

兵庫の学校給食だより

2010.12
No.97

こぼさないように
上手に型に入れましょう



洲本市立鳥飼小学校

本校は、本年度「子どもの生活習慣づくりモデル校」に指定され、家庭と連携しながら、生活習慣づくり(食・あそび・睡眠)運動に取り組んでいます。子どもたちは、地域の特産物である鯖(さわら)の稚魚の放流に参加したり、学級園で栽培・収穫した大豆やサツマイモの調理にも挑戦しました。地産地消のおいしい学校給食をいただき、子どもたちは毎日元気に生き生きと生活しています。



でっかい
サツマイモがとれたよ



みんな元気に
育ってね

◇ もくじ ◇

- 洲本市立鳥飼小学校の取組風景…………… P1
- 新学習指導要領の完全実施に向けて…… P2
- 新任栄養教諭の紹介…………… P3
- 食の安全に関する講習会に参加して…… P4
- 市から町から…………… P5
- 食育支援・出前講習会レポート…………… P6
- 県農林の地産地消の取り組み…………… P7
- コッパン実技講習会・品質審査会…… P8



鯖の茶飯

五年 中田陽仁

鯖を使ったきょう土料理を作った。
どんな魚でどんな料理が興味があった。
鯖は大きな魚だった。
まず、鯖の皮をむいてさしみにした。
次に、しょう油につけて
あつあつのご飯にのせた。
その上に少ししょう油をかけた。
そして、熱湯をかけた。
熱湯をかけた鯖は白くなりやわらかく
なった。すごく簡単な料理だった。
お茶づけがきらいなばくでも大好きに
なった。

関係者にご回覧ください

<http://hyogo-kyushoku.jp/>

新学習指導要領の完全実施に向けて

兵庫県教育委員会事務局体育保健課

ご存じのように、平成20年3月に告示された新学習指導要領が小学校においては平成23年4月、中学校においては平成24年4月より完全実施されます。(下図参照)

新学習指導要領では「生きる力」の理念を継承しており、教育基本法の改正等で明確になった教育理念を踏まえて教育内容が見直されています。改訂の基本的な考え方は

- ① 教育基本法改正等で明確になった教育の理念を踏まえた「生きる力」を育成
- ② 知識・技能の習得と思考力・判断力・表現力等の育成のバランスの重視。授業時数の増加
- ③ 道徳教育や体育などの充実により、豊かな心と健やかな体を育成

となっています。

学校における食に関する指導(食育)は、現行の学習指導要領においても特別活動や学校給食の時間において実施されていますが、今回の新学習指導要領ではその総則に「学校における食育の推進」が位置付けられ、各教科等の特質に応じて適切に行うなど、学校教育活動全体として取り組むことが必要であることを強調しています。

これに伴って、今後各学校における食育の推進については、全体計画・年間指導計画の作成はもとより、各教科等においては機会をとらえ組織的・計画的・継続的に実践していくことが求められます。

新学習指導要領 実施スケジュール(概要)

	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
幼稚園	告示 周知・徹底	全面実施				
小学校	告示 周知・徹底	先行実施 算数、理科	総則等	全面実施		
中学校	告示 周知・徹底	先行実施	総則等 数学、理科	全面実施		
高等学校	告示	周知・徹底	学年進行	先行実施(学年進行) 数学、理科	学年進行で実施	

文部科学省「新学習指導要領の完全実施に向けて」より

学習指導要領(小学校) ～第1章 総則～

第1 教育課程編成の一般方針

- 3 学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努力することとする。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

◎関係教科での規定

総則に示された関係教科については、「指導計画の作成と内容の取扱い」等で以下の内容が規定されています。また、それ以外の教科等についても食に関する指導に関連する記述が多くなされています。

【体育科、保健体育科】

- ・食事、運動、休養及び睡眠については、食育の観点も踏まえつつ健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮することを規定

【家庭科、技術・家庭科】

- ・食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮することを規定

【特別活動(学級活動)】

- ・食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成について規定

平成22年度 栄養教諭新任者紹介



神戸市立北学校給食共同調理場へ勤務して半年が過ぎました。神戸市の北神地区等の18校、約7千食の給食を提供しています。扱う食材の量の多さ、大量調理に戸惑うことが多い毎日です。

また、栄養教諭として18校の児童に食指導を実施しています。校数が多いので、きめ細かく行なうことが難しいのですが、子どもたちが食に関心をもち、食を通して様々なことを学びとってほしいと願っています。これからも、日々努力と工夫を重ね、自らの力となるよう頑張ります。

神戸市立有野小学校(神戸市立北学校給食共同調理場) 西本 睦美



学文中学校は、私が2年間臨時学校栄養職員として働いた小学校のすぐ隣で、その卒業生が入学してくる中学校です。4月当初は、以前から知っている子どもたちが、声をかけてくれることがとても心強く感じていました。今では、その心強さがきっかけとなり、たくさん子どもたちと話ができるようになってきました。話をすることで、作り手の思いを伝えたり、食べる側の感想を聞いたりしています。コミュニケーションを大切に、初心を忘れず、頑張っていきたいと思っています。

西宮市立学文中学校 友成 咲喜



「先生、今日の給食なあに～!？」子ども達の元気な声で始まる1日。4月から栄養教諭になり、たくさんの笑顔に囲まれて、毎日楽しく過ごしています。

“食”への意識が薄れているこの時代に、私は何ができるのか、日々模索しています。おいしい給食を作ること、楽しい授業をすること、毎日にここに笑顔でいること。少しずつですが、その1つ1つが子ども達の未来につながっていると信じて、これからも明るく元気に頑張っていきたいです。

三木市立緑が丘小学校 小林あゆみ



配属された関宮学校給食センターでは、小規模の利点を生かし、手作りメニューや個別対応に力をいれています。まだ不慣れな部分も多いですが、残さず給食を食べてくれる子供たちや先生方、がんばって給食を作っ

栄養教諭になって

てくれる調理員さんたちに支えられています。

成長期の子供たちにとって「食べること」は心身の成長や喜びであると同時に「生きること」そのもので、本当に大切なものだ実感しています。日々の食育指導や給食作りを通して、子供たちに将来にわたって健康に過ごせる食習慣を身につけてもらえるよう取り組んでいきたいと思っています。

養父市立関宮中学校(養父市立関宮学校給食センター) 井口 留美



諸先輩方に教えていただきながら充実した日々を過ごすうち、早8か月が過ぎました。学校給食を通して地元野菜や食べ物の旬、郷土料理などを知らせていくことで、子どもたちが「食」に興味関心を持ち、おいしく楽しく食べながら「食」に感謝する心が育つように指導していきたいと思っています。そして家庭へも食育の輪が広がっていくよう、お便りなどで情報発信し、連携して食育に取り組みたいと思っています。

篠山市立西紀中学校(篠山市立篠山西部学校給食センター) 岡田 恵美

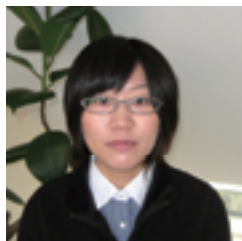


不安と緊張の4月からあという間に8か月が過ぎました。分からないことが多い中、周囲の先生方の温かいご指導とたくさんの方の励ましの言葉に支えられ、ここまで勤務できたように思います。また、ベテランの調理員

さんと一緒に仕事をする中で、「子どもたちの笑顔のために何ができるか。」という姿勢を日々学ぶことができ、刺激を受ける毎日です。

子どもたちや保護者の方々にとって、学校給食がさらに魅力あるものになるよう、これからも努力していきたいと思っています。

県立こばと聴覚特別支援学校 池尻はすみ



はじめは不安と緊張でいっぱいでしたが、今では新しい環境にも慣れ、この仕事にやりがいを感じています。最近では、子どもたちと一緒に野球をしたり、手話を勉強したりと新たな楽しみもできました。

一日三食の献立作成には、毎月頭を悩ませています。子どもたちが楽しみにしてくれているので、いろいろと挑戦しながら取り組んでいます。これからも、子どもたちが笑顔で健康でいられるように、努力していきます。

県立豊岡聴覚特別支援学校 佐藤 由季

平成22年度 食の安全に関する講習会に参加して

西宮市立鳴尾東小学校

栄養教諭 平 家 智 映 子

6月22日・23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開催された、独立行政法人日本スポーツ振興センター主催の「食の安全に関する講習会」に参加させていただきました。講習会の目的は、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者を対象として、防止のための専門的知識の習得を図ることです。

以下、その講習会の内容を紹介します。

(1)「学校給食における衛生管理の徹底について」

文部科学省スポーツ・青少年局

学校健康教育課学校給食調査官 田 中 延 子

(2)「小児アレルギーの心理的支援について」

跡見学園女子大学

文学部臨床心理学科 教授 松 寄 く み 子

(3)「食物アレルギーの知識と対応」

国立病院機構相模原病院小児科 医師 今 井 孝 成

(4)「平成21年度 食の安全に関する実態調査報告から見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専門職 諏 訪 恭 子

(5)「輸入食品の安全性確保について」

厚生労働省東京検疫所食品監視課 輸入食品相談指導室長 笥 浩 一

(6)「食品産業をめぐる諸問題と食品事故への対応等について」

財団法人食品産業センター 企画調査部長 信 太 英 治

(7)「調理場における洗浄・消毒について」

財団法人東京顕微鏡院 理事 伊 藤 武



食の安全に関する講習会が開催された2ヶ月ほど前には、政府の行政刷新会議において、独立行政法人を対象とした事業仕分けが行われていました。そこで、日本スポーツ振興センター学校安全部食の安全課が行う学校給食の安全に関する検査や研修の業務は保健所に任せるとして、廃止と判定されました。

平成8年度に発生したO-157による食中毒で多くの食中毒患者を出して以来、食の安全に関する情報を流すことによって、学校給食においては食中毒の発生件数をかなり減らすことができたということです。しかし、安心はしてられません。調理従事者一人ひとりが正しい衛生の知識をもって業務を行うために、情報を周知させることと、栄養教諭・学校栄養職員が根拠に基づいた衛生指導ができるように、資質の向上を図ってくださいと田中延子学校給食調査官よりご指導をいただきました。

財政が厳しい中、給食施設設備の大規模な改修はむずかしい面もありますが、調理従事者や関係者の努力によってかなり改善されているそうです。衛生管理も給食業務も「やらされている」ではなく、「やらなければならない」という意識を持つことが大切だということでした。これからも安全でおいしい給食をつくるために、やらなければいけないことを再確認しました。

今回の講習会では、各分野からの専門的な知識や最新の情報を得ることができました。また、現場での衛生管理を振り返ることもできました。このような機会をいただいたことに、深く感謝いたします。

市から町から

佐用町学校給食センター



平成17年10月に佐用郡4町が合併し、新たに佐用町として発足しました。佐用町では、3つの給食センターと2つの単独調理場で小学校10校、中学校5校の調理を行っていましたが、いずれの施設も老朽化が進み、施設改修と設備の修繕を繰り返しながら運営している状況で、新しい給食施設の建設が懸案となっていました。

当センターは、台風9号の豪雨災害であわただしい平成21年9月に着工し、平成22年3月に完成しました。旧施設で使用していた厨房機器等も使えるものは使うということで、夏休み期間中に移設し、9月から稼動しました。

施設の概要は、敷地面積2,993㎡、鉄骨造・平屋建ての延床面積1,224㎡、総事業費5億3,300万円（建設、厨房機器、備品等）、1日最大2,000食の調理能力があります。この事業の主な財源は、合併特例債、生活対策臨時交付金、経済対策臨時交付金であります。

設備面では①環境への配慮②コスト低減③作業環境の改善（快適化）といった観点からオール電化・フルドライシステムを採用しています。また、20kwの太陽光発電システムの導入や生ゴミ処理機を設置し、液化処理を行い廃棄物の減量化とともに肥料化を行うなど「コストの低減」や「環境への配慮」にも努めています。

当センターには、施設全体を見学するスペースはなく、見学の方には会議室、食堂を兼ねた多目的室から調理の様子を見ていただきます。直接見学できない炊飯室、揚げ物・焼物・蒸物調理室、下処理室などは多目

的室に設置した4台のモニターを通して見学していただきます。作業を行う上で、もう少し余裕があ



ればといった箇所もありますが、建物の面積を必要最小限に抑えたことにより、建設費やランニングコストの低減を図っています。

衛生面では、非汚染作業区域と汚染作業区域を完全分離し、それぞれの区域へ入るためのエアシャワーを2基設置しています。汚染作業区域では二次汚染を防ぐため、野菜類、魚・肉類、卵類ごとに下処理室を設けています。非汚染区域では作業区域や温・湿度管理の徹底を図るため、調理種類別に部屋を分けています。

献立については、地元産のキヌヒカリを使用した完全米飯給食を実施しています。地産地消を図るため、地元野菜のストック用鮮度冷蔵庫を設置しております。本年度の地元野菜の使用は、まだまだ不十分ですが、今後は地元生産者団体等と連携を取りながら玉ねぎやジャガイモ等の大量購入によるコストの低減を図るとともに、地場農作物の消費を拡大していきたいと考えております。また、アレルギー調理室を設置し、今年度は18名を対象に除去食、代替食の対応を行っています。

各学校への配送は、小学校10校、中学校5校で1,700食余りを4台の配送車で届けています。小規模校が多く、配送距離も長く、午前9時から食器のみを2台で10校に配送し、11時から給食を配送しています。回収についても4台の配送車がフル稼働で、長時間の運行になっています。

当センターは、施設長以下29名のスタッフで運営しておりますが、施設が稼動して3ヶ月余りで、いろいろなトラブルも発生し、その対応に追われたり、勤務時間内に業務が終了しない日があったりと多くの課題もあります。他市町の施設等を参考にするなど、快適な作業



環境の下、「安心・安全」で「美味しい」学校給食を提供できるよう取り組んでいきたいと考えております。

食育支援・出前講習会レポート



今回は、兵庫県学校給食総合センターが実施している「ごはん塾」の紹介をします。

保護者への講話



「ごはん塾」は、食の欧米化に伴い、お米が食卓に登場する機会が減ってきた今、国内で自給が可能なお米を見直し、ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さを理解するため、児童生徒だけではなく、保護者にも参加をいただいて実施しています。

保護者には、神戸大学名誉教授の保田 茂先生から「ごはん食を中心とした日本型食生活」の良さについて

の講話を受けていただきます。保護者の朝食を例に挙げて、家族の健康的な生活のためには、「ごはん」が体によいわけをお話しいただきます。最後は保護者が「朝食はごはん！」の合言葉を唱和して講話は終了となります。その後に行なわれた試食会は、ごはんの話題で大盛り上がりでした。

児童は、スタッフが当日朝から学校に持ち込んで設置した「かまど」を使用して、実際にお米を炊く体験をします。

まず、各班に分かれてお米を洗い、「おかま」にお米と水を入れてから、ごはんを炊くための薪を割る作業を行います。ところが、悪戦苦闘する児童が続出。スタッフの補助を受けて、なんとか焚き付けに必要な薪が出来上がります。薪の準備ができた班から「かまど」に薪を入れていよいよ点火。煙突から白い煙が上がり始めてやっと炊飯が始まります。児童は、竹筒で作った「火吹き竹」を使って火が消えないようにします。後は「始めちよろちよろ中ばっぱ赤子泣くとも蓋取るな」の教えにしたがって火加減を調整して炊き上がりを待つこと約20分。お釜の上に乗せた木蓋の隙間から白い湯気が勢よく噴出し、ご飯のいい匂いがすると「かまど」の火を急いで取り出して蒸らします。蒸らしが終わったらいよいよ試食です。みんなの掛け声で蓋を開け、美味しそうな白いごはんが見えると、一斉に大きな歓声が上がります。いつもの炊飯器では味わえない薪の匂いのするご飯をみんなで美味しくいただきました。

薪割り・かまど炊き



ご飯の試食



蒸らしが終わったらいよいよ試食です。みんなの掛け声で蓋を開け、美味しそうな白いごはんが見えると、一斉に大きな歓声が上がります。いつもの炊飯器では味わえない薪の匂いのするご飯をみんなで美味しくいただきました。

「ごはん塾」を通じて、学校給食だけでなく児童生徒の食卓にも「ごはん」の出番が増えることを期待しています。

米飯給食の大切さ ～子どもたちの健康のために～

兵庫県では、自給可能なお米（ごはん）のありがたさを再認識し、ごはん中心の健康的な日本型食生活を啓発する「おいしいごはんを食べよう県民運動」を企業・団体・行政が一体となって展開しています。その中でも「米飯給食」は子どもたちの食生活の基礎をつくるものとして重要と考え、推進しています。

米飯給食には次のようなメリットがあります。

栄養バランスが取りやすい

ごはんはどんなおかずとも相性がいいので、魚、肉、野菜、大豆、海草類といった多様な食材を使用した献立づくりが可能となります。

地元の農業や食への理解につながる

給食で地元のお米や農作物を活用することにより、地域の農業に対する理解や、食についての正しい知識をもたせ、国内の食料や農業を大切にする意識をはぐくむことにも役立ちます。

よくかむ習慣が身につく

ごはんは粒状なので、よくかむ必要があります。「かむ」という刺激が脳の発達を促し、学習意欲を高めます。また、ごはんを中心とした食習慣は、食物繊維を多く含む根菜類、ミネラルやビタミンが豊富な海藻類、小魚などよくかむ食物を多くとることができます。

これらから、米飯給食を増加させたいと考えている市町がある一方で、「パン食を好む子どもが多い」「メニューの変化がなくなる」「価格が高くなる」という理由で、これ以上米飯給食を増加させる必要がないとの意見もあります。

しかし、学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事を児童・生徒に提供することにより子どもの健康の保持増進、体位の向上を図るものです。子どもたちの好みに合わせるのではなく、健康のために必要な食事を提供し、きちんとした食習慣を身につけさせることが重要です。

また、四季のある日本では食べ物に「旬」があります。「旬」の食べ物は栄養価が高く、しかも低価格で入手が用意です。この「旬」の食べ物を使い、ごはん食にすれば、確かにその期間はよく似たメニューが並ぶことになります。それは子どもたちの健康や食生活にとって悪いことでしょうか。

1週間で21回とる食事の中で、学校給食は5回を担っています。学校給食で出された献立は、子どもたちが親に希望して家庭でも食卓に上がったり、子どもたちが親になってからも家庭で出したりと、学校給食は家庭の食生活にも影響を与えています。米飯給食にすることで、子どもたちに規則正しい健康的な食生活を身につけさせることができると「おいしいごはんを食べよう県民運動」では考えています。

（兵庫県農政環境部総合農政課県民運動支援係）



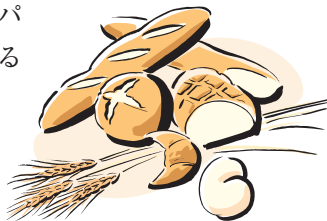
学校給食用コッペパン実技講習会

平成22年8月19日
(株)増田製粉所にて開催

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。



製パン法・小麦粉についての講義です



小麦粉の種類、製粉方法、パンの歴史、パンの種類など、ていねいに教えていただきました。



手ごねのパンにも挑戦しました！パン作りは初めてという栄養士さんが多く、悪戦苦闘しながら作業していました。少人数で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22年10月15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。

県下の53パン工場より、無作為にパンを抽出し、製粉会社、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合、兵庫県学校給食共同調理場研究協議会、物資委員会、実技講習

会を受講した栄養教諭等の各代表者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、優秀であった下記の5工場を表彰し、記念品を贈呈します。



- 1位 マルイ製菓(豊岡市)
- 2位 後藤製パン所(市川町)
- 3位 (合)原田パン(神戸市)
- 4位 松原屋(丹波市)
- 5位 ハマヤ製パン工場(神戸市)



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