

兵庫の学校給食だより

2008.12
No.91



三田市立志手原小学校

三田市東部に位置し、東に羽束山、西に有馬富士の雄姿を望むなど、自然環境に恵まれた本校は、明治6年創立の歴史と伝統を有した学校である。

やる気、やさしさ、元気、そして笑顔いっぱいの子どもたちは、食育をとおして大いに食を楽しんでいる。



なすび



ピーマン



トマト

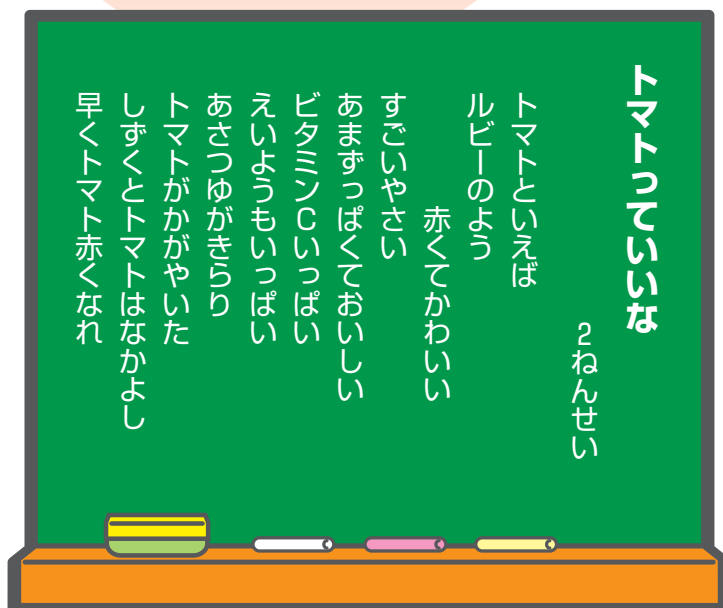


おいしそう～

私たちの育てた夏野菜が
給食の【夏野菜カレー】になったよ!!

◇ もくじ ◇

- 三田市立志手原小学校の取組風景…………… P1
- 学校給食法の改正について…………… P2
- ランチルームを訪ねて…………… P3
- 平成20年度「食の安全に関する講習会」の報告… P4
- 市から町から…………… P5
- 地産地消学校給食推進事業…………… P6
- いんぷおめーしょん…………… P7
- コッペパン実技講習会・品質審査会報告… P8



関係者にご回覧ください

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

学校給食法改正について

兵庫県教育委員会事務局体育保健課

このたび学校給食法が改正され、平成21年4月1日から施行されることになりました。

この改正では、「生きた教材」としての学校給食の重要性の高まりなどを受け、学校における食育推進の観点から、学校において取り組むべき事項について、規定の整備を図るとともに、学校の設置者、国、地方公共団体の責務を定め、また、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図る等の措置が盛り込まれています。

これまで学校給食の目標にあった「食生活の合理化、栄養の改善」の項目が消え、食育基本法や中教審答申※を踏まえつつ、食育の推進に重きをおいた内容になっています。

また、文部科学省の告示であった「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理の基準」が法に位置づけられたことにより、全国において一定水準以上の学校給食及び衛生管理が行われることが、国の基準として明確に示されました。

さらに、学校における食育への取り組みを進めるため、栄養教諭の職務や役割、校長の責務等についても規定が整備されています。

各教育委員会、学校においては、改正学校給食法の趣旨に基づき、学校給食の充実、学校における食育の推進に取り組んでいくことが求められます。法改正の内容、中教審答申等については、文部科学省ホームページに掲載されていますので、ぜひご一読いただきますようお願いします。

○文部科学省ホームページ <http://www.mext.go.jp/>

※中教審答申「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について(答申)」(H20.1.17)

◎学校給食法の改正の概要◎

第1条関係(法の目的) 学校給食を活用した食に関する指導の充実

第2条関係(学校給食の目標) 食育の観点から学校給食の目標を改正

健康の保持増進、食事への正しい理解と判断力、明るい社交性及び協同の精神を養う、自然の恩恵への理解、生命・自然の尊重、生産者への感謝と勤労の尊重、伝統的な食文化の理解と継承、食料の生産、流通、消費への理解

学校給食の水準及び衛生管理を確保するための基準の法制化

学校給食の管理運営に関する規定の整備

- 「**学校給食実施基準**」の法制化、及び当該基準に照らして適切な学校給食を実施することを規定(第8条関係)
- 「**学校給食衛生管理基準**」の法制化、及び、学校給食実施者が当該基準に照らして適切な衛生管理を実施すること、また、改善措置を講じることを規定(第9条関係)

栄養教諭による学校給食を活用した指導に関する規定の整備

- 栄養教諭はその専門性を活かし、学校給食を活用した実践的な食に関する指導を行うこと、また、学校長は**食に関する指導の全体計画**を作成することを規定(第10条第1項関係)
- 栄養教諭が指導を行うにあたり、**地域の産物を活用**するなど、地域の食文化等の理解の増進を図ることを規定(第10条第2項関係)

ランチルームを訪ねて No.48



西宮市立鳴尾小学校

今回の「ランチルームを訪ねて」は、平成20年度学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰を受賞された西宮市立鳴尾小学校を訪ね、荒木行雄校長先生と栄養職員の丸山絹代先生にお話を伺いました。



鳴尾小学校は、明治6年に村立鳴尾小学校として創立し、今年で135

周年を迎えた歴史ある学校で、「なかよく、力いっぱい」を鳴尾っ子の合い言葉とし、思いやりのある心豊かな人づくりを目標としています。

調理・配膳室は、子どもたちが中の様子を見ることができるよう一面が窓になっており、給食の時間になると、エプロン、帽子、マスク姿の給食当番さんが続々と給食を取りにきます。毎日心をこめて給食を作ってくれる調理員さんに当番全員が手を合わせ、大きな声で「いただきます！」と一礼してから給食を運びます。**給食室に取りに来る当番さんたちのうれしそうな足取りと笑顔がとても印象的でした。**

また、給食当番はエプロン・マスク・帽子の1つでも忘れると給食室に入れないという、食に対する厳しい姿勢と衛生面での徹底ぶりが伺えました。



給食・配膳室には一人分の分量を盛り付けた見本が置いてありますから、子どもたちも目で確認できて安心です。

100人入れるランチルームは、太陽の光が入りとても明るく、八角形という珍しい空間で、天井には大きなシャンデリアを設置し、やさしく子どもたちを照らしていました。またランチルームは、調理室

と扉1つで直結しており、調理員さんがいつでも子どもたちとコミュニケーションがとれるようになっています。

当日は、1年1組1クラスだけの利用でしたが、ホワイトボードに貼っている先生手作りの食器の配置図をみんなで確認し、配膳を終えると、いよいよ「いただきます！」の時間となります。



ランチルームには、食に関する手作りポスターや本が置いてあり、単に食事だけの空間ではなく、「食」について子どもたち自身が学び、実践できるよう、色々な角度からの情報を子供たちに発信されていました。

また、高学年の児童から「お箸をきちんと持てないから恥ずかしいのでスプーンとフォークを使っている」との声を聞いたのをきっかけに「箸で豆つかみ」を取り入れ、正しい箸の持ち方を指導されているそうです。この「箸で豆つかみ」は子どもたちにとってはゲーム感覚で、楽しく箸の持ち方が勉強できるようです。

今後の目標として、西宮市の地場産物を活用した安全・安心でおいしい給食を提供していきたいと、丸山先生がお話してくれました。

鳴尾小学校のみなさん、ご協力ありがとうございました！



平成20年度 食の安全に関する講習会に参加して

兵庫県立視覚特別支援学校

栄養教諭 中 井 富美子

食品に関する事件が多く報道されるなか、「食の安全に関する講習会」に参加してきました。

この講習会は、9月24日、25日の2日間、独立行政法人日本スポーツ振興センターの主催で、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。

この時期は、ちょうど事故米、汚染米が学校給食のオムレツに使用されていたことがわかった直後で世間が騒いでいるときだったので、学校のことを少し心配ながらの受講となりました。

会の目的は、学校給食における食中毒を防止する観点から、学校給食の管理に関する業務の指導的立場にあるものを対象として、防止のための専門的知識の習得を図ることです。

以下は、その研修会の内容です。

☆「平成19年度巡回指導報告書からみた学校給食の食中毒予防について」

独立行政法人日本スポーツ振興センター

学校安全部食の安全課主任 諏佐 恭子

☆「ノロウィルスによる食中毒の予防対策」

国立感染症研究所 客員研究員 西 尾 治

☆「食中毒防止のための手洗いの重要性」

富山市立藤ノ木小学校 栄養教諭 太田裕美子

☆「食品衛生の基礎知識」

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所

食品安全研究領域長 川 本 伸一

☆「農作物の残留農薬について」

実践女子大学教授 西 島 基弘

☆「いま問われる食の安全安心」

東京農業大学客員教授 農政ジャーナリスト 中 村 靖彦

☆「食物アレルギーについて」

日本大学准教授 細 野 朗

☆「食品表示に関する最新情報」

食品表示アドバイザー 垣 田 達哉



開会挨拶の中で、自分たちの手ですべての食品の安全を確認することは不可能であるが、学校給食従事者は、基本に忠実であること、従事者すべてが注意を払うこと、給食のレベルアップが必要であることを話されました。また、学校給食の衛生管理の基準の見直しに触れられ、施設設備等に関しての不備はどうしてもできないことだが、「どうしようもない」と放っておくのではなく、その旨も報告しておかなければいけないということでした。

「食の安全・安心」に注目が集まっています。誰もが安全で安心して食べられる食品を求めているわけですが、今回の講習で何人かの講師の方が、「絶対安全な食品はない」とおっしゃっていました。絶対安全な食品はないけれど、そのリスクがどの程度のものであるか、科学的に分析して管理するのが行政の大きな役割で、私たちもその一端を担っています。

現在では、外食施設や食品工場など家庭以外で大量加工、調理された生鮮食品を利用する機会が増えています。食中毒のリスクを低減するためには、家庭における食品の適切な取り扱いが大切であり、そのために食育が重要な役割を担っていることを学びました。

今回の講習会では、学校現場ですぐに役立つ話から、今、最前線で研究されている話題まで、様々な分野のことを勉強することができました。現場での衛生管理を振り返るよい機会となったと同時に、幼児・児童・生徒に本当に安心して給食を食べてもらうためには、まだまだやらなければならないこと、そして課題が山積していることを再認識しました。

市から町から

丹波市立柏原・氷上学校給食センター



当センターは合併後初めての大型事業として、平成19年8月に、総工費約12億円を投じて完成しました。1日4,000食の調理能力があり、炊飯機能を有する、オール電化方式の給食センターとしては、国内最大規模の施設となっております。

このセンターの運用開始により、丹波市内の全ての幼稚園、小学校、中学校において給食の提供が実現いたしました。現在、当センターでは、7幼稚園、7小学校、2中学校、の16校(園)で総数約3,400食を提供しております。

施設の特徴として、厨房方式はフルドライシステムを取り入れ、食中毒の原因となる細菌が繁殖しにくい環境を確保したこと。厨房熱源として、オール電化方式を採用し、夜間電力を活用し、ランニングコストの低減化が図れること。高効率のヒートポンプシステムを空調・給湯設備で導入したことにより、環境負荷の低減が図れること。そして、電化厨



房ならではの優れた厨房環境のもと、作業効率の向上と高い衛生管理レベルが実現できることなどが挙げられます。また、なんといっても、蓄熱式の蒸気発生器の導入により、大規模給食センターには不可欠の蒸気式回転釜が利用でき、調理スピードを上げることが可能になったことです。

他にもアレルギー特別調理室を設け、2名のきざみ食と38名の食物アレルギーを持つ子供たちの除去食対応を行っております。

衛生管理にも十分に配慮し、交差汚染や二次汚染を防ぐため、各調理室も独立しており、人の動きを極力押さえ、食材についても、ローラーやパススルー式の冷蔵庫を介して一方向に流れていく構造になっております。汚染区域と非汚染区域を床面の色で明確に区分し、そこで使用する履物やエプロンも作業区域ごとに履き替え、取り替えることにより、作業従事者の目標意識を高めております。



献立については、米飯給食を週4回、パン給食を週1回とし、地元産のコシヒカリをはじめ、その他の食材についても、地元野菜を最優先して使用するようにしており、毎月1回生産者グループと調整会議を持ち地産地消の取り組みを進めております。子供たちには、食材を通して地域に愛着と誇りを持ってもらえることができたらいへんうれしいなあと考えております。

当センターは、施設長以下30名のスタッフで運営しておりますが、施設が稼動して、1年数ヶ月と日が浅く、まだまだたくさんの課題を抱えております。研修会等の機会を積極的に取り入れ、学校給食の最大のテーマであります「安心・安全」というブランドを確実に定着させ、学校現場と保護者だけでなく、地域全体の信頼関係の確立に向けて全力を尽くしていきたいと考えております。

ひょうご県は美味しい魚の宝庫 “ひょうごのさかな” を食べよう！

♪さかなさかなさかなさかなを食べると…♪ 数年前なら、魚売り場に行けばどこでも流れていた歌なのでご存じのことと思います。♪さかなを食べると頭がよくなる…♪さかなを食べると体にいいのさ… この歌詞のとおり、「頭」や「体」への魚の健康効果については、1980年代以降から世界的に多くの研究が行われ、魚に多く含まれるDHAやEPAなどの“w-3系”（オメガ3系）脂肪酸は、脳の発育への関与や血液をサラサラにする効果が知られています。近年では、ストレスの緩和やうつ病の予防など、「心」の健康への効果も報告されており、世界的に注目が高まっています。厚生労働省が定めた食事摂取基準においても、w-3系脂肪酸は摂取を増やすべき栄養素として示され、その他にも食物繊維、カルシウムなども掲げられています。魚介類や海藻類は、これらの栄養素のほかビタミン類やミネラルなども多く含み、重要な栄養素の宝庫なのです。

このような魚介類の栄養特性は、健康志向の高まる欧米を中心として注目され、世界的な需要が高まっています。一方で、魚食大国として知られる我が国では、かつてない「魚離れ」が急速に進んでおり、これまで育んできた魚食文化の伝承に翳りが生じてきています。水産庁から毎年発行される「水産白書」によると、この10年で全ての世代で魚介類を食べる量が減っています。また、若年世代ほど魚介類を買わない傾向が見られ、さらに30代主婦の7割が自分で魚をおろさず、子供の嫌いな給食は「魚全般」と魚離れの現実が次々と記載されており、このまま「魚離れ」が進行すると、国民の健康な食生活への悪影響も懸念されると指摘されています。

魚は健康に良いだけではありません。魚介類にはたくさんの種類があり、先人の知恵と工夫によって豊富な食べ方があり、その美味しさは無限大です！特に子供たちには、獲れたての魚を知って、見て、触って、食べて、その美味しさを是非とも知ってもらいたいと思っています。

兵庫県では、日本海と瀬戸内海それぞれの海から豊かな海の幸が水揚げされています。日本海は沖合漁業が盛んで、ズワイガニのほかにハタハタやホタルイカも全国1位の水揚げ量を誇っています。また、瀬戸内海は小型船による沿岸漁業とノリなどの養殖業が盛んで、近年ではハマが全国1位となっているほか、マダイ、マダコ、イカナゴ、シラス、ノリなどでは全国有数の水揚げ量を誇っています。ハタハタは秋田、ホタルイカは富山、ノリは有明…だけではありません。

“ハタハタ” を食べよう！

9月～5月に水揚げされ、春のものは特に脂がのっています。DHAやEPAも豊富で骨が柔くカルシウムも摂れます。一夜干しが美味しく、骨ごと食べられる唐揚げもおすすめ！



“ホタルイカ” を食べよう！

但馬では春の訪れを告げるイカ。イカ類に多いタウリンのほか、丸ごと食べるのでビタミン類も豊富。茹で立ては、はち切れんばかりにふっくらしています。是非ご賞味を！



“ノリ” を食べよう！

水揚げは12月～4月頃。乾ノリは栄養価の高い食品で大豆に匹敵するほど高タンパクです。ビタミン類、ミネラル、食物繊維も豊富です。そして低カロリー！



“イカナゴ” を食べよう！

瀬戸内海に春の訪れを告げる魚。丸ごと食べられるのでカルシウムやミネラルが豊富です。県の郷土料理として定着したくぎ煮。玉子焼きに入れても相性抜群！



今、県では県産魚介類の魚食普及や販売促進などの活動を支援・推進しています。特に、小中学校を対象として、漁業体験や魚の料理体験などを展開しています。

獲れたての魚を目の前にして、恐る恐る触って、初めてさばいてみて、そして一口食べて、多くの子供たちが「おいしい！」と言ってパクパクと食べてくれます。

学校給食では、地産地消の推進によって、県産魚介類を使ったメニューが少しずつ増えてきており、給食に係られる皆様にはとても感謝しております。「魚離れ」におさらばして、「ひょうごのさかな」を食べよう！これらの取組に関しまして、今後とも皆様のご協力を賜りますよう、よろしくお願いします。

(兵庫県農政環境部農林水産局水産課 山下正晶)

第3回全国学校給食甲子園決勝大会に出場して

全国学校給食甲子園大会は、学校給食で提供されている献立内容で、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的として実施されています。学校給食を調理している学校もしくは給食センターで、そこに勤務する栄養教諭または学校栄養職員と調理員の2名一組で参加します。

平成17年4月に誕生した宍粟市では、新設された「ちくさ学校給食センター」を含め、山崎、一宮、波賀の4給食センターで、従来どおり、それぞれの地域の食材を活かし、センターの施設能力に応じた献立をたてているので、毎日の給食内容は同じではありませんが、宍粟市産食材だけでつくる「食育の日献立」と、兵庫県産食材だけでつくる「ふるさと献立」の2回を毎月統一で実施しています。この「ふるさと献立」で学校給食甲子園に挑んでみようと呼募しました。

第1次選考、第2次選考、第3次選考までは書類審査で、次のような条件をもとに選考されました。

- (1) 献立は給食として提供できるものであること。
- (2) 所用栄養量が文部科学省学校給食実施基準に準じていること。
- (3) 地場産物を1品以上使用し、地場産物の特色を活かした献立であること。
- (4) 食育の生きた教材として活用できるモデル食であること。
- (5) 栄養量や分量が適正であること。
- (6) 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。

いよいよ決勝大会は、東京駒込の女子栄養大学調理室において1時間以内に5食を実際に調理し、衛生管理、調理技術、チームワーク、できあがりの見栄え、食味などをもとに審査されました。結果は入賞にとどまりましたが、宍粟市の給食が全国1,329校のうち12校までに選ばれたことは、大変光栄なことですし、調理員、子どもたち、保護者への励みにもなり、何より私たち栄養教諭が自信を持ち仕事への意欲を高めることができましたと思います。とても貴重な体験をさせていただき勉強になりました。



5食だけの調理で、実際の作業とは全く違うし、一緒に行く調理員さん宅は10年前からオール電化住宅にされているため、ガスコンロのある市の調理実習室を借りて練習もしました。大変だったのは食材の調達と持ち込みでした。まさか最終審査まで残るとは思ってもいなかったのですから、実際に給食を実施した3月3日の旬の食材である香住のずわいがに、播磨灘のいかなごふりせ、赤穂のみかんなど、11月初めではどれも時期が早すぎます。どうしようかと思いましたが、兵庫県学校給食総合センター、県漁連、地元JAにご協力いただいて入手することができました。クール宅急便も利用しましたが、新鮮なものが良いからと出発前日の夕方につくってくださったり、野菜も直前の雨の中で収穫してくださったりと、地元生産者の方々にお世話になり、クーラーボックスを持っての上京でした。記念になるからと、おそろいの包丁も購入しました。三木市の刃物屋さんが特別に創ってくださいましたが、切れ味がすばらしく、料理が楽しくなるようなよい道具に巡り会うことができました。毎日の給食も地元の生産者をはじめ、たくさんの方に支えられています。今回、本当にたくさんの方のお世話になりました。感謝の気持ちでいっぱいです。

【全国学校給食甲子園ホームページ <http://www.kyusyoku-kosien.net/>】

〈宍粟市立神戸小学校 栄養教諭 田路永子〉



学校給食用コッペパン実技講習会

平成20年10月9日、10日
増田製粉所(株)にて開催

学校給食用コッペパンの品質向上を目的として、学校給食用小麦粉の品質確認、製パン方法の実習及び品質審査方法を習得するために、実技講習会を開催しました。

小麦粉・パンについての講義です



小麦粉の話、パンの製法の話、どれもはじめてのことが多く、講師の説明に皆、熱心に耳を傾けていました。



コッペパンの品質の見方を学んでいます



手ごねのパンにも挑戦しました！皆、手際よく丁寧に作業していました。少人数でしたが、しっかりと実習でき、とても有意義な講習会でした。

学校給食用コッペパン品質審査会

平成20年10月17日
兵庫県学校給食総合センターにて開催

学校給食用コッペパンについて、その品質向上を図るため、品質審査会を実施しました。

県下パン工場53工場より、無作為にパンを抽出し、製粉会社、兵庫県学校給食パン協同組合、兵庫県教育委員会、兵庫県学校給食共同調理場研究協議会、実技講習会を受講した栄養教諭等の各代表および兵庫県学校給食総合センターの職員が審査を行いました。

審査の結果、優秀であった下記、5工場を表彰し、記念品を贈呈します。

- 1位 (有)ラッキーベーカリー (姫路市)
- 2位 (合)魚住製菓 (明石市)
- 3位 (株)松花堂 (たつの市)
- 4位 隆盛堂製菓(株) (朝来市)
- 5位 (株)山本ベーカリー (相生市)

審査会を実施することにより、さらなる品質の向上を目指し、子ども達に喜んでもらえる学校給食用パンを目指し、関係者の方々と努力していきたいと思ひます。

