

兵庫の学校給食たより

2012.7
No.102



ゲストティーチャーのかたと一緒に黒豆料理に挑戦しました。
(クロマメズシ)



篠山市立西紀南小学校

本校は篠山市の中心よりやや西に位置し、周りを緑に囲まれた田園地帯にあります。地場産業は農業ですが、特に黒大豆の生産は有名で丹波黒大豆として誇りを持って取り組んでいる地域です。校区内に給食センターがあり、家庭や地域と連携して、栄養教諭を中核とした食育推進に取り組んでいます。本校の子どもたちは、学級園で、サツマイモ、黒大豆、メロン、トウモロコシなどいろいろな野菜を地元農家に教えていただきながら作っています。また、毎日おいしい給食をいただき、元気に生き生き過ごしています。



畑からこんなにたくさんの黒枝豆が取れました。
(黒枝豆収穫)

食育のことをヤッターマンに教えていただきました。
(食育劇)



栄養教諭の先生に「こめたろう」が変身する話を聞きました。



◇ もくじ ◇

- 給食風景(篠山市立西紀南小学校) P1
- 体育協会理事長の挨拶 P2
- 学校における食育関連事業について P3
- 地産地消について P4
- いんぷおめーしょん「野菜のパワー」..... P5
- 食関連事業レポート①農業(田植え)体験②漁業体験... P6
- 協会開発品 P7
- 品質管理課からのお知らせ P7
- 食育支援センターの組織図 P8

まめつ句集

えだまめを 五十こたべたよ まんぼんだ (一年)

さつまいも ほつてもほつても てくてくぞ (二年)

くりのいが ちくちくしてて けがするよ (三年)

えだ豆を 食べるのやめるの できません (四年)

たくさんの 命をもらう ありがとう (五年)

朝ごはん 心も広がる 栄養満点 (六年)



関係者にご回覧ください

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



ごあいさつ

公益財団法人 兵庫県体育協会
理事長 吉本 知之

兵庫県体育協会は、平成24年4月1日をもちまして「公益財団法人兵庫県体育協会」に移行し、このたび理事長に就任いたしました。

当協会は、「県民の体力の向上、児童・生徒の健全な発育及びスポーツ精神の高揚を図り、もってスポーツの振興、健康の増進、文化の高揚及び福祉の増進に寄与する」ことを目的としています。

兵庫県学校給食・食育支援センターでは、放射性物質検査や細菌検査など様々な食品検査を実施し、小・中学校などに安全・安心な学校給食用物資を提供しております。また、スケールメリットを活かした低廉で安定的な物資の供給にも努めています。

さらに、地産地消を含めた食育の推進を支援するため、栄養教諭等を対象とした研修会をはじめ、親子で参加する地元食材を活用した料理教室や、田植え・漁業体験などの体験学習会を開催するなど、多彩な事業を展開しています。

今後とも、子どもたちの健やかな成長のため、鋭意努力してまいりますので、本会の諸事業に変わらぬご支援とご協力をお願い申し上げます。

兵庫県学校給食・食育支援センター施設・設備



食育支援センター全景



食品検査室



調理実習室



一般倉庫



冷蔵倉庫



冷凍倉庫

平成24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 清久 利和

本年度より中学校で完全実施された新学習指導要領の総則において、「学校における食育の推進」が明確に位置づけられており、学校の教育活動全体を通じて食育を推進することが求められています。

教育委員会では、教職員用手引書「学校における食育実践プログラム」に基づき、学校及び市町教育委員会における組織的・計画的な取組を支援しています。また、具体的な実践内容や方法の研究を行うことで教職員の資質向上を図るとともに、学校給食・食育支援センター等とも連携して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進します。

○ 学校教育活動全体で行う食育の推進事業

(1) 食育実践推進委員会の設置

教育活動全体を通じて行う食育実践方法を検討するとともに、その周知を図ります。

(2) 「食育実践プログラム(平成18年度作成)」の改訂

新学習指導要領等を踏まえ、学校の教育活動全体を通じた食育を実践するため、各教科での実践方法や栄養教諭との連携などを盛り込み、今後の食育推進の方向性や具体的な実践方法を示します。

(3) 学校給食衛生管理推進研修事業の実施

学校における食育の「生きた教材」としての学校給食を充実させるため、学校給食調理員並びに栄養教諭等の資質向上を目的とした研修会を実施します。

(4) 食育ハンドブック(仮称)の作成

(公財)兵庫県体育協会との共催により、ハンドブックを作成し、県内の小・中・特別支援学校に配布することで教職員の資質向上等を図ります。

(5) 学校食育実践研究大会(地区大会)の開催

教職員全てが十分理解した上で食育をおこなうために、地区内の先進的な取組の実践報告や、家庭・地域と連携した取組に関する意見交換・協議、実践方法に関する講義等を行うことで指導者の資質向上等を図ります。

(6) 食育推進校の指定

学校の教育活動全体を通じて行う食育の推進および、各地区の特色を生かした食育を推進するため食育推進校を指定し、実践研究を行うことで地域の食育推進のモデルとします。

《食育講演会日程》

	会 場	開 催 場 所	講 師 等	開 催 日
1	神 戸	兵庫県民会館	文部科学省食育調査官 森泉 哲也 氏 他	8月23日
2	丹 波	丹波の森公苑	武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏 他	8月28日
3	淡 路	淡路市防災安心センター	武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏 他	8月29日

＝食育推進校及び研究内容公開日＝

(平成24年6月12日現在)

	地 区	学 校 名	主 な 取 り 組 み 予 定	予 定 日
1	阪 神	尼崎市立下坂部小学校	授業公開 (オープンスクール)	10.18
2	宝 塚	三田市立松が丘小学校	実践発表、実践活動展示 授業公開 (12月)	11.25
3	播磨東	加古川市立別府小学校	授業公開、事後研修会、全体会	10. 5
4	加 東	西脇市立重春小学校	授業公開、事後研修会、全体会	11.22
5	播磨西	姫路市立大津茂小学校	授業公開、実践発表、講演会	11. 1
6	光 都	佐用町立中安小学校	授業公開、実践発表、講演会	11. 8
7	但 馬	香美町立香住第二中学校	授業公開、事後研修会、全体会	10.26
8	丹 波	篠山市立西紀南小学校	授業公開、実践発表、講演会、全体会	11.15
9	淡 路	南あわじ市立榎列小学校	授業公開、給食試食、実践発表、分科会	11. 2
10	県 立	県立神戸聴覚特別支援学校	授業公開 (オープンスクール)	11. 1

県産県消

「地産地消」という言葉が、すっかりなじみのものになりました。

「地産地消」は、“地域内生産、地域内消費”を略した言葉として、地域で生産したものを地域で消費する、生産者や消費者を含め地域の自主性が発揮できる仕組みをいいます。

身近な取り組みとしては、淡路地域で生産された農林水産物を淡路地域の直売所などで地元の方々に販売する仕組みや、地域内の小学校の給食に活用する取り組みなどがあります。

また、「地域」を私たちが住む「兵庫県」と捉えた取り組みとして、都市部の量販店などで消費者が県産の農林水産物を選んで購入したり、但馬地域や淡路地域に足を運び、直売所等で地元の農林水産物を購入する取り組みなども「地産地消」の一形態といえます。

県では平成24年3月に「ひょうご農林水産ビジョン2020」を策定しました。このビジョンでは「県産県消」を提唱しています。「県産県消」は、生産サイドでは、県民に安全で新鮮な県産農林水産物を提供する、消費サイドでは、県下各地で生産された農林水産物を積極的に選択することで、“農林水産業・農山漁村をともに支えあう県民あげての運動”として位置づけ、積極的に展開していくこととしています。

この「県産県消」を進めるため、県では様々な取組を行っています。

地産地消学校給食推進事業

事業主体：市町や市町・学校給食関係団体等で構成される協議会等
 内 容：協議会の開催、献立の開発・レシピ作成、子どもの嗜好把握調査 等

米粉用米新規需要創出モデル事業

事業主体：市町
 内 容：県産米粉を活用したパンを提供した場合、小麦パンとの差額の1/2相当を助成

また、県産食品の信頼性を確保し、県民の皆さんの買い支えによる県産県消運動の拡大をはかるため、「ひょうご食品認証制度」があります。

これは、安全で美味しい農林水産物を求める県民のニーズを踏まえ、個性・特長を有し、安全性が確認された県産農林水産物や加工食品を「兵庫県認証食品」として県が認証する制度です。

「兵庫県認証食品」には、2つのブランドがあり消費者の皆さんにわかりやすいように右の2種類のマークで区別しています。

県では県産県消を進めるために、今後も多様な取組を実施する予定です。

事業に対する要望や御意見がありましたら、ぜひご連絡ください。

兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課
 電話078-362-3444 FAX078-362-4458
 E-mail : sougounousei@pref.hyogo.lg.jp

元気と安心!“ひょうごの食” 兵庫県認証食品のご案内

兵庫県では、安全・安心かつ個性・特長がある兵庫県産食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります。



ひょうご安心ブランド

化学農薬や化学肥料の使用を半分以上減らし、残留農薬を国の基準の1/10以下とする等、厳しい基準を満たした食品です。



ひょうご推奨ブランド

化学肥料・農薬3割低減など生産方法や品質に個性や特長、地域性があり、かつ食品衛生法等の遵守を兵庫県が確認した食品です。

<http://hyogo-umashi.com/> 兵庫県認証食品 検索

いんふおめーしょん

野菜のパワー

～免疫力を上げるファイトケミカル～

誰でも小さいときに「野菜をたくさん食べなさい」と言われたことがあるでしょう。私たちの祖先は、科学や栄養学が進んでいなかった昔から、元気で暮らせる食べ方を経験から習得し、子孫に言い伝えていたのです。それが、最近、科学的に解明されてきました。

以前は何の栄養もないと見向きもされなかった食物繊維が健全な腸内細菌叢を育て、動脈硬化や糖尿病、がん等のリスクを下げるのがわかり、5大栄養素に次ぐ第6の栄養素と言われました。次に第7の栄養素として評価されているのが野菜や果物に含まれるファイトケミカルです。

ファイトケミカルとは、自分では動くことができない植物が、紫外線や外敵から身を守るために生み出した生き抜く力の源です。野菜や果物の光の当たる部分には、多様なポリフェノールが蓄積していて、それらには紫外線吸収作用があり日傘の役割を果たしています。こういった植物由来の化学成分を、ギリシャ語のファイト（植物）と英語のケミカル（化学成分）とを合わせ、ファイトケミカルといいます。

ファイトケミカルの注目されている重要な機能は、酸化を防ぐ抗酸化機能や免疫増強作用で、野菜や果物を食べることで、体内に生じた活性酸素を消去し、老化を防いだり、動脈硬化やがんの発症を下げたりすると期待されています。長寿村の住人を調査すると、ファイトケミカルたっぷりの野菜が多い食生活をしていることがわかっているそうです。

ファイトケミカルは色や香りの元となる成分で、鮮やかな色のもや苦みや香りが強い植物に含まれています。



1日に食べたい350gの野菜はこれくらい
いろいろな色を組合せましょう

黄	緑	赤	オレンジ	紫	白	黒
フラボノイド ルテイン	クロロフィル スルフォラファン カテキン	リコピン カプサイシン	カロテン ゼアキサンチン プロビタミンA	アントシアニン ルテオリン	イソチアシアネール 硫化アリル ジンゲロール	クロロゲン酸 リグナン アントシアニン
たまねぎ レモン パイナップル バナナ 菊の花 ゴールドキウイ とうもろこし	こまつな ほうれんそう モロヘイヤ ブロッコリー スプラウト ピーマン 茶	トマト すいか 赤ピーマン とうがらし	にんじん かぼちゃ マンゴー パパイヤ メロン みかん	なす 赤しそ 黒豆 ベリー 紫きゃべつ しそ	きゃべつ 大根 たまねぎ ねぎ にんにく しょうが れんこん はくさい みょうが	ヤーコン ごぼう ごま 黒豆

旬のものを、まるごと、いろいろな調理法で、めやすは1日野菜350g以上食べましょう

参考資料：食べ物通信2011.8、病気にならない魔法の7色野菜

食育支援「農業(田植え)体験・漁業体験」レポート

2回目を迎えた「農業(田植え)体験」と「漁業体験」をご紹介します。

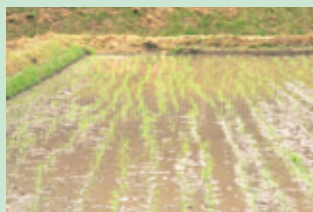
● 5月20日(日曜日) 篠山市へ田植えに行ってきました。

参加者は県内の小学生とその保護者の19組38名。当日は薄雲が程よく日差しを遮り、暑からず寒からずの絶好の「田植え日曜日」となりました。

場所は、篠山市味間地区。篠山盆地の西の端、緑に包まれた美しい農村で、お茶の栽培も盛んなところですよ。

農業体験

5/20 篠山市



今回は兵庫農漁村社会研究所代表・神戸大学名誉教授の保田先生にも来ていただきました。

保田先生のアドバイスもあって、皆さん素足や靴下で田んぼの中へ。「キャー!」「冷た〜い!」と声が上がります。

田んぼの中央にポールが立ててあり、これを目印に真っ直ぐ等間隔に植えていくのですが、あっちに行ったりこっちに行ったり……。奮闘のかいあって、見事すべて苗が植えられました。ただし、曲がっていたり、間隔がまちまちだったり……。でも大丈夫、稲は元気に育ちます!「最初はイヤだったけど、やってるうちに楽しくなってきました」と女の子。保護者の皆さんも「真っ直ぐ植えるのが難しかったですね」と笑顔。つぎは秋の稲刈りです。今日植えた稲はすくすく育って、きっと秋にはたわわに実るでしょう。

● 6月24日(日曜日) 洲本市へ漁業体験に行ってきました。

参加者は県内の小学生とその保護者18組36名。梅雨の時期の開催でしたが雨はなく、当日は雲が日差しを遮ったので暑さやまぶしさがなく、絶好の漁業体験日和でした。

場所は、淡路島、洲本市五色町の都志漁港。淡路島西海岸でも屈指の漁港は、北方交易で活躍した江戸時代の豪商、高田屋嘉兵衛ゆかりの港です。

逆Uの字型に船でぐるりと網を仕掛け、2班に分かれた参加者たちはその両サイドの網を引き上げます。脇綱はなんと200メートル、その真ん中に長さ20メートルほどの袋網がついていて、ここに入っている魚をとらえます。みんな必死で黙々と作業を重ねているうちに袋網が見えてきました。すると、魚も必死、ジャンプして網の外へ。「早くしないと魚が逃げちゃうぞ!」と、どこからともなく声が。急いで網を引き上げると、なんと大漁!

でも、とれた魚は、そのまま食べるわけにいきません。漁師さんに教わりながら、出刃包丁片手に親子で調理体験。内臓を取り除くのに「気持ち悪い」と嫌がる子もいましたが、作業をはじめると一生懸命。

海の恵みを実感した一日は、子どもたちにとっても貴重な体験になったようです。

漁業体験

6/24 洲本市



協会開発品

学校給食推進委員会（食品研究部会）では、未来を担う児童・生徒のために、良質な素材を使用して、安全な学校給食用物資を開発しています。

この度、平成24年度4月より販売を開始しました「冷凍蒸し中華麺（県産ふくほのか使用）」を紹介いたします。

■ 商品名 冷凍蒸し中華麺（県産ふくほのか使用）【商品コード：42235】



■ 規 格

1kg（200g×5）

■ 製品特徴

- ・県産小麦粉（ふくほのか）にグルテンを添加した中華麺です。
- ・別配缶・同時配缶（煮込み）でものびにくくなっています。

■ 調理方法

2分前後ゆでてください。

（湯量・麺量によって時間は調整してください）

■ 栄養価・配合割合

（五訂増補日本食品標準成分表による計算値）

規格	栄養価 kcal	エネルギー kcal	たん白質 g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
										レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
100g当り	198	5.3	1.7	170	9	10	0.3	0.2	0	0.01	0.01	0	1.9	0.1	
配合割合	小麦粉【県産ふくほのか95.56%】、小麦たんぱく2.87%、かんすい1.57%】														

■ 特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
▲		●	▲																					

■ 製造工場・製造工場所在地 株式会社 安田製麺所【尼崎市久々知2-2-10】



品質管理課からのお知らせ



兵庫県学校給食・食育支援センターでは、安全・安心な学校給食用パン・米飯をお届けするために、パン・炊飯委託工場（パン工場48工場、炊飯工場37工場）に対して、「機械設備等の現地巡回指導」「工場内及び作業従事者の衛生管理指導」「異物混入時などに現場確認及び指導」を実施しています。

今回は、「機械設備等の現地巡回指導」についてお知らせします。

最初に、パン・炊飯受託業者が「施設設備点検表」により自己点検を実施し、その後現地工場でセンター担当者が点検を実施します。ミキサーや分割機等製造機器の整備状況（破損、修理状況）、必要に応じた分解清掃（特に生地カス等）の状況を確認します。また、工場の外回りの清掃、雑草等の有無。工場内の入口の害虫の飛来防止用カーテン等の設置、窓の網戸・換気扇の設置状況や清掃状況などを「兵庫県学校給食パン・米飯協同組合」の協力を得て巡回指導を実施しています。

兵庫県学校給食・食育支援センター組織

URL : <http://hyogo-kyushoku.jp/>
E-mail : info@hyogo-kyushoku.jp

所 長 石 井 守
副 所 長 益 田 敦 弘

《総務課》

総務課長 会計・庶務
坂 東 正 仁
masahito_bando@hyogo-kyushoku.jp

宮 口 美 智 子
michiko_miyaguchi@hyogo-kyushoku.jp

丸 山 光 代
teruyo_maruyama@hyogo-kyushoku.jp

《品質管理課》

副所長兼
品質管理課長
益 田 敦 弘
atsuhito_masuda@hyogo-kyushoku.jp

- パン・米飯
- 仕入(一般物資仕入)
配送(委託配送管理)
物資管理・入出庫
- 検査
食品検査等
- 衛生管理
所内衛生管理・
物資衛生管理等

藤 原 康 晃
yasuaki_fujiwara@hyogo-kyushoku.jp

中 村 文 聡
bunso_nakamura@hyogo-kyushoku.jp

森 永 祥 彦
yoshihiko_morinaga@hyogo-kyushoku.jp

《食育支援課》

食育支援課長
林 勇 二
yuji_hayashi@hyogo-kyushoku.jp

- 学校給食の普及推進
- 食育支援活動の促進
- 講習会・研修会
- 普及・啓発
- 普及事務
- 体験学習の推進

藤 本 正 志
masashi_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp

神 戸 哲 雄
tetsuo_kanbe@hyogo-kyushoku.jp

新 谷 和 博
kazuhiro_shintani@hyogo-kyushoku.jp

舟 川 雅 子
masako_funakawa@hyogo-kyushoku.jp

埴 祐 子
yuko_hanawa@hyogo-kyushoku.jp

藤 原 渚
nagisa_fujiwara@hyogo-kyushoku.jp

平成24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 清久利和
宍粟市立千種小学校
栄養教諭 田路永子
兵庫県学校給食・食育支援センター
食育支援課長 林 勇二
食育支援専門員 新谷和博
食育支援課栄養士 藤原 渚