ 献立予定表の出力時に、漢字・ひらがなを選択できる機能 等々
- ★バージョンアップ方法

インターネットから最新のプログラムをダウンロードし、最新の状態に更新してください。

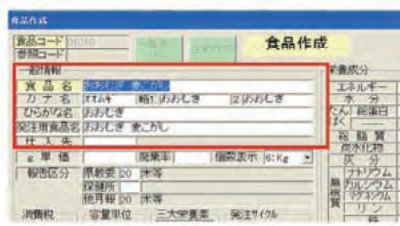
※バージョンアップ方法(移行手順書)は、インターネット上に掲載中です。当協会のHPの「学校給食管理システム」から入ってください。

※インターネットにつながらない方は、当センター職員が訪問し、最新プログラムをインストールさせていただきます。
- ★ご使用のソフトウェアが最新プログラムかどうかは、「食品作成画面」でご確認ください。(下図参照)

【バージョンアップ前の「食品作成画面」】



【バージョンアップ後の「食品作成画面」】



お問い合わせ

(財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食総合センター

TEL.0795-42-3791
FAX.0795-42-3795

市から町から

三木市立吉川学校給食共同調理場



平成17年10月に三木市と吉川町が合併しましたが、当センターでは、旧吉川町内の2幼稚園・4小学校及び1中学校に、総数約1,100食の給食を提供しています。

旧吉川町では、昭和43年1月に学校給食が始まりました。町誌によれば、当時の食数は約1,500食、1食あたりの給食費は、園児と児童が約40円、生徒が約45円でした。その後、建物の老朽化とニュータウン開発による人口の増加に伴い、平成8年度に現在の吉川学校給食共同調理場として、建て替えました。

施設の概要としては、総事業費約3億9千万円（建設、厨房機器、備品等）、鉄骨造2階建、延床面積1,120㎡、調理能力は1日最大1,500食を作ることができます。また、炊飯は委託炊飯としています。



当センターは中学校と隣接しているため、毎日、体育や部活動でがんばる生徒の元気な声が聞こえてきます。また、校舎とは渡り廊下でつながっている

ため、昼には生徒達が給食を取りに、食べ終わった後は容器を返しに来ますので、その時「ごちそうさまでした」の言葉を聞くと、明日への心の励みになります。

調理作業は7名の調理員で行い、午前8時15分から調理の準備が始まり、回転釜をはじめ、洗浄機・消毒保管庫など、ほとんどの厨房機器が蒸気を使っています。



給食の配送は、2ルートを配送車1台で、調理員が同乗し2名体制で届けています。合併の翌年4月から、市内統一献立となり、新たなメニューも加わることとなりました。

現在、米は「コシヒカリ」、野菜は「じゃがいも」など17品目の地元農産物を使用していますが、今後、更なる使用の拡大を図るための検討を行っています。また、毎月使用される食材に関する情報を「放送資料」として各学校に、「給食だより」を各家庭に配布し、折々の話題を届けています。



三木市では、本年9月から全ての幼稚園で、来年秋から全ての中学校で給食を実施する予定です。給食を食べる子供達の笑顔が目に見えてきます。

平成20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	27日	学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	学校給食だより編集委員
6 月	11日	物資委員会	六甲荘	物資委員
	～ 3 月	物資部会	未 定（年 5 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	学校給食調理講習会	学校給食総合センター	調理従事者
	25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
	28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
	29日	学校給食用物資研究会	兵庫県民会館	学校給食関係者
	～ 2 月	食に関する教育研究会	県下5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	姫路市文化センター	学校給食関係者
		パン・炊飯委託工場調査	県下25工場	製パン委託加工・米飯炊飯委託工場
9 月		学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	学校給食だより編集委員
10月	9 日	学校給食用コッペパン実技講習会	㈱増田製粉所	栄養教諭・学校栄養職員
	10日	学校給食用コッペパン実技講習会	㈱増田製粉所	栄養教諭・学校栄養職員
	17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
	17日	学校給食用炊飯委託業者研修会	兵庫県立教育研修所	学校給食用炊飯委託業者
11月	上旬	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	学校給食だより編集委員
3 月		物資委員会	未 定	物資委員
～ 3 月		学校給食調理場実態調査	8 カ所程度	学校給食調理場



食品検査だより

～食中毒とは～



食中毒と聞いて一般的に連想されるのが、「バイキンで下痢、嘔吐などを引き起こすこと」ではないでしょうか？ところが、食品衛生法では「食品、添加物、器具、容器包装に付着した微生物、化学物質、自然毒などを食べることによって起こる衛生上の危害」と定義されています。つまり、菌以外にも様々な要因による疾患を含むということです。簡単に言えば、「飲食に起因する健康障害」で、具体的に分類すると以下のとおりになります。

①微生物

細菌、ウイルス、カビ、原虫。

②化学物質

1998年、和歌山県で起こったヒ素カレー事件など。

発生が予測できないため、発生時期は不規則で、化学物質によって症状が異なるため、症状を一言で言えません。また、摂食後、症状が出るまでの期間が短いのが特徴です。

③自然毒

植物で代表的なのは毒キノコです。食用のものと紛らわしいものが多いので、素人判断で食べないほうが良いでしょう。

動物ではフグ毒(テトロドトキシン)が有名で、毎年、自分で釣ったものを無免許で調理したり、食通が舌にピリピリくるなんともいえない刺激を求めて、あえて毒の部位を食べたりして死亡するケースがみられます。

④寄生虫

海産魚介類に寄生するアニサキスが有名。魚の生食には注意が必要です。

〔参考〕食中毒の科学（本田武司）

《お詫び》

第89号表紙の小学校は、正しくは洲本市立大野小学校です。

お詫びして訂正いたします。

平成20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 館 隆	(財)姫路市学校給食会専務理事
栗 川 悦 夫	太子町学校給食共同調理センター所長
澤 田 仁 克	豊岡市立豊岡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
岩 田 芳 弘	淡路市・洲本市広域事務組合第一調理場長
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》

渡 邊 守	神戸市立有野小学校栄養教諭
荒 木 幸 子	西宮市立香櫨園小学校栄養教諭
古波鮫加恵子	宝塚市立宝塚第一小学校栄養教諭
増谷美栄子	三田市立ゆりのき台小学校栄養教諭
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栄養教諭
吉 原 洋 子	加東市立社小学校栄養教諭
釜 谷 淑 乃	姫路市立英賀保小学校栄養教諭
小 林 照 代	姫路市立古知小学校栄養教諭
塩 津 順 子	相生市立中央小学校栄養教諭
小 森 智 美	豊岡市立豊岡小学校栄養教諭
長 畠 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 神 戸 哲 雄
tkaabe@hyogo-c.ed.jp

《総務課》 ———— 会 計 ・ 庶 務 岡 部 早 苗
sanokabe@hyogo-c.ed.jp
高 橋 智 子
tmktakahashi@hyogo-c.ed.jp
総務課長 ———— パ ン ・ 米 穀 植 木 聡
森 本 操
mrmorimoto@hyogo-c.ed.jp uekis@hyogo-c.ed.jp

《物 資 課》 ———— 普 及 活 動 ・ 受 注
神 戸 地 区 }
阪 神 南 地 区 } 大 久 保 泰 宏
阪 神 北 地 区 } yaokubo@hyogo-c.ed.jp
東 播 磨 地 区 }
(明石市)
但 馬 地 区 }
東 播 磨 地 区 }
(加古川市、加古郡) } 松 本 信 行
北 播 磨 地 区 } nbymatsumoto@hyogo-c.ed.jp
丹 波 地 区 }
東 播 磨 地 区 }
(高砂市) } 藤 本 京 子
中 播 磨 地 区 } kyfujimoto@hyogo-c.ed.jp
西 播 磨 地 区 }
淡 路 地 区 }
配 送 }
(委託配送管理) }
仕 入 } 林 勇 二
(一般物資仕入) } yujhayashi@hyogo-c.ed.jp
物資管理・入出庫 }

《検査・食育室》 ———— 食 品 検 査 等
相 談 } 藤 本 正 志
(食育・アレルギー) } masafujimoto@hyogo-c.ed.jp
貸 出 } 近 藤 麻 由
(食育教材・検査機器) } mayu_kondo@hyogo-c.ed.jp
講習会・研修会 }

平成20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	
栄養教諭	田 路 永 子
兵庫県学校給食総合センター	
副所長	神 戸 哲 雄
物資課長(検査・食育室長)	益 田 敦 弘
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)	近 藤 麻 由

(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

