

兵庫の学校給食たより

2013.7
No.105

ふるさと先生と一緒に
「いただきます。」



佐用町立中安小学校

本校は、平成24年度、「地域の特色を生かした食育推進事業」の指定を受け、地域の協力をいただきながら研究を進めました。この取組の中で、児童たちは「ふるさと先生（地域のゲストティーチャー）」として来ていただくたくさんの方から様々な学びや気づきを得ることができました。中でも、いつもおいしくいただいている給食の食材に「ふるさと先生」の食材がたくさん使われていることを知った児童たちは「ふるさと先生」と一緒に給食を食べ、「食」の大切さや地域の皆さん、給食を作って下さる皆さんに対する感謝の気持ちを強めることができました。こうした取組を通して、児童たちは給食をより身近に感じるようになっていきます。今年度も地域と連携した食育を推進しています。



ホールでの全体給食



栄養教諭との食育の授業



1年生の保護者と試食会

◇ もくじ ◇

佐用町立中安小学校の取組風景	P1
平成25年度学校における食育関連事業について	P2
いんふおめーしょん	P3
学校給食の地産地消を進めましょう!	P4
市から町から(多可町学校給食センター)	P5
食育支援事業レポート	P6
協会開発品の紹介	P7
品質管理課からのお知らせ	P7
学校給食推進委員の紹介	P8
学校給食・食育支援センター組織	P8

2年児童の手紙 給食センターのみなさんへ

ぼくは、佐用町でしか食べられないミニニューの「ひまわりサラダ」が好きです。一六五〇人分も作ることを初めて知りました。「ありがとう」の気持ちを持って食べます。

わたしは、給食センターでは、いろいろな機械を使って、早く作っていることがわかりました。給食は愛情をこめて作ってくださいているので、苦手なものも、全部食べます。



関係者にご回覧ください

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

平成25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

兵庫県教育委員会では、改訂された学習指導要領にあわせて、教職員用手引書「学校における食育実践プログラム」を改訂し、食育の事例をわかりやすく掲載した「食育ハンドブック」を作成しました。これらに基づき、市町組合教育委員会における組織的・計画的・継続的な取組を支援するとともに、学校の教育活動全体を通じた食育実践に取り組んでいただきたいと思います。また、学校給食・食育支援センター等とも連携して、地域の特色を活かし、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育を推進していきます。

○ 兵庫県教育委員会が実施する食育の推進

(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) 幼・小・中連携食育推進事業

幼小中を通した指導目標の作成等、継続的な食育推進を図ります。

(3) 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。

(4) 地域食育推進事業

地域の特色を生かしつつ、学校・家庭・地域が連携して行う食育について研究するため、市町教育委員会を指定し、組織的・計画的・継続的に食育を推進します。

(5) 学校食育実践研究大会（地区大会）の開催

教職員全てが十分に理解した上で食育を行うために、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を図ります。

(6) 食育講演会の開催

学校給食の普及・充実を含めた食育を推進するために、教員を対象とした食育講演会を開催し、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します。

(7) 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、栄養教諭・学校栄養職員並びに学校給食調理員の資質向上を目的とした研修会を実施します。

《食育講演会日程》

No.	会場	開催場所	講師	開催日
1	但馬	豊岡市民会館	兵庫教育大学大学院教授 増澤 康男 氏 他	8月19日
2	神戸	兵庫県民会館	国士舘大学教授 北 俊夫 氏 他	8月21日
3	姫路	姫路市市民会館	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25年6月現在)

No.	地区	学校名	主な取り組み予定	予定日
1	阪神	西宮市立甲子園浜小学校	授業公開、実践発表、講演会	1.31
2	宝塚	川西市立川西小学校	授業公開、事後研究会、講演会	12. 4
3	播磨東	播磨町立播磨小学校	授業公開、実践発表、講演会	11.29
4	加東	多可町立杉原谷小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.31
5	播磨西	福崎町立福崎小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.16
6	光都	宍粟市立下三方小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.24
7	但馬	新温泉町立温泉小学校	授業公開、実践発表、講演会、全体会	10.22
8	丹波	丹波市立崇広小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.24
9	淡路	洲本市立洲本第三小学校	授業公開、給食試食、実践活動ポスター発表、実践発表、講演会、全体会	11.29
10	県立	県立東はりま特別支援学校	授業公開(オープンスクール)、紙上発表	11.15他

いんふおめーしょん

鹿肉の有効活用

～ジビエ料理～

宍粟市立千種小学校 田路永子

狩猟によって食材として捕獲された野生の鳥獣のことをフランス語でジビエといい、ヨーロッパでは、自分の領地で狩猟ができるような上流階級の貴族しか食べられないほど貴重な食材でした。フランス料理では、古くから高級食材として多くの人に愛され続け、今もよく使われています。

日本でも、兵庫県では昔から丹波、南但馬、西播磨北部の山林にシカ、イノシシ、ウサギ、キジなどの鳥獣が生息していて、狩猟が解禁になる11月15日～2月15日（近年は3月15日）には捕獲して、牛や豚などの家畜と同じように食べていました。ところが近年は狩猟人口が減り、ジビエを家庭で口にするのが少なくなっています。全国的にも狩猟人口が減少して、鳥獣が増えすぎてしまい、収穫前の田畑を荒らしたり、里山の木々を食べて枯らしてしまい自然のバランスが崩れるなど、全国で被害額は200億円を超えているといわれます。

特に被害金額が多いのがシカで、兵庫県では「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」を作成して安全性の高いシカ肉が消費者に届くような仕組みを作り、シカ肉料理の普及を推進しています。

宍粟市では、昔からよく食べられていたシカ肉料理を再現したり、新しい料理を考えたりして、一昨年度1回、昨年度は4～6回実施しました。どの料理も子どもたちはよく食べ、好評でした。いくつかを紹介します。

👍 シカ肉料理を学校給食に利用するコツ

- ① 牛肉を使う感覚で使いましょう
衛生的に扱われ、新鮮でおいしいものを選びましょう
- ② 子どもがドキッとしない献立名を考えましょう
昔からシカ肉を食べてきた地域でも、最近はなじみが少ないので献立名にダイレクトに「シカ」を使うより「もみじ」とか「ジビエ」を使いましょう
- ③ 栄養のバランスを工夫しましょう
脂肪が少なく高たんぱく、高ミネラルで一般的にヘルシーといわれますが、給食にはたんぱく質が多すぎ、エネルギーが低すぎです。油や炭水化物の多いものと組み合わせましょう
- ④ やわらかくする工夫をしましょう
どの部位でもスジが多い上に加熱すると硬くなるので、薄切り肉を使うなど、やわらかく仕上げる工夫をしましょう



もみじごはん

八宝菜 鹿肉の竜田揚げ
里芋のそぼろ煮かす汁 鹿肉のしぐれ煮
里芋の揚げびたし紫の舞ごはん もすく汁
もみじハンバーグ ポテトサラダジビエピラフ コンソメスープ
たらん柚子風味揚げ ポテトサラダ鹿肉のケチャップ和え
れんこんサラダ コーンスープ

学校給食の地産地消を進めましょう!!

「地産地消」という言葉が使われるようになって久しくなりました。

身近な場所で育まれた旬のものを積極的に食する「地産地消」は、日常の食に関わるために生産者や消費者の関心が高く、食の安全・安心の確保など、様々な意義を背景に各地で取組が行われています。

また、学校給食における「地産地消」は、児童・生徒に対する食育の観点からも意義のある取組として、全国的に推進されています。

この学校給食での「地産地消」を進めるため、県では新たな事業を実施しています。

県産農林水産物学校給食利用促進事業

将来を担う児童・生徒が「食」と「農」を学習する場として、「学校給食園」の設置等を支援し、学校給食への県産農林水産物の利用促進を図ります。

学校給食園とは？

学校給食に農産物を供給する田畑で、体験学習を行う場としても活用ができます。なお、看板などを設置して、取組内容や県産県消を普及啓発していただきます。

事業を実施できるのは？

市町もしくは推進協議会

※ただし、推進協議会の場合は、市町の学校給食関係部局と生産団体等が構成員になっているもので、規約等により代表者の定めがあるものに限りです。

支援の対象となる取組は？

- 1 学校給食園の設置（必須）
- 2 学校給食園における体験学習（必須）
- 3 学校給食における県産農林水産物の利用促進（必須）
- 4 その他、児童・生徒の農林水産業への理解促進に必要な取組

※学校給食の食材購入への支援は、対象外とします。

支援内容

- 1 学校給食園のPR看板の設置に係る経費
- 2 体験学習に必要な資材の購入やバスの借り上げに係る経費
- 3 食と農の理解促進に必要な資料の作成費
- 4 会議・研修会の開催経費

【補助率】 1/2以内 【標準事業費】 400千円

〇〇市町学校給食園

この畑で作っている
野菜は学校給食に
使われています。



県産農林水産物学校給食利用促進事業

市から町から

多可町学校給食センター

○衛生管理された質の高いおいしい給食を

平成17年11月に旧中町、加美町、八千代町の3町が合併し、新たに多可町として発足しました。

多可町では、旧町単位の学校給食センター3施設で幼稚園(1園)、小学校(7校)、中学校(3校)、特別支援学校(1校)の12校園の給食を提供してきましたが、施設・設備の老朽化や衛生管理基準への対応、狭小なスペースに起因するメニューの制約や作業効率の不便さなど多くの課題を抱えていましたが、合併以後、多可町の懸案事項として合理化を図るために、平成22年度に、「学校給食センター統合検討委員会」を設立しました。

- (1) 安全・安心な給食
- (2) 栄養バランスのとれたおいしく楽しい給食
- (3) 食育の推進
- (4) 環境負荷・省エネルギーに配慮した施設

をコンセプトに先進地視察など各方面から情報収集や、協議を重ねながら多可町の子供達のために、将来にわたりより安全・安心でおいしい給食を提供することを一番の目的としてセンター建設の検討を進め、平成23年度に基本計画の実設計を行い、平成24年4月から工事着手し、平成25年3月に完成いたしました。

○HACCPの概念を取り入れた給食センター

このたび新たに建設しました当センターは、徹底した衛生管理を実現するために、HACCPの概念の導入が推奨されている文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき建設しています。

・フルドライシステムの導入

床を常に乾燥した状態で使用することで室内の湿度が低く保たれ、細菌(腐敗菌等)の繁殖を少なくし、床面からの跳ね水などによる汚染や食材の二次汚染を防止しています。

・作業区域の明確化

清浄度区分の徹底を図るため、非汚染区域と汚染区域を明確化に区分し、汚染区域から非汚染区域へ食材を受け渡す際は、二次汚染を防ぐため、パススルー冷蔵庫やローラーコンベア等を通すことで、清潔な食材のみを移動しています。

そして、非汚染区域の調理室は、調理前と調理後でエリアを区分しており、生食材と調理済みの食品



が交差しないようにし、野菜類、肉、魚類、卵類ごとに下処理室を設け、清潔区域では、温度・湿度管理の徹底を図るため、調理作業別の部屋を配置しています。

また、汚染区域と非汚染区域で、包丁などの備品及びエプロン等を色分けし、衛生管理の意識を高める工夫をし、工程ごとにチェックして記録を残し特に重要な工程は、重点管理点としてチェックし、ハード面及びソフト面ともにHACCPの概念を取り入れています。

○環境に配慮した給食センター

給湯システムは、業務用エコキュートと木質チップボイラーの併用方式となっています。

洗浄機用には夜間電力を利用するエコキュートによりコストの削減を図り、洗浄機を除くすべての給湯には、木質チップボイラーを利用しています。

燃料となるチップの原料は、町内産木質チップを利用し、地元への経済効果や森林環境の保全、なおかつ二酸化炭素の排出量削減にも貢献しています。

生ゴミ処理については、デイスパーザー及び厨芥処理機により自動投入され衛生的に処理機に送り廃棄物の減量化とともに堆肥化することにより自然に優しい資源環境型社会にも貢献しています。

○食物アレルギー対策の充実

アレルゲンの誤った混入を防ぐために、交差汚染のないパススルー方式を取り入れたアレルギー専用の調理室を設置し個別調理の提供を行っています。



○地産地消の推進

現在、地元野菜の使用量は少ないですが、地産地消の推進のために、野菜ストック用鮮度冷蔵庫を設置しています。

○その他

当センターは、所長以下23名のスタッフで運営しています。稼働して3ヶ月余りになりますが当初は、いろんな所でトラブルも発生し配送時間が遅れるなど各学校園にご迷惑をお掛けしました。

今後は、新たに導入した設備や最新の機器を生かし、安全・安心な学校給食を提供できるよう取り組み、当センターが地域と学校の食育推進の拠点となるよう一層の充実を図っていきたく考えています。

施設の概要

敷地面積	5,417㎡
構造	鉄骨造2階建
延床面積	1,971㎡
厨房方式	フルドライシステム
調理能力	2,500食/日
総事業費	9億2千3百万円



食育支援事業レポート (田植え体験・漁業体験)



3回目を迎えた「田植え体験」と「漁業体験」をご紹介します。

●5月19日(日) 篠山市味間のアグリヘルシーファーム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15組30名。どんよりとしたお天気でしたが、日差しを遮る雲のおかげで快適な気温になり、心地よく作業ができました。アグリヘルシーファーム代表の原さんから、田植えのやり方や注意点などのお話を聞き、いざ田んぼの中へ。苗を少しずつ指でつまんでそっと差し込んでいき、植えながら後ろ向きに進んでいくのがポイントだそうです。「冷たい！」とどこからともなく声があがり、中には「動けない！」と泥に足をとられて転びそうになってしまう子もいました。親子で一緒に泥んこになって苗を植えれば、コミュニケーションも自然に生まれま

す。服がびしょびしょになっても平気！顔に泥がついてもへっちゃら！疲れてきても最後までがんばって田んぼ全体に苗を植え付けました。

田植えが終わると次は泥を落としてにんじんの収穫体験をします。抜くにはけっこう力が必要ですが、スパッと抜けて鮮やかなオレンジ色の根っこが顔を出すと、思わず笑顔がこぼれます。自分で収穫すれば味もまた格別。苦手な子もきっとおいしく食べてくれるでしょう。

最後はアグリヘルシーファーム自慢のお米をかまどで炊いた炊きたてごはんをいただきます。雨が降ってきて倉庫の中での食事となりましたが、おいしいのお腹が空いたのとおかわりが続出。「田植え楽しかったよ。」「にんじんなかなか抜けなかったね。」と会話ははずみます。

秋には、今回植えた稲のお米もかまどで炊いて食べる予定です。とっても待ち遠しいですね！

田植え体験 5/19 篠山市



●6月23日(日) 洲本市五色町都志の都志漁港へ漁業体験に行ってきました。

漁師さんから、網の仕組みや漁の注意点などのお話を聞きました。網は全長200mもあり、中央に袋網がついています。これを左右から引っ張って、魚を袋網へと追い込んでいきます。この網の両端のロープを、次の人に渡すような感じで陸に引き上げます。2チームに分かれて、同時にバランス良くロープを引き上げるのがポイント。あんなに遠かった網がみるみる近づいてきました。やがて、海岸に袋網が引き上げられ、漁師さんが中の魚を取り出すと、こんなにたくさん！「わあ！」と歓声があがり、大人も子どもも大興奮。タコ、ハマチ、タイ、クロダイ、カワハギ、ガシラ、ベラなど魚種も豊富。そして、漁師さんたちに教わりながら、出刃包丁片手に親子で調理体験。淡路産の鮎原米のごはんと一緒に、とれたてでさばきたての魚をいただきました。命あるものを感謝の心でいただきます。

漁業体験 6/23 洲本市



協会開発品の紹介

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25年度4月より販売を開始しました「兵庫お一つぶ納豆」を紹介いたします。

■ 商品名 兵庫お一つぶ納豆 【商品コード：42761】



■ 規 格

納豆 30g×40/箱 たれ 3g (小袋)

■ 製品特徴

- ・納豆・たれは兵庫県産の大豆を使用しています。
- ・たれは一度に入れずに少しずつ入れて調整するように指導して下さい。

■ 調理方法

自然解凍でお召し上がり下さい。

※季節により解凍時間を調整してください。

（冬場は3～4時間程度、夏場は1時間程度）

■ 栄養価・配合割合

（日本食品標準成分表2010による計算値）

規格	栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維総量	食塩相当量
										レチノール当量	B1	B2	C		
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
100g当り		190	14.7	8.7	486	80	90	2.9	1.7	0	0.06	0.49	0	5.8	1.2

■ 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	
		●			▲	▲									▲	●									

※●特定原材料を含む旨を表示

※▲原材料として特定原材料を使用していない食品を製造する場合に、工程上の問題等により特定原材料が意図せず混入してしまう場合に表示(コンタミネーション)

■ 製造工場・製造工場所在地 奥野食品株式会社 本社工場 【三重県松坂市大黒田町698-3】



品質管理課からのお知らせ



当センターでは、安全・安心な学校給食用パン・米飯をお届けするため、学期ごとに年3回「パン・炊飯委託加工工場の拭き取り検査」を実施しています。

施設及び従事者の細菌汚染状況を検査することにより、工場の衛生管理に対する意識の向上を図り、不適箇所の改善を図っています。

また、同時にNo104号で紹介しました「ATP拭き取り検査」

を実施し、的確な衛生教育、清浄度管理をおこない食中毒事故防止に努めています。

「ATP拭き取り検査」は、洗浄の程度（洗浄度）をその場で測定する検査方法であり、この度の検査結果において、基準値の1,501 RLU以上の工場に対しては、手洗いの徹底を指導しました。

ATP検査結果(RLU)	H25.6の結果
～1,000	14件
1,001～1,500	14件
1,501～3,000	15件
3,001～	9件

平成25年度 学校給食推進委員会委員を 紹介します

学校給食推進委員会は、兵庫県学校給食・食育支援センターが行う学校給食用物資の供給事業や食育支援活動の促進等についての協議をいただきます。

《食育推進部会》

- 丸本和枝 神戸市教育委員会事務局 指導部 健康教育課課長
- 大坪滋章 川西市教育委員会事務局 学校教育室学務課副主幹
- 今中明 多可町教育委員会 教育総務課課長
- 丸本寿美 姫路市教育委員会事務局 学事・保健課指導主事
- 長谷岡治 新温泉町教育委員会 こども教育課課長補佐
- 小川浩一 篠山市教育委員会 学校教育課指導主事
- 東浦啓介 淡路市立給食センター施設長
- 木村貴雄 宝塚市立西山小学校栄養教諭
- 塔田邦美 三木市教育委員会 教育環境整備課栄養士
- 清久利和 兵庫県教育委員会事務局 体育保健課主任指導主事

《物資部会》

- 丸本和枝 神戸市教育委員会事務局 指導部 健康教育課課長
- 山本英子 (公財)神戸市スポーツ教育協会 給食・食育推進課課長
- 射延広和 宝塚市学校給食会事務長
- 岡本昌昭 明石市学校給食会専務理事
- 貫名憲一 (財)姫路市学校給食会専務理事
- 藤原貴美夫 朝来市和田山学校給食センター所長
- 目賀多茂 丹波市青垣学校給食センター施設長
- 山田充 南あわじ市学校給食センター所長
- 入江かほり 兵庫県教育委員会事務局 体育保健課食育係長

《食品研究部会》

- 村本真理子 神戸市立中央小学校栄養教諭
- 荒木幸子 西宮市立広田小学校栄養教諭
- 木村貴雄 宝塚市立西山小学校栄養教諭
- 栄井美代 加古川市立野口小学校栄養教諭
- 塔田邦美 三木市教育委員会 教育環境整備課栄養士
- 奥平美美 姫路市立白浜小学校栄養教諭
- 西田里加子 太子町立石海小学校栄養教諭
- 佐藤由季 兵庫県立豊岡聴覚特別支援学校栄養教諭
- 竹村容子 丹波市立市島中学校栄養教諭
- 武田弘子 南あわじ市立神代小学校栄養教諭
- 中井富美子 兵庫県教育委員会事務局 体育保健課主任指導主事

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 藤原康晃
yasuaki_fujiwara@hyogo-kyushoku.jp
- 仕入(一般物資仕入) 配送(委託配送管理) 物資管理・入出庫 中村文聡
bunso_nakamura@hyogo-kyushoku.jp
- 衛生管理 所内衛生管理・物資衛生管理等 森永祥彦
yoshihiko_morinaga@hyogo-kyushoku.jp
- 検査 食品検査等 阿江潤平
jiyunpei_ac@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 藤本正志
masashi_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp
- 食育支援活動の促進 講習会・研修会 普及・啓発 神戸哲雄
tetsuo_kanbe@hyogo-kyushoku.jp
- 新谷和博
kazuhiko_shintani@hyogo-kyushoku.jp
- 舟川雅子
masako_funakawa@hyogo-kyushoku.jp
- 普及事務 塙祐子
yuko_hanawa@hyogo-kyushoku.jp
- 体験学習の推進 矢永渚
nagisa_yanaga@hyogo-kyushoku.jp

平成25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
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 矢永渚

(公財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター
兵庫県加東市山国2007 TEL 0795-42-3791 FAX 0795-42-3795
編集発行人 石井 守