

兵庫の学校給食たより

2013.12
No.106



おいもさん、土の中で、大きく育ったんだね！



姫路市立大津茂小学校

本校は、平成16年の兵庫県学校給食優良校表彰、平成19年の兵庫県食育実践校指定を経て、平成24年度には中播磨地区食育研究大会を開催するなど、継続して食育に取り組んでいます。

昨年度からの研究テーマは『自然の恵みに感謝し、食を楽しむ子の育成をめざして～バランスよく食べ、体も心も健やかに～』。「栄養のことやバランスの大切さなどを理解し、かしこく食べる子」「望ましい食事の摂り方を実践し、体も心も元気な子」「動植物の命をいただくことや、食の提供に関わってくださっている人たちへの感謝の心を忘れない子」にしたいと考えています。さらには、「食の豊かさに触れ、食を楽しむ子」になってほしいという願いを込めながら日々の取組を進めています。



地域の方に教えていただきながら、たくさんのお米を収穫したよ！

育てた野菜で野菜パーティーを開こう！



○じっさいにほってみると、大きいさつまいもがとれました。ぼくは、「きょ大。」と言いました。あまくておいしかったです。

一年生児童

○わたしは、ラタトゥイユをつくりました。たのしかったです。たべたらすごくおいしかったです。おとなの人もよかったです。うれしかったです。

二年生児童

○お米ができるまでに時間がいっぱいかかって家に来ることが分かりました。こんなに小さな一つぶのお米に、農家の人の気持ちがいっぱい入っているんだなと思いました。

三年生児童

◇ もくじ ◇

- 姫路市立大津茂小学校の取組風景 …………… P1
- 「学校における食育実践プログラム(改訂版)」及び「食育ハンドブック」の活用について… P2
- 平成25年度「食の安全に関する実技講習会」に参加して… P3
- 平成25年度 栄養教諭新任者紹介 …………… P4
- いんふおめーしょん「エム・シー・食品(株)を訪ねて」… P5
- 市から町から(西脇市立学校給食センター)… P6
- 食育支援事業レポート …………… P7
- 学校給食用コッパン実技講習会 …………… P8
- 学校給食用コッパン品質審査会 …………… P8



関係者にご回覧ください

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

「学校における食育実践プログラム(改訂版)」及び「食育ハンドブック」の活用について

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

「食育実践プログラム」の初版は、平成19年3月に作成しましたが、今回、学習指導要領の改訂やこれまでの取組等を踏まえて改訂しました。本プログラムは、本県の食育の基本的な考え方を示し、学校において食育を進める上で、どのような考えに基づき、どのように取り組めばよいかを掲載した手引き書です。

また、「食育ハンドブック」は、プログラムの別冊として、各教科等の中で実践できる「食育事例」やワークシートを掲載したほか、食育の視点を盛り込んだ単元名やねらい、過去の推進校の指導案を紹介しています。

食育が知育・徳育・体育の基礎として定着していくとともに、子どもたちが様々な体験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できるよう、各学校において、これらの資料の有効な活用をお願いします。

食育事例

2 小学校1年 学級活動 給食なんでも食べるよ

ポイント
 食育した食料も、ブラックボックスに入れることで、子どもたちの興味をかき立て、**「どこを食べているのか」**や**「野菜の芽を切り口である」**など、クイズの手法に共通する活動です。

授業の流れ

- 自分たちで育てた夏野菜を調理したことを思い出す。
 ・のわった盛り
 ・切った盛り
 ・食べの盛り 盛り
- 教室の中に入っていた食料を見直す。
 ・ブラックボックスの中に食料を入れて知らせることで、季節的に食料について調べさせる。
 ・P.A.C.M
 ・C.M.にへく
 ・O.U.M
- 今日の給食の食料を3つのグループに分ける。
 ・グループに分ける際に、発達している場合は、その様子を話し合いながら進められる。
 ・3つのグループの動きを知らせる。
 ・食料を3つのグループに分ける
 ・食料カードも別の活動に活用
- バランスよく食べることを知る。
 ・3つのグループの食べの量をバランスよく食べること、食感をせせに完全に満たせることを知らせ、食後の前に好き嫌いしながらバランスよく食べようとする気持ちを育てさせる。

なぜこの授業か
 給食を食べていても、食料の名前や実物を知らずにいる児童が多い。そこで、食べ物の3つのグループの動きを知ることを通じて、興味を持っておいしく食べようとする動機を育てる。

本時の目標
 ・今日の献立で食料の動きを知り、バランスよく食べようとする気持ちを育てる。

食育の目標
 バランスよく食べることの大切さを知り、給食の例題や家庭の食事でバランスよく食べようとする意欲を得る。 (健康・栄養)

こんな学びが
 ・今日の献立を応用することで、給食に興味を持ちたいの行動分けを考へようになる。お茶などの体験を通して食料に触れることで、興味深く観察を見える。

こんな活動も
 家庭での食料についても3つのグループに分けてみよう。(健康・生活)

〔259号の「食育実践プログラム(改訂版)」より〕

(参考資料:「食育ハンドブック」より)

本県の学校における食育推進の基本的な考え方

- ①食育の目的
 食育の目的の第一は、食への関心を高め、食に関する適切な知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることにある。食育を通して、心身の健康の増進を図り、豊かな人間性と生きる力を育む。
- ②食の持つ多様な側面を学ぶ
- ③学校教育活動全体を通じて食育に取り組む
- ④家庭・地域と連携する
- ⑤指導目標を設定し評価する

(「学校における食育実践プログラム(改訂版)」より)



平成25年度「食の安全に関する実技講習会」に参加して

明石市立錦浦小学校

栄養教諭 本田 千賀子

9月25日～27日の3日間、東京都学校給食会館で独立行政法人日本スポーツ振興センター主催『食の安全に関する実技講習会』に参加する機会をいただきました。

この講習は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、学校給食の衛生管理に従事する者に必要な知識及び検査方法等に係る専門的な技術を習得させることにより、学校給食の調理場等における衛生管理の知識、技術を習得した衛生管理指導者を養成することが目的です。26名という少数の中、充実した講習を受けることができました。

内容は以下のとおりです。

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



講義②「平成24年度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



実験の様子

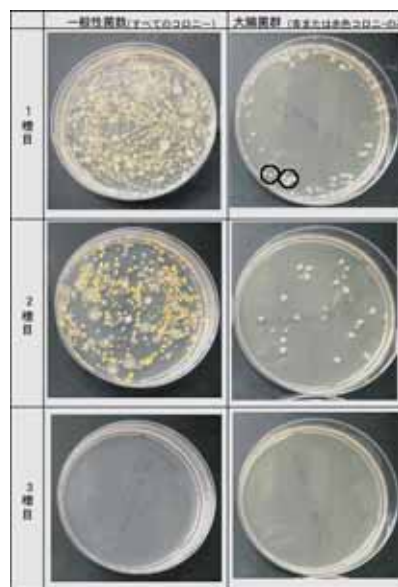
2. 実技「細菌・理化学検査」

- ◇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・消毒の実技
- ◇食器のでんぷん・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 ◇細菌検査結果の判定の説明



江口陽子調査官からの講義では、昨年から今年に起こった食中毒について報告がありました。特に最近では、納入業者が原因で起きた食中毒が増えているため、納入業者及び食品選定のための委員会の設置をして欲しいとのことでした。その場合、納入業者の衛生状況をよく把握し、基準を設け、衛生指導もしていくことが大切であるとのことでした。また、調理従事者の健康観察も土日や休日明けは確認だけでなく、記録を残していくことで、確実に健康状態を把握できるとのことでした。食中毒はいつでもどこでも起こり得ることなので、文部科学省発行のマニュアルはもちろん、報告などもよく見て、自分の調理場と照らし合わせ、調理員との共通理解を図るきっかけにして、より一層の衛生管理の徹底に取り組んで欲しいとのことでした。

峯田一弘氏からは、今までに起こった食中毒の事例について、問題点・改善点・課題をあげた講義を受けました。また、実技講習でもそれらに関連する検査の方法を指導いただき、大学で学んだ時以上に、様々な検査方法を体験することが出来ました。そのひとつとして施設設備の汚染指標菌検査では、前日に給食室から採取した検体を、培養し検証をしました。本校では下処理室の水槽をドライ用に換えたところ、以前よりひとつひとつのシンク容量が小さくなったので、野菜の洗浄方法を確認するため洗浄水を検体としました。結果は右のとおりです。研修後、調理員に数字でなく写真の結果を見せ、野菜には大腸菌群が付いている可能性が高いこと、野菜洗浄の際は、今より多くの量を入れられないことを確認するいい機会になりました。



実験結果

グループディスカッションは、施設設備やノロウィルスの対応など課題ごとに5つのグループに分かれて行いました。栄養教諭だけでなく教育委員会、調理員の方、またセンターや寄宿舎勤務の方など、色々な立場の方から話を聞くことができ、活発な意見交換ができました。

今回、この様な充実した講習会に参加させていただいたことに感謝するとともに、今年度より「学校給食衛生管理推進協議会」の一員として、本講習で学んだことを生かして、学校給食の衛生管理に貢献できる様に努めていきたいと思っております。

平成25年度 栄養教諭新任者紹介

栄養教諭になって



初めてのことが多く、緊張しながら仕事をしていましたが、子どもたちの笑顔に元気をもらっています。そんな子どもたちが成長していく姿を間近で見られることは、うれしく思うと共に、改めて食の大切さを実感しています。この緊張感が慣れに変わることなく、楽しく食が学べるよう新しいことに挑戦していきたいと思います。
神戸市立高羽小学校 山田千恵子



「給食の先生」と呼ばれるようになり早8ヶ月。「今日も残さず食べよう！」の声が好きで、毎日頑張ることができています。子どもたちが食べ物に興味をもち、また「食」に感謝する心が育つように給食をどんどん活用したいと思います。さらに、生涯健康に過ごせるよう、できることから一歩ずつ食育に取り組みたいと思います。
姫路市立八幡小学校 米村紗久羅



明るく元気いっぱい、毎日、給食への素直な感想をくれる子どもたちに囲まれて、7か月が過ぎました。子どもたちがワクワクする気持ちを大切に、これからの心と体の健康につながるよう、食の大切さや楽しさを伝えていきたいです。

支えてくださる周りの方々に感謝して、初心を忘れず、日々励んでいきたいです。
西宮市立西宮浜小学校 三浦純子



まだ発注や献立作成に試行錯誤することが多いですが、給食を楽しみにしている児童や、先輩栄養教諭の先生方や調理員の方々への支えに応えられるよう、頑張りたいと思います。

子ども達の健やかな成長と将来の健康のため、魅力ある給食や食育に努めたいと思います。また、私自身が子ども達の手本となれるよう、明るく元気に仕事をしていきたいです。
たつの市立龍野小学校 松川恵子



長尾中学校の子どもたちは「もっと給食増やしてよ。」と毎日のように言いに来るくらいたくさん食べてくれて、とても楽しい毎日です。しかし、食べ慣れないものがあるとドッと残量が増えます。成長期のこと、栄養のこと、作り手の気持ちなど様々なことを伝えていき、将来に渡り健康でいられる食習慣が身に付くよう楽しい食育を進めていきたいです。
宝塚市立長尾中学校 木戸真樹子



上郡町は、2学期から県下で最後まで完全給食を開始しました。真新しい給食センターで、期待を抱きながら周りの人たちに支えられて、日々の給食作りに励んでいます。私は上郡町の子どもたちに、地元や兵庫県でとれた食材を使った給食を食べることで、自分が住んでいる町にもっと興味を持ってもらいたいと思っています。
上郡町立上郡小学校 山本寛子



勤務地が変わりとても不安でしたが、周りの方々にたくさん助けていただき、今仕事ができます。ありがとうございます。今は先輩方に教えていただければ、力になれるのかよく分かりませんが、教えていただける間に先輩方からしっかりと学び、支えとなる柱に早くなれるようにしたいと思います。
川西市立けやき坂小学校 藏前隆広



この7ヶ月間、栄養教諭として仕事をしてみて、献立のこと、給食と子どものことなど、狭い視野でしか「食」について考えられていなかったと思うことがありました。「食」を通じて世界中の人々が笑って過ごせるようにしたいと感じました。

そのために子どもたちの心に残る授業ができる人になって食べ物の命や食糧生産についてきちんと伝えていきたいです。
朝来市立竹田小学校 須田絢子



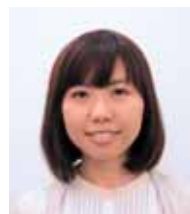
栄養教諭になり、7ヶ月が過ぎました。初めての大量調理の仕事に悩むこともありますが、子どもたちの笑顔を見ると、明日もがんばろうという気持ちになります。子どもたちには、いつも元気よく笑顔でいてほしいです。そのために、おいしくて栄養満点の給食を作り、食に興味を持てる授業ができるよう努力していきたいです。
小野市立中番小学校 角谷千尋



自然豊かな篠山市に着任して早8か月がたちました。篠山には誇れる特産物が数多くあり、給食にもふるさと献立として取り入れています。先輩方の伝統を受け継ぎつつ、少しでも新しい風を吹き込めるよう私自身も日々勉強し、給食大好き！篠山大好き！！な笑顔あふれる子どもの育成を担う一員として頑張っていきたいと思っています。
篠山市立西紀小学校 藤原直美



夢だった栄養教諭になり、あっという間に7ヶ月が過ぎました。はじめは、仕事量の多さに驚き、不安もたくさんありましたが、調理員さんや先生方など、多くの方に支えていただき、今では忙しい中でも充実した毎日を過ごしています。給食を通じて、食の大切さを理解し、食べることが大好きな子どもになってほしいと思います。そのためにも、日々努力を積み重ねて、より良い給食作りと、栄養指導に励んでいきたいです。
加西市立北条東小学校 木幡絵里香



夢だった栄養教諭になり、約3,800人の子どもたちや先生方の給食に携わっていることに、日々責任とやりがいを感じています。周りの方々に支えていただき、色々な経験をさせてもらっていることに感謝の気持ちでいっぱいです。これからも給食作りや食育指導を通して、食の大切さを伝え、子どもたちの元気を支えていけるよう精一杯頑張ります。
淡路市立津名中学校 井上里奈

いんぷおめーしょん 「エム・シーシー食品(株)」を訪ねて

宍粟市立千種小学校 栄養教諭 田路永子

兵庫県が、昭和48年に独自の配合割合を提示してスクールハンバーグを開発して以来、協力いただいているエム・シーシー食品株式会社本社を訪問し、冷凍食品を製造している甲南工場を見学しました。

◆会社の概要

「エム・シーシー食品株式会社」は、大正12年に創業し早くから食品缶詰製造を開始した「水垣商店」が、昭和29年に設立した会社です。素材缶詰の時代に調理済み食品缶詰、素材冷凍食品の時代に調理済み冷凍食品と常に時代を先取りしたチャレンジ精神で新商品を次々に発表されています。『安全でおいしい』食品を追求し、商品は『製造』ではなく『調理』という考えで作られています。たとえば、スープをとるのに手間をかけたり、小麦粉をしっかり炒めてルウを作ったり、カレーは甘みのある淡路産たまねぎを丹念に炒めて作ったりetc…工場にはシェフが大勢採用され、開発に腕を競っておられます。

◆衛生管理

工場の入り口には大きな鏡と粘着ローラーがあり、まず毛髪のはみだし等をなくし衣服を整え、次に衣服に付着した毛髪等を取り除き、靴底を消毒しながら手指の洗浄消毒を行い、5mもある長いエアシャワーを通過して調理場に入る仕組みになっていました。調理場では焼き物、蒸し物ラインとも長いトンネル式の調理機械で汚染区域と非汚染区域が隔てられ、焼き物ラインのほうはカーテンでも仕切られていて人の往来は見られず、衛生的に作業されている施設でした。



◆アレルギー対応

学校給食用商品の中には、乳・卵アレルギー対応のものがあり、ミキサーは一般商品とは別になっていました。アレルギー対応の焼き商品は焼き物機も別ラインがあり、コンタミネーションを防ぐ工夫がありました。

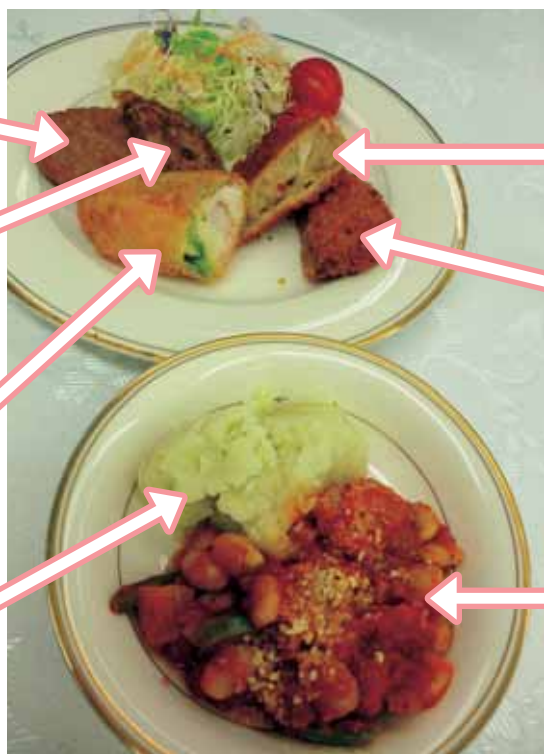
◆開発品、兵庫県産品

開発スクールハンバーグ
添加物やつなぎのパン粉を少なくした開発品

開発豆腐入りハンバーグ
豆腐を入れてヘルシー
ふわふわの食感

白身の魚香草フライ
ホキと兵庫県産バジルペーストとチーズのフライ

兵庫県産バジルペースト
マッシュポテトにバジルペーストを混入



淡路たまねぎコロッケ
淡路島産のたまねぎを使ったコロッケ

開発ミンチカツ
ころもの割合を少なくした開発品

開発ミートボール
兵庫県産大豆(いんげん)
ミートボールと大豆のトマト煮

市から町から

9月から新学校給食センターが稼働!

西脇市立学校給食センター



★子どもたちが喜ぶ安全で安心なおいしい給食を提供します。

西脇市は、平成17年10月多可郡黒田庄町と合併し、当初は、2つの共同調理場が稼働しておりましたが、この度、旧西脇市の共同調理場の老朽化に伴い、2つの調理場を統合して新センターが誕生しました。

9月3日から新センターが稼働し3ヶ月余りが過ぎました。衛生管理には、十分注意しながら子どもたちに喜んでいただけるように日々安全で安心な給食づくりに取り組んでいます。

○新給食センターが完成・稼働するまで

- ・平成23年8月 厨房機器メーカーの選定（プロポーザル方式）
- ・平成23年10月 建築工事実施設計（指名競争入札）
- ・平成24年9月 建築工事及び厨房設備工事着手
- ・平成25年7月 完成（引渡し）
- ・平成25年8月 旧センターからの引越し、試運転等実施
- ・平成25年9月 新センター稼働

○新センターの施設概要

- ・敷地面積 3,501.03㎡
- ・建築面積 1,787.90㎡
- ・構造 鉄骨造2階建
- ・厨房方式 フルドライシステム
- ・処理能力 4,500食/日
- ・総事業費 9億2千万円



★HACCPの概念に基づく次世代型給食センター

このたび建設した当センターは、徹底した衛生管理を実現するために、HACCPの概念に基づく安全で安心なシステムを導入しています。

・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

非汚染区域と汚染区域を明確に区分し、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。

また、区域毎に包丁等の調理器具及びエプロン等を色分けし、調理員の衛生管理に対する意識向上を図っています。

★新しく取り入れた設備・厨房機器等

・太陽光発電システム

屋上に最大30キロワットの発電が可能な太陽光発電パネルを設置し、施設の消費電力の一部をまかなっています。



・アレルギー食専用調理室

厨房施設内に独立した専用調理室を設置し、現在、卵アレルギーの対応食を提供しています。

・天吊コンテナ消毒装置

厨房施設の限られたスペースを生かし、天吊コンテナ消毒装置を設置しています。



・コンテナ丸ごと洗浄機及び食器のカゴごと洗浄機

（天吊コンテナ消毒装置）

洗浄時間の短縮により合理化を図っています。

・蒸し庫の設置

野菜等を蒸すことにより、栄養の損失を抑え、直ぐに真空冷却することでシャッキとした歯ざわりの和え物ができます。

・その他旧センターではなかった機器

割卵機・残菜処理機等

★最後に

人々のライフスタイルの多様化などにより食生活が豊かになってきています。平成17年5月には「食育基本法」が制定されるなど、国民一人一人が自ら食について考え、食に関する適切な判断力を養い、生涯を通じた健全な食生活を実現していく必要性が求められています。

将来を担う子どもたちの食生活についても、朝食欠食による栄養バランスの崩れや、孤食の増加など、様々な問題が指摘されています。

学校教育において、「食育」という新たな視点で、これからの食環境の改善に取り組む必要があることや、アレルギー対応の必要性の高まり等、給食を取り巻く環境も変化しています。

本市教育委員会では、統合した西脇市立学校給食センターで安全で安心なおいしい学校給食の提供を安定的に行うとともに、食育の推進と調理コストの適正化を図ります。

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10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25年8月2日(金)実施(11名参加)

調理実習 「神戸市立友生支援学校の給食」



講演：「嚥下障害にあわせた食事」

講師：学校法人みかしほ学園 日本栄養専門学校
介護食士指導員 北井 宏幸 氏

県産品を利用した親子料理教室

実施日 平成25年7月15日(月)

場 所 姫路市立
家島小学校

県産品 あなご 他



実施日 平成25年8月21日(水)

場 所 芦屋市立
浜風小学校

県産品 はたはた 他



実施日 平成25年10月15日(火)

場 所 尼崎市立
武庫小学校

県産品 尼いも
(さつまいも)



学校給食関係者衛生管理・調理講習会

平成25年7月26日(金)・30日(火)・31日(水)
(3日間で71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

調理技術主任 水野 博 氏



講演：「食品の表示について」

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

稲刈り体験

平成25年9月22日(日)

篠山市アグリヘルシーファームにて



体験学習のまとめ

平成25年10月27日(日)

兵庫県学校給食・食育支援センターにて



学校給食用コッペパン実技講習会

平成25年8月20日(火)・21日(水) 昭和産業(株)にて開催



昭和産業(株)

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。

手ごねに挑戦!



手ごねのパンにも挑戦しました。皆、手際よく丁寧作業していました。

少人数でしっかりと実習ができ、とても有意義な講習会でした。

成形



製パンについての講義



(受講者アンケートより)

- ・自分たちが食べているパンはどのように作られているのか知らない子どもは多いと思うので、作る工程でどのような工夫があるのか等を教えてあげたいです。
- ・日頃じっくりパンを見ることがなかったので、色々な角度で考えさせていただきました。 . . . etc

学校給食用コッペパン品質審査会

平成25年10月18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44パン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および兵庫県学校給食・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、6工場を表彰し、記念品を贈呈します。



平成25年度コッペパン品質審査会審査結果

- 1位 (有)ラッキーベーカリー (姫路市)
- 2位 明楽堂ベーカリー (西脇市)
- 3位 (株)大林パン (明石市)
- 4位 孝月堂パン(株) (神戸市)
- 5位 飾磨製パン(有) (姫路市)
- 5位 (株)山本ベーカリー (相生市)



審査会をすることで、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パンを目指し、関係者の方々と努力していきたいと思えます。