

# 兵庫の学校給食たより

2012.12  
No.103



「ひみこのはがいぜ」  
を紹介します



三木市立平田小学校

本校では、咀嚼力の向上を図るため、週に1回「噛み噛みの日」を設けています。この日の給食時には、「カミカミセンサー」（顎に装着して咀嚼回数をカウントする機器）を付けて、一口30回噛んでいるか自分自身で確認します。また、給食の食材は大きくカットされ、硬めに調理されています。さらに給食時の放送で、給食委員会児童が歌う「カミカミの歌」が流れます。これは本校の食育推進のテーマソングです。歌詞は日本咀嚼学会が提唱する、噛むことの効用についての標語の頭文字をとった「卑弥呼の歯がいぜ」をモチーフにしています。



学校で野菜を  
育てています



稲も栽培しているよ



学校で収穫した  
野菜が入っているよ

## ◇ もくじ ◇

- 三木市立平田小学校の取組風景 …………… P1
- 県産県消のすすめ ～お米編～…………… P2
- 平成24年度食の安全に関する実技講習会に参加して… P3
- 栄養教諭新任者紹介 …………… P4
- いんぷおめーしょん「お>みやを訪ねて」…… 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

## 給食と私

6年児童

私が給食を食べるとき、いつもクラスの友達がいいます。仲のいい友達といると、好きでない物が出てても食べようと思います。友達がいるから、毎日楽しく給食が食べられると思います。学校生活の中でも特に給食の時間の友達はいいなと感じます。

給食はみんなを仲良くさせる時間です。給食は身体を作るエネルギーだけでなく、みんなの心をつなぐエネルギーだと私は思います。学校で楽しくおしゃべりしながら食べる給食は、とても大切です。だから私は給食が大好きです。



関係者にご回覧ください

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

## 県産県消のすすめ～お米編～

すっかりおなじみになった「地産地消」。これは、地域で生産したものを地域で消費するという仕組みですが、「地域」を私たちが住む「兵庫県」と捉えた取組として、県では「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。

さて、数ある農林水産物の中でも、ほとんど毎日食べるもの、といえお米があります。兵庫県は「但馬、播磨、丹波、摂津、淡路」の旧5国からなり、西日本の米どころとして、食味のよい品種のお米が各地で作られています。県内で多く作られている品種を紹介します。

**コシヒカリ** 粘り・香り・つや・食味に優れ、お米の中で最も高い知名度を持った人気と実力を兼ね備えた良質米です。兵庫県では約45%のシェアを占めています。全県的に作られています。但馬地区、丹波地区で特に多く栽培されています。

**キヌヒカリ** コシヒカリの系統で、外観は「絹」のような艶やかな光沢があります。適度な粘りがあり、コシヒカリに匹敵するおいしいお米として高く評価されています。兵庫県の生産量はコシヒカリに次ぎ、約30%のシェアを占めています。主な産地は淡路地区、西播磨地区、摂津地区です。

**ヒノヒカリ** コシヒカリを親に持つ良食味米です。比較的大粒で甘みが強く、噛むほどに旨さが広がります。しっかりとした粘りのある食感も特徴で、冷めてもおいしいお米です。主な産地は東播磨地区です。

**きぬむすめ** 新しく兵庫の良品質米ブランドの仲間入りをしました。名前のとおり「キヌヒカリの娘」です。外観はツヤがあって白く、食味はコシヒカリより淡白ですが、粘りがあります。温暖化に対応した品種として、播磨地区、摂津地区、淡路地区で増えています。

(参考資料：JA全農兵庫HP)

また、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。ごはんを食べることは、私たちの健康だけでなく、将来の食料確保や環境保全、危機管理につながります。

外国産の小麦を使ったパンやパスタ、他県産のお米・・・これらを少しずつでも兵庫県産のお米に変えてみませんか。



1月17日はおむすびの日



兵庫米シンボルマーク  
「ひょうちゃん」



きぬむすめキャラクター  
「きぬこちゃん」

## 平成24年度 食の安全に関する実技講習会に参加して

宍粟市立河東小学校

栄養教諭 世良 光

10月10日(水)～12日(金)の3日間、東京都学校給食会館で行われた、「食の安全に関する実技講習会」に参加しました。今年度より、「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くことになりました。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。

今回参加した実技講習会の目的は、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、学校給食における食中毒を防止する観点から、専門的知識の習得を図ることです。

以下、実技講習会の内容を報告します。

### 1、講義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 江口 陽子



東京都学校給食会館

### 講義②「平成23年度食の安全に関する実態調査報告」

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係長 峯田 一弘



手洗い前

手洗い後

### 2、実技「細菌検査・理化学検査」

- ◇施設・設備の汚染指標菌検査 ◇手鼻の黄色ブドウ球菌検査
- ◇手洗い効果確認のための大腸菌群検査 ◇調理器具の洗浄消毒効果
- ◇食器のでんぶん・脂肪残留検査 ◇ATP検査
- ◇食物アレルギー検査 ◇ヒスタミン検査



食器の  
でんぶん検査

### 3、協議「グループディスカッション・発表・質疑応答」

昨年度は学校給食において、2件の食中毒事故が発生しました。一つはまぐろの常温保存によるヒスタミン食中毒、もう一つはパンを素手で扱ったことによるノロウイルス食中毒でした。

また食中毒発生施設における実態調査では、確実な検収・調理・洗浄消毒という衛生管理の基本が出来ていないことに加え、施設設備の不備があったこと、組織体制の活動が不十分だったこと、そして食中毒発生後の対応が不適切だったこと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、帳票類の管理も煩雑であることが多い」ということも指摘されました。

今回の講習会では調理場ですぐに役に立つ内容から、最新の機器を使った検査まで、さまざまな分野において学ぶことができました。江口調査官、峯田係長の講義の中の、「衛生管理に必要なことはすべてマニュアルの中にある。それを上手に活用するのが栄養教諭・学校栄養職員の仕事です。」と言われた言葉には身が引き締まる思いがしました。衛生管理は毎日結果が出るものではなく、日々の積み重ねが大切です。栄養教諭・学校栄養職員が根拠に基づいた衛生指導を行うには、自身の資質の向上を図り、調理員一人一人がマニュアルに基づいた衛生管理を周知することで、安全でおいしい学校給食を提供できる...ということを改めて学びました。



グループディスカッション

最後に、全国の仲間からたくさんの情報を得ることが出来たこと、とりわけ東北の学校現場での給食を提供することの難しさを聞き、すべての子どもたちが安全・安心でおいしい給食が食べられるように、全国の学校給食に関わる者すべてが今、頑張らないと！の思いを強くしました。

このような貴重な機会を与えていただいたことに深く感謝いたします。

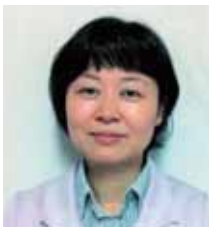
平成24年度 栄養教諭新任者紹介

栄養教諭になって



元気いっぱい笑顔いっぱいの子どもたちに囲まれて、あっという間に半年が過ぎました。子どもたちの給食時間の様子を見ると、食べ物が体にとって大切な働きをしてくれて、必要であることは理解していますが、実際には残さず食べることが難しい子どもも少なくないように感じます。子どもたちが自らの健康について考え、食べる力を身に付けていこう、楽しく、分かる食育を実践していきたいです。まだまだ知識も浅く周りの方に助けられてばかりですが、常に学ぶ姿勢をもって頑張ります。

神戸市立有瀬小学校 山間やよい



4月から栄養教諭としてスタートを切って以来、様々な場面で立ち止まったり悩んだり連続でしたが、職場の調理員さんや先生方、先輩や同期、教育委員会の先生方など、本当に多くの方々のおかげで助けてきました。子ども達の元気な声にあふれる学校現場は、自分にとって、この上ない職場です。感謝の思いは尽きませんが、教えて頂いたことを子ども達へ還元していけるように、行動していきたいです。

尼崎市立大島小学校 石井美穂



甲陽園小学校の子どもたちは、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつがよくできます。作り手と食べる側の距離が近い関係にあるのだと思います。食を通じて学べることや感じることはたくさんあります。例えば、感謝の気持ちを感じとれる子どもたちになってほしいと思います。未来の子どもたちが健康に過ごせることを願って、生きた教材としての給食づくりをしていきたいと思っています。

西宮市立甲陽園小学校 和田絵里奈



夢だった栄養教諭になり、半年が過ぎました。伊丹市立学校給食第2センターは、約6500食の給食を提供する大規模センターです。大量調理の難しさを感じながら、周りの方々に支えていただき、毎日を過ごしています。

給食を通して、食べることの楽しさや大切さを知り、「生きる力」につながるよう、コーディネーター役として何ができるか、いろいろな手法で伝えていきたいと思っています。子どもたちが元気に笑顔でいられるよう、初心を忘れず、日々努力し続けていきたいです。

伊丹市立瑞穂小学校 福岡真奈美

生きるうえで最も大切な食。子どもたちの笑顔に囲まれながら、食に関わる仕事ができることに感謝の気持ちでい



っぱいです。

忙しい毎日の中で、悩みや迷いは尽きませんが、「子どもたちに、食の大切さを学んで欲しい」という願いを忘れず、明るく元気に食育を推進し、子どもたちと一緒に成長していきたいです。

三木市立緑が丘東小学校 西末路雅恵



私が赴任した稲美町は、今、町花のコスモスが咲き誇り、とてもよい季節を迎えています。これから、地元の冬野菜も給食にたくさん使えるようになります。私は、子ども達に自分達の暮らす稲美町でとれる野菜や産物をいただいて、作ってくださった方の苦労や思いを知り、この地域に生かされていることに気づき、感謝し、地域が守り育ててくれている自分自身を大切にする子になってほしいと願っています。ご指導よろしくお願いたします。

稲美町立天満東小学校 佐用エリカ



念願だった栄養教諭になり、7ヶ月が過ぎました。はじめは不安と緊張でいっぱいでしたが、調理員さんや、学校の先生方など多くの人に支えていただきながら、今では充実した毎日を送っています。

「生きた教材」である学校給食を通して、子どもたちに「食」への関心や興味をもってもらえればと考えています。そのためにも自分ができることを模索しながら、よりよい給食作りに励んでいきたいです。

多可町立中町中学校 中谷枝利香



小学校と給食センターを往復する生活が始まって、あっという間に8か月が過ぎました。

仕事に慣れることに必死だった1学期、研修で多くのことを学んだ夏休み、そして慣れたはずの仕事にまだまだ必死の2学期。一日一日の業務や人との関わりを大切にし、2400人という、大勢の子どもたちや先生方の給食に携わることができる喜びと責任を感じながら、これからも頑張っていきたいと思っています。

姫路市立古知小学校 高崎 萌



3年間講師として小規模のセンターで勤務した経験は、今の私の支えになっています。4月からは食数の多いセンターに異動になり、大量調理を改めて難しく感じましたが徐々に慣れてきました。今、過疎化に伴って給食センターの統廃合が進んできています。そんな中でも、栄養教諭としてよりよい給食作りと食育指導を追求し、『故郷』や『食べること』を大切にできる子ども達を育てるため、日々努力していきたいです。

豊岡市立田鶴野小学校 但馬さわ香



## いんふおめーしょん 「おゝみや」を訪ねて

宍粟市立千種小学校 栄養教諭 田路永子

篠山市にある天然猪肉の専門問屋「おゝみや」さんは、店先の大きな猪が印象的な店です。問屋といっても、小売りもしていて誰でも購入することができます。店内はさすが！猪肉の専門店!!ショーウィンドウには猪肉だけがずらり・・・部位別・ランク別に10種類以上に分けられて並んでいます。でも、その光景は狩猟期の11月15日～3月15日までだけで、夏はアイスクリーム販売だとか・・・。とはいえ、飲食店や料理旅館、ホテルなどからの需要は1年中で、店が閉まることはありません。



ショーウィンドウ

店舗の横に加工所があり、狩猟期には1日20～30頭の猪を解体し、その日に出荷されない分は枝肉か部位別ブロックにして急速冷凍し、保管されています。飲食店等から注文があると氷温で解凍し、ロール成形やスライスに加工して出荷されます。

兵庫県学校給食・食育支援センターが、学校給食に全国的にも有名な丹波篠山の猪肉をと、「おゝみや」の猪肉を取り扱い始めて25年くらいになります。こだわりのある、「おゝみや」さんの取組について報告します。

### ★産地

丹波3割、但馬～丹後4割、山陰3割程度の割合で仕入れ、猟師さんの住所で「兵庫県」「京都府」「国産」と区別されています。

### ★トレーサビリティ

猪が持ち込まれると、1頭ずつ入庫番号（個体識別番号）を付けて、「産地」「猟師名」「性別」「重量」

頭数	入庫No.	猟師名	性別	重量	処理日	担当者	備註
1	21/53	山崎のオス	♂	68kg			①
1	21/52	山崎	♂	48kg			②
1	21/54	山崎	♂	26kg			③
1	21/55	山崎	♂	29kg			④

入庫表

脂の厚み・色・硬さをもとにした「等級」が記録され、出荷後も番号から情報を知ることができるようにされています。

### ★品質

契約猟師からの入荷に限られていて、猟師には捕獲後即時に内臓除去、洗浄、放血処理を行うよう指導されています。独自の規格を設け、適切な処理がされている猪のみを仕入れられているそうです。製品の保管には、品質を守るためアルコール凍結庫や高鮮度維持凍結庫などの急速凍結設備が設置されていました。

### ★安全・衛生



兵庫県食品衛生大会表彰状

作業所内は、皮を剥ぐ前から枝肉にするまでの工程と、脱骨や成形をする工程、スライス工程とを区別し、靴の消毒、ナイフや調理台の消毒もきちんとされていました。各部屋には防鼠防虫にも効果があるオゾン発生装置を設置して夜中に部屋ごと消毒されるシステムでした。

猪を天井から吊り下げての移動や、床上60cm以上の作業台での脱皮・解体作業を、きちんと身なりを整えてされていました。

また、銃弾が残っていないかを見る「X線異物検査機」や「金属探知器」も設置されていました。



X線異物検査機

建物内は臭いも無く、新鮮な肉を扱っておられるなあと感じました。

兵庫県学校給食・食育支援センターを通しては兵庫県産のものが納品されるということです。私も、今は宍粟市産のものを地元で調達していますが、以前は兵庫県学校給食・食育支援センターで調達していました。臭みもなくおいしい肉です。ほたん鍋、しょうが焼き、みそ焼き等、新メニューにいかがですか？

# 市から町から

～食の学びと育ちをつなぐ、宍粟市保幼小中連携の取組～

宍粟市立戸原小学校長 林 富佐子

## 〈はじめに〉

宍粟市の食育は、行政・保健機関・学校園所・農林・医療機関が連携し、「宍粟市食育推進委員会」を設置し推進しています。中でも学校給食は、市内4町の各給食センター（現在は3給食センター）を中心に、地産地消にこだわり安全で安心な食材を選び、加工食品をなるべく使わず、手作りで愛情たっぷりの給食を提供してくれています。また、学校給食を生きた教材として活用できるようにと、栄養教諭を中心に積極的な取組を進めてきました。

研究組織としては、「小中学校食育研究部会」「幼稚園食育担当者会」「保育所給食担当者会」が組織され、各々公開授業や研修を進めてきました。

しかし、平成21年度に宍粟市立染河内小学校で実施した、西播磨地区食育研究会を機に、「生涯続く『食』の学びと育ちをつなぐ必要があるのでは」と、これまで単独で取り組んでいた3つの組織が連携し、保幼小中連携カリキュラムの作成に取り組みました。

## 〈「食」の学びと育ちをつなぐ保幼小中連携食育カリキュラム〉

宍粟市では、共通して以下の6つの目標を掲げています。

- ①豊かな人間性を育む
- ②生活能力を高める
- ③食文化を継承する
- ④健康に生きる知恵を学ぶ
- ⑤環境の大切さを知る
- ⑥食料自給力について考える



それぞれの目標達成に向けて、保育所・幼稚園から小学校、そして中学校へと学びと育ちがつながるように、連携カリキュラムを作成しました。

## 〈連携カリキュラムから生まれた温かい心のふれあい〉

連携カリキュラムの作成を機に、これまでになかった交流授業が始まりました。

はじめに取り組んだのが、山崎南中学校と城下幼稚園との交流授業です。

受験を間近に控えた3年生が、家庭科の学習として、食育を内容とした手作りの人形劇を園児に披露し、手作りのにんじんゼリーで会食をするという授業に取り組みました。



この交流授業の中で、偏食の多い園児が、生まれて初めてにんじんを口にするという感動的な場面が見られ、思わず大きな拍手が起こりました。



これまで全く口にしなかった園児の心を動かしたものの、それはやはり目標①「豊かな人間性を育む」につながる「ありがとうの心」だったに違いありません。また、感謝の気持ちを伝えたいと、園児がお兄さんお姉さんを幼稚園に招待したり、受験への応援メッセージを送るなど、温かい交流が続き、中学生の受験を控え、立派な心をほぐすことができたという効果的な取組となりました。それが市内各中学校区にも広がり、中・幼保、中・小、幼保・小等、各中学校区で新たな交流が生まれています。

## 〈さいごに〉

子どもの食に関わる問題は、まだまだ山積しています。しかし、今後、社会がどのように変化しても、「食べることは生きること」「命を頂いている」という事実が変わることはありません。

子どもたちの教育に携わる私たちが、積極的にまた連携してつながりのある指導をし続けることで、「子どもたちの未来につながる『生きる力』を育むことができる」と確信し、今後も取組を進めていきたいと考えています。



# 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11月に実施した4つの食育支援事業を紹介します。

## 肢体不自由教育給食関係者 調理・摂食支援講習会

平成24年7月24日(火)実施(28名参加)

調理実習 「川西養護学校の給食」



講演「食べて育む 心とからだ」

講師：NPO法人摂食コミュニケーションネットワーク  
理事長 中島 知夏子 氏



## 食物専門課程を持つ 県立高校との連携

平成24年10月31日(水)

県立社高等学校

生活科学科3年生3名が考案した特別メニュー『ハロウィン給食』が加東市内の市立小・中学校と幼稚園で実施されました。



当日3名は、加東市学校給食センターで調理を手伝った後、社小へ出向き6年1組の給食風景を見学しました。

## 県産品を利用した親子料理教室

平成24年7月27日(金)実施  
(親子12組・24名参加)

場所：丹波市立氷上文化センター

調理実習

ちーたんおにぎり  
トマトのかきたま汁  
なすのミートグラタン  
夏野菜のカラフルサラダ  
あずきのフルーツゼリー



食育講話「おなかを元気に」

講師：丹波市栄養教諭・学校栄養職員

## 県立農業高校との連携

平成24年11月2日(金)

県立農業高等学校

食品科学科生徒が加工した「県産米・県産大豆を使用した味噌」と、園芸科生徒が栽培・収穫した「大根」を播磨町内の小・中学校の学校給食の食材として活用しました。



当日は、加工・栽培等に携わった高校生(15名)が、ゲストティーチャーとして播磨町立蓮池小学校へ出向き、4時間目の授業時間を活用し、加工・栽培に関わる苦勞や収穫時の達成感等についてお話をするとともに、一緒に給食を食べながら『味噌や大根』の話が弾んでいました。

## 学校給食関係者 衛生管理・調理講習会

平成24年7月31日(火)・8月7日(火)・  
8月8日(水)  
(3日間で75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  
日本栄養専門学校 調理技術主任 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：兵庫県学校給食・食育支援センター  
検査・衛生管理担当主任指導員 森永 祥彦

## 学校給食用コッペパン実技講習会

平成24年8月21日(火)・22日(水) 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、実技講習会を実施しました。



(県産小麦についての講義)



(製パン実技)



### (受講者アンケートより)

- ・学校給食の地産地消率をあげるため、県産小麦について詳しく知りたかったのでよかったです
- ・授業に活用できそうです
- ・パン作りの工程を学ぶことができよかったです
- ・今後学校給食のパンがより良くなるようにしていきたいです・・・etc

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24年10月19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48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、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、記念品を贈呈します。



平成24年度コッペパン品質審査会2次審査結果

順位	工場名	所在地
1	福本製パン(株)	姫路市
2	(株)ヒシヤ食品	神戸市
3	(有)ラッキーベーカリー	姫路市
4	(株)松花堂	たつの市
5	飾磨製パン(有)	姫路市



審査会を実施することで、更なる品質の向上と、子どもたちに喜んでもらえる学校給食用コッペパンを目指し、関係者の方々と努力していきたいと思っております。