

兵庫の学校給食だより

2011.12
No.100

香住の給食大好き!!
いつもおいしい給食ありがとう



香美町立佐津小学校

本校は但馬の北部、香美町香住区にあり北は日本海、南は山に囲まれた自然豊かなところにあります。こどもたちは、地場産業の一つである大豆栽培から味噌造りまでを地域の方に教わることが伝統となっています。

さらに、長期休業中等に「佐津小ふれあい習慣」として各家庭において望ましい食習慣の定着などを目指した取組を行っています。家庭・地域と連携した食育を推進し、食を通して人とつながりながらいきいきとした佐津っ子が育っています。

自分たちが育てた大豆で
きなこ作りに挑戦



地域の方と一緒に大豆の収穫
たくさん収穫できました



◇ もくじ ◇

香美町立佐津小学校の取組風景	P1
「兵庫の学校給食だより」第100号発行にあたり	P2
「兵庫の学校給食だより」の変遷	P3
平成23年度 栄養教諭新任者紹介	P4
平成23年度 食の安全に関する講習会に参加して	P5
市から町から	P6
食育支援事業レポート	P7
コッパン実技講習会・品質審査会	P8



「佐津小ふれあい習慣」

○ぼくは夏休みにお米をあらいました。ぼくがお米をあらった日は、おじいちゃんがお米をおかわりしてくれました。うれしかったです。

2年生児童

○テレビを見ずに、家族みんなでごはんを食べました。みんなで話をしながら食べたごはんは楽しかったです。おいしかったです。

4年生児童

○夏休みに自分で育てたトマトやナスでサラダと天ぷらを作りました。ほかの日も、自分で考えた料理を作って家族や親せきの人に食べてもらいました。味つけで薄くなってしまいか?濃くなってしまおうか!?心配したけどちょうどいい味つけができて良かったです。

6年生児童

関係者にご回覧ください

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

「兵庫の学校給食だより」第100号発行にあたり



兵庫県教育委員会事務局体育保健課課長 永井 邦治

「兵庫の学校給食だより」がここに第100号を迎えられたことに、心からお祝いを申し上げますとともに、これまで編集・発行に携わってこられた皆様のご苦労とご努力に対し、改めて敬意と謝意を表します。

兵庫県学校給食・食育支援センターは、兵庫県学校給食会として、パン材料など学校給食用の物資を学校に供給する施設として昭和24年に設立され、良質で低価格な学校給食用物資の安定供給を図ってこられました。今年度からは名称を新たにし、学校給食を通じた「食育」により心身ともに健康な児童・生徒を育てることを目標として、①安全で安心な物資の供給 ②食育支援活動の推進 ③地産地消の促進を柱に、様々な事業を展開されています。

「兵庫の学校給食だより」は、昭和52年3月に第1号が発行され、100号に至る今日まで学校給食に関する各種情報や県内の学校における食育の取組等の情報を提供されています。現在では、学校給食の様子を伝える「ランチルームを訪ねて」、食に関するトピックスを集めた「いんふおめーしょん」等の記事に加え、毎号の表紙には児童・生徒の給食風景、授業風景や作文が掲載されています。その様子からは、給食の楽しさや重要性、食育を通じた児童・生徒の成長ぶりが感じられ、食の大切さを再認識させられます。

県教育委員会では、今後もこのような児童・生徒の心身の成長に向け、兵庫県学校給食・食育支援センターと連携した食育関連事業を展開することにより、学校給食の充実と食育の推進に取り組んでまいりたいと考えています。

今回の第100号の発行を契機に、本誌の充実と、兵庫県学校給食・食育支援センターのますますの発展を祈念しております。



宍粟市立千種南小学校栄養教諭 田路 永子

「兵庫の学校給食だより」第100号発行にあたり、ふり返ってみると自分の歴史を見ているようです。私は学校栄養職員制度施行後初の新任学校栄養職員として昭和50年に採用されました。その年に兵庫県学校給食総合センターが建設され、翌51年から業務開始、その年度の3月に「兵庫の学校給食だより」第1号が発行されています。

その頃から米飯給食の導入が始まり、食の多様化が望まれて豊食の時代に突入します。加工食材が増え、食品添加物など化学物質の安全性が問題になってきて、着色料、保存料、発色剤等無添加食品の開発の話題が掲載されています。食事内容の充実の次には食事環境の充実で、『ランチルームを訪ねて』では県下各地のレストラン並のランチルームが紹介されました。食育と言われ始めてからは、ランチルームの内装に加え指導内容も充実しています。読者が参加する『市から町から』でも県下各地での取組がタイムリーに紹介されています。講習会も増え、その様子も紹介されるようになりました。手前味噌になりますが、あらためて見直してみると、その時代の様子がよく反映されたすばらしい給食だよりだと思います。

私が編集委員として編集に参加させていただいたのは平成9年7月発行の第65号からです。読者のニーズに合った情報提供をという丸山京子編集委員の思いから始まった『ひとくち栄養メモQ&A』は、山村瑩子編集委員から『いんふおめーしょん』として引き継がれ、栄養職員や栄養教諭だけでなく、調理員や校長、センター長にも興味をもって読んでいただけるよう編集委員全員でテーマを考えています。

紙面や文字が大きくなり、平成17年からは全ページカラーになってとても読みやすくなりました。さらに、親しみを持って読んでいただけるよう、また、よい情報源となり皆さんに愛される「兵庫の学校給食だより」となるよう努力します。

「兵庫の学校給食だより」の変遷

「兵庫の学校給食だより」は昭和52年3月1日に第1号を発行して以来、本号で第100号をむかえました。

創刊以来、34年にわたって編集に関わってこられた多くの人たちに感謝し、今回は、兵庫の学校給食だよりの移り変わりをご紹介します。



兵庫の学校給食だより「表紙」の移り変わり



- 第1号(昭和52年)～第37号(平成2年)
- ・第1号 B5版 白黒 4ページ 表題のみ青色印刷
 - ・第2号より表題のみ橙色印刷 8ページ
 - ・第2号より「市から町から」を掲載
 - ・第8号より「表紙の給食風景、児童生徒の作文」を掲載
 - ・第33号より「ランチルームを訪ねて」を掲載



- 第38号(平成2年)～第55号(平成7年)
- ・第38号より写真がカラー印刷に変わる
 - ・第47号より「いんぷおめーしょん」、「好評メニュー・協会開発品を使って」を掲載



- 第56号(平成7年)～現在
- ・第56号よりB5版からA4版に変わる
 - ・第81号より全面カラー印刷に変わる
 - ・第87号より表紙が丸ゴシックに変わる

学校給食が、今後ますます充実・発展していくとともに、「兵庫の学校給食だより」も末永くご愛読いただきますよう、皆様のご理解とご協力をよろしく申し上げます。

平成23年度 栄養教諭新任者紹介



本校校区は震災で大きな被害を受けましたが、町並みも復興し、児童数も約670人を超えるまでになりました。

給食は、調理員さんと連携しながら子どもたちに食べるおいしさや楽しさを伝えられるよう

に、毎日おたよりやクイズを考えています。

食育では、子どもたちの食材を手にしたときのキラキラした目や、「また食べ物の話を教えてね」という声にやりがいを感じています。

これからも少しずつですが、自分なりに取組をすすめていきたいと思っています。

神戸市立下山小学校 西村十基子



岩岡小学校は、1年生から6年生まで野菜を育て、調理出来る恵まれた環境にあります。給食も大好きでよく食べますが、子どもたちと会話をする中で、食に関してあまり興味を持たずに食べているのでは？と感じて

います。食べることは生きることであり、自分たちの体を作る上で大切なことです。子どもたちが笑顔で健康でいられるように家庭や担任と連携を取りながら、授業や給食指導を通して食の大切さを伝えていきたいと思っています。

神戸市立岩岡小学校 西関泰子



講師をしていた小学校で引き続き勤務できることになり、子ども達とも仲良くなれてきていたところだったので嬉しく思っています。慣れた環境の中であっても、色々難しく感じることもあり試行錯誤の毎日ですが、

子ども達の笑顔に元気をもらっています。子どもにとってより魅力ある給食を目指して、私自身も少しずつ高まっていきたい、そう願っています。

子ども達が将来もずっと笑顔で健康に過ごせるように、子ども達が持つ「生きる力」を育ていけるように、頑張っていきたいと思っています。

西宮市立生瀬小学校 岩本 円



夢が叶い、現在栄養教諭として働くことができているのを、とても嬉しく思います。加東市の街も、給食センターという場所も、栄養教諭としての仕事も、全てが新しく、戸惑いの多いスタートでしたが、周りの人たち

栄養教諭になって

に支えられ、頑張ることができています。

魅力ある給食作りはもちろん、子どもたちに会い、指導できる時間を大切にしていきたいと思っています。自分のやっていることが、子どもたちの元気と将来につながっていることを信じて、初心を忘れず努力していきます。

加東市立社小学校 石田真由子



学校現場で働くことが初めてで、4月当初は不安でいっぱいでしたが、周りの先生方、給食調理員の方々に温かく見守っていただき、少しずつ新しい環境に慣れてきました。献立作成から発注などの慣れない事務作業

や、毎日給食室に入らる中で、授業も行っていくというのはとても大変なことです。子どもたちの将来の健康につながっていることを忘れないようにしたいと思っています。子どもたちのためにできることを模索しながら、これからも頑張っていきたいです。

相生市立青葉台小学校 本間淑恵



大きな期待と不安いっぱい迎えた4月。多くの方々に支えられ8か月が過ぎました。子どもたちの給食と食育という大きな役割を担い、「私には何ができるのだろう」と考える日々です。

学校給食は生きた教材です。「子どもたちが将来料理を作るようになったとき、参考に思い出してくれるのが給食だ」と思い、給食づくりに取り組んでいます。「こうなりたい」と思い描く自分にはまだ程遠いですが、目標に向かって一生懸命頑張ります。

新温泉町立浜坂中学校 築山美紗子



期待と不安を胸に栄養教諭となってから、瞬く間に半年が過ぎました。最初は戸惑ってばかりでしたが、経験豊かな調理員や教職員の皆様が支えてくださるので、今はとても充実した毎日を送っています。そして、

子どもたちが毎日笑顔で「今日の給食おいしかったよ」と言ってくれることが、私にとって一番の「明日も頑張ろう」というエネルギー源です。

今後もおいしい給食づくりと日々の指導を通じて、子どもたちの未来の健康づくりに取り組んでいきたいと思っています。

兵庫県立こやの里特別支援学校 西原美代子

平成23年度 食の安全に関する講習会に参加して

加西市立泉小学校

栄養教諭 遠藤 春美

6月16日(木)～17日(金)の2日間、国立オリンピック記念青少年センターで行われた、「食の安全に関する講習会」に参加させていただきました。昨年度より、「学校給食衛生管理推進協議会」の一員として学校給食調理場の実態調査等に関わらせていただいておりますが、調理場の衛生管理状況を見るには、より専門的な知識が必要だと感じていました。今回の講習会では、学校給食の食中毒防止についての講義はもちろん、おいしい給食をつくるための調理技術や食物アレルギーの最新情報などの講義もあり、知識を深める良い機会になりました。以下、講義内容を紹介します。

- 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 「学校給食における食中毒防止について」
社団法人日本食品衛生協会
学術顧問 丸山 務
- 3 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」の
実践と指導
女子栄養大学名誉教授 殿塚婦美子
- 4 「食物アレルギーの知識と対応」ー食物アレルギーの
新しい考え方ー
神奈川県立こども医療センターアレルギー科
部長 栗原 和幸
- 5 「学校給食における衛生管理の充実について」
日本スポーツ振興センター学校安全部
食の安全課 峯田 一弘
- 6 「食品の安全性の評価について」
実践女子大学名誉教授 西島 基弘



昨年度は、年度末を迎えた2月に、2件の食中毒が発生しました。どちらもサルモネラSEによるもので、和え物に用いた調理器具を介しての食中毒という見解でした。食中毒発生施設における実態調査では、適切な調理器具の洗浄・消毒という衛生管理の基本ができていないことに加え、適切な手洗いができていないこと、作業区域が不明確なこと、調理従事者専用便所の不整備、作業工程表・作業動線図などの不備も指摘されています。さらに、「衛生管理に問題がある施設では、調理技術も身につけていない。」ということも、強く指摘されました。「栄養教諭になって、食育に力が入りすぎて、調理場がおろそかになっているのではありませんか。」と言われたのには、耳の痛い思いでした。

いうまでもなく、学校給食は食に関する指導の「教材」とならなければなりません。おいしくて安全な給食、食事の手本となる給食が出せてこそ、「給食を活用した食の指導」が行えるということを、改めて学ばせていただいた講習会でした。

市から町から

姫路市いえしま学校給食会・ 姫路市立家島学校給食センター

はじめに

姫路市家島町は、平成18年3月27日、夢前町、香寺町、安富町とともに姫路市と合併しました。



家島地域の学校給食は、旧町時代にも検討されましたが実施に至らず、合併協議での検討事項として合併後も調査・研究を進めてきました。

このたび家島小学校の改築に併せて同校校舎内に姫路市立家島学校給食センターを設置し、平成23年9月2日から小学校給食が始まりました。

家島地域での学校給食は、児童たちやその保護者はもとより、まちの人たちにとっても初めてのことで、大きな関心が寄せられるなか、給食開始記念行事を8月26日に開催しました。当日には市長はじめ市の関係者、町内の各種団体の代表者の臨席のもと、給食センターの見学や担当の家島小学校川口鶴世栄養教諭の献立説明のあと、試食体験をしていただき「美味しかった」「感激した」などの感想が寄せられました。



また、8月30日には、児童と保護者の親子試食会を開き、保護者の皆さんには給食当番もお願いして雰囲気にも触れていただき、学校給食への理解を深めていただきました。

学校給食の配食

家島学校給食センターが担当するのは、家島小学校と坊勢小学校の2校です。

調理は、民間の委託業者が担当、ご飯は別の業者に炊飯の委託をしています。提供する給食数は、2校それぞれ約200食で、合計約400食です。

給食の時間が来ると、家島小学校は給食センターまで当番が受け取りに来ます。



坊勢小学校は家島の隣の島なので、給食センターの配送車がフェリーで海上をわたり届けます。搬送

には30分程度の時間を要するため、保温性の高い食缶を使用しています。

子どもたちの反応も良好で、毎日、「給食がたのしみ」「待ち遠しい」との声があり、なかには「ご飯やおかずの量を増やして欲しい」などの声も届いています。



懸念されることとしては、毎日の給食を島から島へ海上輸送しているので、荒天時、フェリー運航が休止されると給食が届けられなくなることです。このときは、お弁当などの持参となります。

食材の調達など

食材の調達は、姫路市いえしま学校給食会が行っています。

給食会は保護者や学校の代表、市教委担当、調理委託業者の責任者で構成し、事務局を給食センター職員と栄養教諭が担当しています。

給食食材調達に関する会議は毎月1回以上開いて、献立案や使用食材の決定をし、食材の見積依頼・発注・代金の支払いや給食費の請求・受納などのことについて協議して決定します。

食材の購入先は、地域の業者を優先していますが、地域で調達できないものは町外業者から購入します。400食程度の小規模なので、野菜などの食材の高騰は頭の痛いことです。

牛乳も海上運搬の問題から普通牛乳が使用できないため、ロングライフ牛乳を使用しております。

また、魚介類の一部を除くほとんどの食材が町外からの海上輸送となるため、荒天時には貨物船の欠航により届かなくなることもあります。

さいごに

はじめたばかりで、課題も出ていますが、その都度、給食会で検討・協議して決定する方法により解決策を求めています。

地元でとれる魚介類の利用など、保護者の意見を中心に進め、給食センターと給食会が連携をしながら、子どもたちへ安全で安心できる美味しい学校給食を提供し、家島地域の学校給食に新しいページを加えていきたいと思っています。

食育支援事業レポート



今回は、兵庫県学校給食・食育支援センターが7月から9月に実施した4つの食育支援事業を紹介します。

肢体不自由教育関係者 調理・摂食支援講習会

平成23年7月25日(月)実施 (20名参加)

今年度は肢体不自由教育関係者に加えて、県下の特別支援学校からも参加。

調理実習：
「加古川養護学校の給食」



講演：
「給食室でできる
やさらか食・ソフト食
について」
講師：
(株)ふくなお
メディカルフーズ事業部
管理栄養士
恵谷 仁美氏

学校給食調理員衛生管理・調理講習会

平成23年7月28日(木)・8月1日(月)・2日(火)実施
(3日間で78名参加)

調理実習：「身近な地産地消」

講師：学校法人 みかしほ学園 日本調理製菓専門学校
副校長 水野 博氏

講演：「食中毒予防と施設の衛生管理について」

講師：学校給食・食育支援センター 主任指導員
森永 祥彦氏



県産品を使用した親子料理教室

平成23年8月27日(土)・28日(日)実施
(2日間で16組32名参加)



(調理実習)
ごはん・そうめん汁・いわし煮・揚げなすのミンチかけ・
ピーマンとじゃこの煮びたし
トマトときゅうりとわかめのぬた・きな粉もち

(児童対象 講話)
「食べ物のお話」 管理栄養士 吉原 洋子氏

(保護者対象 講話・実演)
「兵庫の魚の話」
兵庫県漁業協同組合連合会 流通加工部 土井 俊彦氏

田植え・稲刈り体験



平成23年9月25日(日)実施 (17組34名参加)

秋晴れの下、「稲刈り」をしました。
たわわに実った稲穂を手作業で刈ることで
自然からの恵みと、農家の方々に感謝した1日でした。



輝く太陽からの日焼けもしっかり満喫しました。

県産小麦粉等を使用したコッペパン実技講習会

平成23年8月18日(木)・19日(金) 昭和産業(株)にて開催



兵庫県産小麦に関する知識や理解を深め、学校給食での活用を図ることを目的として、県産小麦粉を使用した製パン技術や学校給食用コッペパンの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。



県産小麦についての講義



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。



製パン実技



受講者アンケートより

- ・県産小麦について知れてよかったです
- ・授業に活用できそうです
- ・とても勉強になりました
- ・製パンの工程がくわしくわかりました
- …etc

学校給食用コッペパン品質審査会

平成23年10月14日(金)

兵庫県学校給食・食育支援センターにて開催



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52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、学校給食推進委員会、実技講習会を受講した栄養教諭等の各代表及び兵庫県学校給食・食育支援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、上位5工場を表彰し、記念品を贈呈しました。



- 1位 田角商店(市川町)
- 2位 岩製パン(有)(姫路市)
- 3位 明楽堂ベーカリー(西脇市)
- 4位 (有)ラッキーベーカリー(姫路市)
- 5位 マルイ製菓(豊岡市)



審査会を実施することで、さらなる品質の向上と、子どもたち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っております。