

兵庫の学校給食だより

2013.3
No.104



ランチルームで給食！
もりもり先生にきてもらったよ。



加古川市立別府小学校

本校では、「地域の特色を生かした食育」をテーマに、食育を学校経営のグランドデザインに位置づけ、食育全体計画の作成とともに、より具体的な学年の指導目標や内容を設定しています。また、農作物の栽培や収穫体験、地場産品を使用した郷土食や加工食品作り等、地域の食育関係団体の協力を得ながら取り組んでいます。家庭や地域との連携では、全校食育参観の実施や食育便りの発行等、食育に関わる情報を発信し、食を通した子どもの幸せづくりに取り組んでいます。



交流給食。
楽しい時間がすごせたよ。



5年生の時に仕込んだみそ。
おいしくできているかな？！



大きな大きななすが
収穫できました。

◇ もくじ ◇

加古川市立別府小学校の取組風景	P1
平成24年度文部科学大臣表彰受賞校の紹介	P2
平成24年度兵庫県教育長表彰受賞校の紹介	P3
地域の特色を生かした食育推進事業	P4
食育講演会	P5
いんぷおめーしょん	P6
平成24年度永年勤続表彰者名簿	P7
検査・食育だより	P7
平成25年度行事予定表	P8
品質管理課からのお知らせ	P8



関係者にご回覧ください

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

「教えて調理師さん」の学習をして
4年児童の作文
給食調理師さんの話を聞いて、給食調理師さんは安全のために工夫をして給食を作ってくれていることが分かりました。何度も手洗いをしていたり、中心温度を測ったりしていることが分かりました。400人以上の給食を作っているからすごいなと思ったので、給食を残さず食べたいです。

「給食調理師さんのお話を聞いて」
わたしは給食を作るのがこんなに大変だとは知りませんでした。担当が決まっています、担当以外はさわってはいけないことや、行ける場所も決まっていることにびっくりしました。給食調理師さんは毎日大変なことが分かりました。毎日給食を食べるとき、心をこめて「いただきます」を言いたいです。

祝 平成24年度 学校給食優良学校等文部科学大臣表彰受賞

平成24年11月15日(木) 第63回全国学校給食研究協議大会において、洲本市立堺小学校が、学校給食優良学校等文部科学大臣表彰を受賞されました。

心からお喜び申し上げます。

洲本市立堺小学校

1. はじめに

本校は、淡路島のほぼ中央に位置する複式学級1クラスを含む学級数8学級の小規模校です。校区内は、農業を営む家庭が多く、農業と酪農の町ですが、全校生の大半が非農家家庭の児童となり、農作物の栽培を通しての食生活を考える教育が必要であると考えようになりました。

そんな折、平成22年度に学校給食を活用した食育推進事業で推進校の指定を受け、研究発表会を実施することとなり、以来「自然や人との関わりの中で、よりよい食生活を実施しようとする子の育成」をテーマに推進してまいりました。洲本市が実施している「食育活動推進事業」とも関連付け「知ろう 食べよう 楽しもう」をサブタイトルに設定し、給食センターとも連携を図りながら取組を進めています。

今回、文部科学大臣表彰を受賞しましたことは、教育委員会をはじめ給食センターや地域の方々など多くの方々のご努力とご指導のたまものと心より感謝申し上げます。

2. 取組内容

(1) 各教科における食育

1. 2年生は生活科、3年生以上は総合的な学習の時間を活用し、土作りから始めた野菜栽培を実施し、新鮮な野菜を味わう取組を行っています。6年生は、保存食として栄養価も高くなる「切り干し大根」作りにも挑戦していました。



土作りから始めた野菜栽培



切り干し大根作り

さつまいも栽培



(2) 特色ある実践

<地域の方々に支えられたさつまいも栽培と米作り> 地域の老人クラブの方々や田主(たず)の方々のご協力を得、最初から最後まで携わる栽培活動を実施しました。さつまいもは、学年ごとに自分たちで調理し、収穫祭を行いました。米作りでは、収穫した米(ヒノヒカリ)を使い、自分たちで作ったおにぎりとみそ汁で、お世話になった方々と収穫を喜び合いました。後日、米作りを通して学んだことを地域の方々の前で発表しました。



米作り

<給食時間> 毎日、放送委員が給食の献立名、食品の働きごとに食材を紹介、栄養教諭からの「給食ひとことだより」を放送することにより、食の知識を深め、楽しくコミュニケーションの輪を広げながらおいしく給食を食べています。

食育の授業



(3) 栄養教諭との連携

校区内にある給食センターに勤務する本校栄養教諭と同室複数指導を行い、食の大切さが実感できるテーマにそった活動を展開しています。

3. 最後に

栽培し調理するという体験活動を通して、食に対する意識が高まり、好き嫌いせずおいしく頂くという態度が身に付きました。

今後も、家庭や地域との連携を深め、自然と人との関わりの中、地域を愛し地域を誇りに感じる心を育み、たくましく生きる堺っ子の育成をめざして取り組んでいきます。

祝 平成24年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成24年度10月18日(木) 第63回兵庫県学校保健研究協議大会において、三木市立平田小学校が学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰を受賞されました。

心からお喜び申し上げます。

三木市立平田小学校

裏山の伏流水からの流れや水生動植物の生息、稲作体験や野菜の栽培・調理活動など、自然に恵まれた校内環境や活動は、本校の大きな特色であり、食育を支える基盤となっています。その中で展開する学校給食の取組には、噛み応えのある献立の日を選んで設定した『カミカミの日』があります。

♪カミカミするといいこと～いいことあるぜ～♪

教室のスピーカーから『カミカミの歌』が流れると「あっ、今日は、カミカミの日や。」と目を輝かせる子どもたち。おいしく、楽しく、しっかり噛んで食べることが、260余名の全校生に根付いてきたことを感じる瞬間です。

噛む力を伸ばすために給食室と連携して食材を大きく切って使ったり、根菜を多く使用したりすることで、児童がしっかりとあごを使って噛むようにさせています。一口で30回噛む指導を続けていますが、養護教諭や栄養教諭が各教室を回って児童の咀嚼回数を測定したり、かみかみポイントカードを作り、毎月の目標に合わせて色を塗らせ、児童の達成感を味わわせると共に、噛むことへの意識を高めたりしています。各個人に伸びがよくわかるように、年1回の咬合力測定も続けています。

児童が噛む回数を意識しても、本当にしっかり噛むことができているのかを確かめるために、「噛むカムチェックガム」を例年使用しています。

これは60回噛んで色の変化をみるものです。まず、青いガム1粒と赤いガム1粒を同時に噛み、60回噛んだらナイロン袋に入れ手の平で平らにします。次に、プリントのカラーチャートで色を確認させます。ガムの色は、咀嚼がよくできているほど、紫色(バイオレット)に変化しますが、紫色の中に一部青やピンク色に変化した「天の川」や、赤と青のガムがあまり混じりあわず、紫色の部分が少ない「市松」になり、同じ回数噛んでも、どれだけ噛めているかが視覚的にわかり、児童の噛むことへの意欲付けになっています。

オリジナルソング「ひみこのはがーぜ」は今年度、児童の再吹込みにより、テンポを遅くし、はっきりと聞こえるCDに作りかえました。紹介しておきます。

エプロンを使っておなかの中の様子がわかる食育の授業をしています



竹輪をつくっています



「ひみこのはがーぜ」の歌

かみかみするいいことあるぜ どんどんどん ひみこの「ひ」は 肥満防止の「ひ」 ひみこの「み」は 味覚の発達「み」 ひみこの「こ」は 言葉がはきはき「こ」 ひみこの「は」は 脳がよくなる「は」 いろんな「は」があるんだね いろんな「こ」があるんだね いろんな「み」があるんだね いろんな「こ」があるんだね	かみかみパワー パワー	虫歯予防の「は」 がん予防の「が」 胃(い)や腸(ちゅう)の「い」 全力投球の「ぜ」	かみかみパワー パワー
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----------------------------------------------------	----------------

どんでんこい かみかみパワー パワー



今回の受賞に感謝し、これを励みに全職員で食育への取組を続けていきたいと思いを。

平成24年度 兵庫県教育委員会

「地域の特色を生かした食育推進事業」より

香美町立香住第二中学校 校長 中井 正

1 はじめに

香美町では、日本一のふるさと給食を目指し「ふるさと給食推進協議会」を設置し、安心・安全なふるさと食材の供給に努めています。学校給食センターは地元食材にこだわりながら、おいしく、バランスのとれた給食を学校に提供しています。

本校生徒の実態調査の結果、①食に関する話をする家庭としない家庭、食事づくりを手伝う生徒と手伝わぬ生徒など格差があること ②自分の食生活について自己評価は高いが、客観的には疑問のある生徒もいること ③地域の食材や郷土の料理などに理解不足の生徒もいること などの課題も明らかになりました。

そこで、「ふるさとの特色を生かした食育の推進」を研究テーマに設定し、食育を進めていくことにしました。

2 実践例

(1) 第1学年 <出前講座「ごはん塾」>

- 目標 ①国内唯一自給が可能な米を見直し、ご飯食を中心とした食事バランスの大切さを理解する
②ご飯炊きを通し、「食」に関する意識を高め、望ましい食習慣の実現と健全な心身の成長に寄与する

兵庫県学校給食・食育支援センター主催により、かまど炊き体験や講義など、生徒と保護者を対象に取り組みました。

生徒の感想

- ・家で食べるご飯より、釜でたくご飯の方がおいしかったです。
- ・汗を流して作るご飯は最高においしかったです。



生徒は米をふるさとの身近な食材としてとらえています。実際には、朝食では調理が簡単なパン食の傾向があります。保田茂先生を講師に、ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さについて講義していただきました。

食育実践にあたっては、家庭との連携が欠かせない中、学校と家庭が一体となって「食」について学ぶことができた意義深い実践でした。

(2) 第2学年

<サマーチャレンジ「魚をつかった料理を作ってみよう」>

一学期に「郷土の魚を使った調理実習(介護食)」を行いました。その際、「おじいちゃん、おばあちゃん、



家族にも食べさせてあげたい」という感想を書いた生徒が多く、そこで、夏季休業中に「魚を使った料理を家庭で作る」の課題を課しました。

生徒の感想

- ・実際に自分で調理してみると(魚料理に限らず)大変でした。家族に感謝しなければいけないと思いました。

家族の感想

- ・魚をさばく手つきに心配しましたが、予想より上手でした。
- ・楽しそうにしてくれたので、また別の魚料理を教えてくださいようと思います。

生徒は、家族とのコミュニケーションがとれ、毎日食事を作ってくれる家族への感謝の気持ちを持つことができました。

(3) 第3学年<地域の食材を使った弁当作り>

- 目標 ①香美町の食材や旬の食材を知り、それらを使った調理を実践する
②心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品を選択する能力を養う



生徒は、自分で弁当を作った経験は殆どないので、今回は地域食材を生かし、かつ短時間で簡単にできる弁当のレシピを選びました。

<地域の食材を使っておせち料理を作ろう>

- 目標 ①おせち作りを通して、調理方法や地域の良さ、日本の食文化について知る
②郷土料理や行事食の大切さを知り、伝統的食文化を受け継いでいく態度を育む



栄養教諭の指導を受け、調理実習に取り組みました。

生徒の感想

- ・今日の学習で、初めてだし巻き卵を作りました。弁当の定番なので簡単だろうと思っていただけ、作ってみるとびっくり返すのが大変でした。
- ・お母さんの弁当には、毎回入っているけどとても難しいことが分かりました。
- ・地域の食材を使っておせちを作りました。自分たちの作ったおせちは、とてもおいしかったです。

3 おわりに

「食育」は、子どもたちの健全な心身と豊かな心を育む基礎・基本です。そして、家庭教育においてこそ培われるものとの認識に立ち、家庭や地域との連携をより深めていきたいと考えています。

平成24年度 地域の特色を生かした食育推進事業(食育講演会)

教員の資質向上を図るとともに子どもの健康の保持増進をはじめとする、食育を推進するために、県下3会場(神戸・丹波・淡路)で開催しました「食育講演会」を紹介します。

今年は、すべての会場でパネルディスカッションを実施し、学校関係者、食料生産者、保護者の3人がパネリストとして、それぞれの立場からのメッセージをいただきました。

また、文部科学省の森泉食育調査官や武庫川女子大学の藤本専任講師に、国語や理科など、今まであまり取り組んでいなかった教科等での取組や給食指導の充実、家庭・地域との連携など、学校教育活動全体で食育を実践していくことの必要性などをご講演頂きました。

県内各地から多くの先生や保護者の方々が参加され、食育に関する研修を深めることができました。

【神戸会場】

開催日：平成24年8月23日(木)

会場：兵庫県民会館 けんみんホール

「子育ての中で、食事は一番気をつけています。」
(保護者)

<パネルディスカッション>

テーマ：地域の特色を生かした食育実践を行うために
コーディネーター：兵庫農漁村社会研究所代表 保田 茂 氏
パネリスト：三木市立平田小学校校長 橘田 和典 氏
：西山牧場代表 西山 農 氏
：たつの市連合PTA会長 喜多 あつこ 氏

<講演会>

演題：新学習指導要領の中で求められている食育実践
講師：文部科学省食育調査官 森泉 哲也 氏



「いつでも、牧場に来てください。一緒に食育を実践していきましょう。」
(食料生産者)

【丹波会場】

開催日：平成24年8月28日(火)

会場：丹波の森公苑 多目的ルーム

<パネルディスカッション>

テーマ：地域の特色を生かした食育実践を行うために
コーディネーター：武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏
パネリスト：丹波市立佐治小学校教諭 村岡 初美 氏
：西山牧場代表 西山 農 氏
：篠山市立大芋小学校教育友会副会長 長田 明彦 氏

<講演会>

演題：学校教育活動全体で行う食育実践
講師：武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏

【淡路会場】

開催日：平成24年8月29日(水)

会場：淡路市防災あんしんセンター

「地域との連携と生活リズムがキーワードになっています。つながりを大切にしたいです。」
(学校関係者)

<パネルディスカッション>

テーマ：地域の特色を生かした食育実践を行うために
コーディネーター：兵庫農漁村社会研究所代表 保田 茂 氏
パネリスト：淡路市立江井小学校教頭 林 裕章 氏
：いちご生産者 小林 剛彦 氏
：南あわじ市立榎列小学校PTA 前川 美都子 氏

<講演会>

演題：学校教育活動全体で行う食育実践
講師：武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏



いんふおめーしょん

食物アナフィラキシー

～学校での対応～

宍粟市立千種小学校 栄養教諭 田路永子

昨年末、小学5年生の女兒が給食を食べた後、気分不良を訴え、エピペン®を使用したものの救急車が到着した時には心肺停止状態であり、死亡するという事故がありました。女の子のご冥福をお祈りするとともに、私たちはこの事故から教訓をくみ取り二度と同様の悲しい事故が起こらないように努めなければなりません。

兵庫食物アレルギー研究会主宰のいたやどクリニック院長木村彰宏先生が「食物アナフィラキシーを防ぐために学校でのとりくみに求められること」として提案されていることを紹介します。

①子どもの情報収集

(公財)日本学校保健会が出している「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」にある「学校生活管理指導表」を用いて詳しい情報を収集し、全職員が共有する。

②アレルギー症状をいち早く見つける



③安全に観察できる場所へ

「息苦しくない?」「おなか痛くない?」「どこかかゆくない?」など質問し、上の図で2つ以上の領域にまたがる症状が観察された時には、アナフィラキシーと認識し、保健室に運び救急搬送の準備をする。エピペンはこの症状が現れてから30分以内に使用する。

④正確な食材情報の提供

加工食品の原材料もすぐわかるようにして知らせておく。(公財)兵庫県学校給食・食育支援センター取り扱いの「物資登録申請書」は食品内容が詳しく記入され、わかりやすい様式です。チェックは保護者まかせにせず、栄養教諭、養護教諭、担任でダブル、トリプルチェックをする体制を整えておく。

⑤誰が食べても大丈夫な献立をめざして

対応食を作る場合、調理間違いより配膳間違いの

ほうが多いので、三角形のハンバーグにするなど一目で違いがわかるようにする工夫や、特別食を作るだけでなく誰が食べても安全な献立を増やす工夫をする。

⑥教室が安全な場所であるように

食物アレルギーは食べて起きるだけでなく、肌につくだけで思わぬ症状が起きることも少なくありません。給食を食べる席、こぼれた時の掃除の仕方、掃除時間の役割、卵パックや牛乳パックを教材に使う時など、細かい点にまで安全面での配慮をする。

⑦クラスの友達と仲良く過ごすこと

クラスメイトやクラスの保護者に対しても、きちんと説明をして理解してもらい、協力をお願いする。

⑧食物アレルギー安全対策委員会の設置



子どもの周りの大人や関係機関が連携して、それぞれの役割を果たせるよう委員会を設置して協力体制を作っておく。

以上のようなことが望まれます。

千種小学校で乳・卵・小麦の食物アレルギーがあるお子さんを持つ方が、家に近い医院にかかっている1年以上状況が変わらなかったため、1時間半かかるアレルギー専門の小児科医院へ転院したところ、1年もたたないうちに生卵以外は食べても平気になりました。遠くても専門のお医者さんにかかることは子どもにとってとても良いことなのでぜひ勧めていただきたいです。

*アレルギー専門医は、日本アレルギー学会のホームページで見つけることができます。

平成24年度 学校給食従事職員 永年勤続表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に兵庫県学校給食・食育支援センター所長より感謝状が贈られます。

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	宮武多民	西宮市	岸田佳奈	姫路市	前迫美穂子
〃	大西幸子	〃	豊福妙子	〃	水上美代子
〃	蘆田優子	〃	永田博子	たつの市	北浦みよえ
〃	高谷有里	〃	佐久川昌子	〃	寺田智恵子
尼崎市	天児実也	〃	片羽陽子	〃	小林栄子
〃	石田裕子	〃	岸祐代	〃	三木正子
〃	松井幸代	〃	今中晴美	相生市	松本靖子
〃	岡田由紀恵	〃	吹田起美代	赤穂市	松原寿子
〃	大花啓子	〃	八田久美代	〃	森角扶貴子
〃	小畑朱美	〃	橋本由佳	〃	樋本なみ
〃	成瀬美智代	伊丹市	西岡恵美子	宍粟市	永井千尋
〃	森田京子	川西市	井上誠司	佐用町	村田弘美
〃	今西偉知子	〃	大岡三奈子	豊岡市	山本洋子
〃	齋藤月繪	〃	宮崎絢	朝来市	吉井君代
〃	岡田博美	〃	小倉京子	〃	足立雅央
〃	山本京子	明石市	荒石眞治	〃	伊達智美
〃	中井明津子	加古川市	綿貫由佳	篠山市	前中安子
西宮市	山口里美	姫路市	三浦源子	〃	織田健彦
〃	伊達美子	〃	岩津恵子	丹波市	中尾弘美
〃	中岩亜紀	〃	田中孝子	南あわじ市	中尾恵津子
〃	山内純子	〃	村上弘江	県立学校	竹本まり子
〃	北本美香	〃	青田秀美		

検査・食育だより

～ATPふき取り検査について～



ATPとはアデノシン三リン酸の略語で、全ての生物のエネルギー源として存在する化学物質のことです。ATPは生物の体の中で、筋肉を動かしたり、様々な物質をつくりだす酵素反応のエネルギー源として利用されています。たとえば、ATPは生物にとって生命活動のバッテリーのような役割を果たしています。したがって、ATPは生命活動の行われている所には必ず存在し、また、そこにATPが存在しているということは生物あるいは生物の痕跡が存在する証拠となります。よって、ATPを指標にして調理従事者の手指、器具類などに付着している微生物や食品残渣等の汚れを調べることが出来ます。

ATPふき取り検査とは、生物由来の汚れ（ATP）をホタルの発光原理を利用して、十数秒でその程度を数値化する検査です。操作方法も簡単で、24時間以上も必要な細菌培養に比べて、迅速に結果を知ることができるので食品、医薬品、化粧品、清掃など様々な現場で活用されています。参考として、洗浄後の調理器具類（包丁、まな板）では、ATP値が200以下、手指では1,500以下とされています。

（参考－月刊「食と健康」（平成15年3月号））

平成25年度 学校給食関係年間行事予定表

行 事	会 場 等	開催予定	参 加 者 等
学校給食推進委員会(合同部会)	兵庫県民会館他	年2回	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(食育推進部会)	学校給食・食育支援センター他	年2回	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(物資部会)	未定	年4回	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(食品研究部会)	学校給食・食育支援センター他	年9回	学校給食推進委員
地場産物安定供給検討委員会	未定	年2回	地場産物安定供給検討委員
学校給食用コッペパン実技講習会	未定	8/20、8/21	教諭・栄養教諭
学校給食用コッペパン品質審査会	学校給食・食育支援センター	10/18	製パン委託加工業者
学校給食用炊飯・パン委託工場従事者研究会	未定	年2回	炊飯・パン委託工場職員
学校給食用物資研究会(展示会)	兵庫県民会館、姫路市文化センター	7/24、8/8	学校給食関係者
肢体不自由教育給食関係者調理・摂食支援講習会	学校給食・食育支援センター	8/2	特別支援学校の栄養教諭・調理従事者等
学校給食衛生管理推進研修会	県下5会場	年5回	栄養教諭・調理従事者等
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(神戸・淡路)	未定	7/26	栄養教諭・調理従事者等
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(播磨東・西)	学校給食・食育支援センター	7/30	栄養教諭・調理従事者等
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(阪神・但馬・丹波)	学校給食・食育支援センター	7/31	栄養教諭・調理従事者等
食育講演会	県下3会場	年3回	学校管理職・栄養教諭・食育担当教諭等
学校食育実践研究大会(地区)	県下6会場	年6回	学校管理職・栄養教諭・食育担当教諭等
食育推進校研究発表会等	県下10会場	年10回	学校関係者、保護者、地域住民等
栄養教諭研究会	未定	11月	栄養教諭・学校栄養職員等
食に関する指導研修会	未定	年2回	経験年数5年未満の栄養教諭等
共同調理場所長研究会	未定	8月	共同調理場所長等
魚講座指導者養成講習会	学校給食・食育支援センター	8/5、8/7	教諭・栄養教諭等
出前講座「魚講習会」	各学校	年40回	児童・生徒、教諭
出前講座「竹輪を作ろう!講習会」	各学校	年20回	児童、教諭
出前講座「手打ちうどん作り講習会」	各学校	年10回	児童・生徒、教諭
出前講座「ごはん塾」	各学校	年10回	児童・生徒、教諭、保護者
県産品を利用した親子料理教室	未定	未定	児童・生徒とその保護者
田植え・稲刈り体験、体験学習のまとめ	篠山市他	5/18、9/14、10/27	児童とその保護者
漁業体験	洲本市他	6/22、10/12	児童とその保護者
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立総合体育館	8/2	施設利用者
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立海洋体育館	11/9、12/14	施設利用者
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立武道館	3/21	施設利用者
兵庫の学校給食だより編集委員会	学校給食・食育支援センター	年3回(5・10・1月)	兵庫の学校給食だより編集委員

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の供給に努めてまいりました。さらに今年度から、「緊急対応冷凍パン」を製造・備蓄し、学校給食用パン・米飯委託工場の機材故障等不測の事態に備えるとともに、災害発生時の緊急対応食料として供給できるようにしております。



先般、製パン委託工場のオープンが故障した際に、この冷凍パンをお届けすることにより、献立を変更することなく給食が実施され、子どもたちにも大変好評でした。

緊急時等は、兵庫県学校給食・食育支援センター品質管理課までご相談ください。

