

兵庫の学校給食だより

2014.3
No.107



2年生
「野菜のパワー」
の授業



洲本市立洲本第三小学校

本校には、学級園が少なく、野菜を植えて育てる土地もほとんどありません。校舎周辺も家が建て込んでいます。ポットなどを利用してベランダや屋上菜園を工夫しました。また、土地はなくとも店や地域の方、保護者など食のプロや協力者が豊富にいるので、人とのつながりを大切にした食育に取り組んでいます。



5年生
「たこ飯づくりに挑戦」



1年生
親子給食試食会

みんなで
「いただきます」



6年生「お弁当」の授業～102人のお弁当～

◇ もくじ ◇

- 洲本市立洲本第三小学校の取組風景 P1
- 平成25年度兵庫県教育長表彰受賞校の紹介 P2
- 平成25年度兵庫県教育長表彰受賞者の紹介 P3
- 「地域の特色を生かした食育推進事業」の取組 P4
- 食育講演会 P5
- 市から町から（上郡町立上郡町学校給食センター） P6
- 学校給食従事職員表彰者名簿 P7
- 検査・食育だより P7
- 平成26年度学校給食関係年間行事予定表 P8
- 平成26年度基本物資の価格動向について（お知らせ） P8

「お弁当」の授業をして

六年生児童

この授業を通して色々なことをまなびました。今日はお弁当を作つてくれる人の気持ちについて考えました。授業の最後に私のお母さんからの手紙を読んで、こんな思いで作ってくれていたんだと思うと泣けてきました。きっと他のお母さん達も同じような思いでいてくれているのだと思いました。いつか私がお母さんのためにおいしいご飯を作つてみたいと思っています。感謝することが一番大切だと思いました。



関係者にご回覧ください

祝 平成25年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成25年10月17日(木) 第64回兵庫県学校保健研究協議大会において、南あわじ市立榎列小学校が、学校給食優良学校等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。

南あわじ市立榎列小学校

毎日、慌ただしく過ぎる学校給食の時間ですが、全職員がこの時間を「学びの実践・習慣化する場・ふれあいの場」ととらえることで、長期的なスパンでの望ましい食習慣への指導が生きて働くようになりました。

年々、本校の課題であった残食の量が減り、破損食器削減の意識も高まっています。全職員で給食の指導のねらいの共有化を図り、ふれあい給食や給食試食会等を通して、人と人がつながり、食べる楽しさを実感できる学校給食であるよう取組を進めています。

◆意識づけから習慣化へ

「食器を持ちましょう。」

「肘をつかずに食べましょう。」

「いろいろ食べができるかな。」

教室で、こんな声かけがよく聞かれると思います。1年生は、食べる姿勢・食事の仕方について学習します。その際、給食センターから実際の食器を借りて、どんな食べ方がよいのか、「食事のマナー」について考えていきます。子どもたちは、養護教諭の悪い食べ方の演技を見て、普段の自分の食べ方を振り返っていました。



1年学活「食事のマナーを身につけよう」

◆給食の時間の活用



色塗りをした我が家のおせちカード

給食の時間は、全校生がひとつになれる時間です。また、給食・保健委員会の児童が食育クイズを出したり、呼びかけをしたり特別活動の実践の場にもなっています。12月には、委員会の児童から「おせちの中に入っているものは何かな」クイズが出されました。子どもたちは、各家庭のおせちについて調べました。行事食に興味を持って、日本伝統の食文化を守っていってほしいです。



ふれあい給食「はじめまして」

◆ふれあい給食

月に一回、全職員が順番にいろいろなクラスをまわり、給食を通して児童とふれあう「ふれあい給食」を実施しています。児童は担任以外の先生の訪問を楽しみにしています。この日は、色々な質問を先生方に出してよいことになっており、いつも以上に楽しい給食の時間となっています。3月には、6年生とのお別れ給食を実施しています。

祝 平成25年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成25年10月17日(木) 第64回兵庫県学校保健研究協議大会において、宍粟市立千種小学校 田路永子 栄養教諭が、学校給食優良学校等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。

宍粟市立千種小学校 田路永子 栄養教諭

私は、今年度末に定年を迎え退職します。このような節目の年に「兵庫県教育長表彰」を受賞できたことをたいへんうれしく思います。このことは、就職以来「給食は教育の一環」ととらえ「子どものための給食」を理念に、一緒に歩んできた栄養士や、関わってくださった皆様のおかげだと感謝しています。

さらに、もう一つうれしいことは、昨年11月1日、宍粟市の学校給食が「地産地消推進活動」で農林水産大臣賞を受賞したことです。

宍粟市で地産地消の取組が本格的に始まったのは、平成5年に旧宍粟郡山崎町で学校給食が開始される時で、町長以下行政と保護者、学校、地域住民が「学校給食を教育と捉え、安全なものを」と意見が一致したからです。手作り給食が可能な設備と人員が充実した施設に着任し、作る側も食べる側も初めての給食でしたが、強化磁器食器、米飯、手作り、地域との連携で、地産地消が進めやすい体制でした。その後一宮町に異動し、山崎町とは違う一宮町でできる形で地産地消を進め、波賀町で行っていた地元の米と大豆での味噌仕込みも再開、そして宍粟市が誕生、同時にちくさ学校給食センターも稼働を開始して宍粟市の地産地消は次々広がって、あと少しで私が目標にしている国産100%になります。

多くの方にお世話になりながら、地域ぐるみの地産地消を始めて約20年・・その間ずっと宍粟市の学校給食を応援し続けてくださっている方たちと一緒に喜びあうことができてほんとうによかったです、感謝の気持ちでいっぱいです。

思い返せば長かったようで、あっという間に過ぎたようでもあります。学校栄養職員制度が導入された39年前、初回の採用試験を受験し、姫路市立高岡小学校に着任しました。栄養士の臨地実習でお世話になった給食担当の先生（教諭）を見て、病院、保健所、産業給食に比べ、『より確実に栄養指導ができるのは学校だ！』と思って選んだ就職先でした。ところが、学校栄養職員は行政職で教壇には立てないと言われ、一瞬に夢が壊れた思いをしました。栄養指導のできない栄養士などやめようかと思いましたが、同期の仲間と『石

の上にも3年』などと励まし合いながら耐えた甲斐があり、10年後の昭和61年に文部省から「学校給食において担任教諭等を補佐して指導する」という職務内容が出されました。それから20年、国が食育を重視し栄養教諭制度を導入、食育のコーディネーターとして期待されるまでになりました。今「学校」は、私が39年前に感じたとおり、食育推進の重要な場として様々な方面から期待されています。

退職後は、39年間に培った経験を生かして「食」に関わる活動がゆっくりとできたらいいなと思います。



「子どもたちの笑顔がパワーの源」

平成25年度 「地域の特色を生かした食育推進事業」の取組

多可町立杉原谷小学校

1 はじめに

「食」は生きる上での基本であって、生きる力を身につけていくためには、最も重要なことです。しかし、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、子どもたちの食生活が乱れ、健康面で懸念される様々な問題が起きています。本校でも、アンケート結果によると、テレビの視聴時間が長い、就寝時刻が遅い、夕食後におやつを食べるなど、児童の生活習慣の乱れが見られます。そこで、研究主題を「豊かな心と健やかな体をはぐくむ食育をめざして」と設定し、食育の充実に取り組むことにしました。

2 研究内容

- (1) 全教育活動を通した食育推進に向けての基盤作り
 - ア 食育推進に向けた校内体制作り ①授業部会②環境部会③総括事務部会
 - イ 「食に関する指導の全体計画」「学年毎の年間指導計画」の作成
 - ウ 食に対する児童の意識や関心を高めるための校内環境の整備
- (2) くらしを見つめる食育をめざした授業づくり
 - ア 児童の実態に即した授業づくり
 - イ 食に関する専門家や地域の人材を活用した授業づくり
 - ウ 食を通して自分の生活を見つめ直す授業づくり
 - エ 家庭との連携をめざした授業づくり

3 実践例

(1) 1年生の実践 〈きせつをみつけたよ〉

児童が季節の食べ物を食したとき、家族と一緒に作物を育てたり収穫したりしたとき、スーパーなどで旬の食べ物を見つけたときなどに、「きせつをみつけたよシート」に書く活動に継続して取り組みました。1年生なので保護者の協力が得られるよう学級通信等で十分に説明し、親子で取り組んでもらいました。リポートが集まると、発表会を開き、それを学級通信で紹介しました。児童は思いのほかこの活動に興味を示し、保護者も積極的に協力していただきました。その結果、児童がこれまであまり意識していなかった「旬」に対する関心が大いに高まりました。

(2) 3年生の実践 〈おやつって何?〉

毎日のおやつをワークシートに記録させ、今まで無意識に食べていたおやつの内容や量などを意識させました。そして、おやつの適量について栄養教諭の話を聞いたり、普段食べているおやつの重さとエネルギーをおやつマップに表したりする活動を通して、おやつの質や量を見直し、健康的なおやつの食べ方を考えました。また、地域の食育グループの方にお世話になり、大豆やサツマイモ、カボチャなど身近な食品を使った「簡単おやつ作り」を体験しました。そして、このレシピを学級通信で紹介することで、この取組が各家庭へも広がっていきました。

4 おわりに

本校の食育の取組は、始まったばかりです。これからも地道に実践を積み重ねて、「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することができる子どもの育成に取り組んでいきたいと考えています。



平成25年度 地域の特色を生かした食育推進事業(食育講演会)

昨年度作成した「学校における食育実践プログラム（改訂版）」と「食育ハンドブック」を活用し、食育を推進するために、県下3会場（神戸・姫路・但馬）で「食育講演会」を開催し、講演会とパネルディスカッションを行いました。

講演会では、国士館大学の北俊夫教授や武庫川女子大学の藤本勇二専任講師、兵庫教育大学大学院の増澤康男教授に学校教育活動全体を通じた食育を実践するためには、教科等の目標を大切にした上で食育の視点を持つことが必要であることなどをお話しいただきました。

また、パネルディスカッションでは、学校管理職、栄養教諭、食料生産者等のパネリストが、それぞれの立場から食育ハンドブックの活用方法などについてお話しくださいり、具体的な活用イメージを持つことができました。県内各地から多くの方々に参加していただき、食育実践に関する研修を深めることができました。

【但馬会場】 平成25年8月19日(月) 豊岡市民会館 大会議室

<講演会>

演題：学校教育活動全体を通じて食育を
～プログラムとハンドブックを活用して～
講師：兵庫教育大学大学院教授 増澤 康男 氏

<パネルディスカッション>

テーマ：食育実践プログラム（改訂版）及び
食育ハンドブックを活用して

コーディネーター：

・兵庫教育大学大学院教授 増澤 康男 氏

パネリスト：

- ・篠山市立城東小学校 校長 塚本 一男 氏
- ・県立東はりま特別支援学校 栄養教諭 宮前眞智子 氏
- ・西山牧場 代表 西山 農 氏



【神戸会場】 平成25年8月21日(水) 兵庫県民会館 けんみんホール

<講演会>

演題：学校教育活動全体を通じて食育を
講師：国士館大学教授 北 俊夫 氏

<パネルディスカッション>

テーマ：食育実践プログラム（改訂版）及び
食育ハンドブックを活用して

コーディネーター：

・NPO法人兵庫農漁村社会研究所 理事長 保田 茂 氏

パネリスト：

- ・姫路市立船津小学校 校長 橋本 栄 氏
- ・芦屋市立精道小学校 栄養教諭 奥 瑞恵 氏
- ・兵庫県漁業協同組合連合会流通加工事業本部 統括 澤井 徹 氏
- ・農政環境部農政企画局 総合農政課 課長補佐 藤原 誠 氏



【姫路会場】 平成25年8月29日(木) 姫路市市民会館 中ホール

<講演会>

演題：学校教育活動全体を通じて食育を
～プログラムとハンドブックを活用して～
講師：武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏

<パネルディスカッション>

テーマ：食育実践プログラム（改訂版）及び
食育ハンドブックを活用して

コーディネーター：

・NPO法人兵庫農漁村社会研究所 理事長 保田 茂 氏

パネリスト：

- ・宍粟市立一宮南中学校 校長 長野 徳三 氏
- ・三田市立三輪小学校 栄養教諭 圓谷 昌子 氏
- ・JA兵庫西営農生活部営農指導課営農指導員 岸田 卓也 氏
- ・農政環境部農政企画局総合農政課 課長補佐 藤原 誠 氏



市から町から

上郡町立上郡町学校給食センター



★待望の学校給食がスタート

上郡町において、待望の学校給食がスタートしました。当町では、これまで学校給食がなく、給食の実施は、長年の間、子どもを持つ保護者の方の願いであり、町の懸案事項でもありました。

この度、8月に町内の全小学校、幼稚園の給食を調理する学校給食センターが完成し、9月に試行を重ね、10月からの完全実施となりました。

○実施までの流れ

平成24年3月	実施設計着手（指名競争入札）
平成24年10月	建設業者決定（一般競争入札）
平成24年11月	建設工事着手
平成25年7月	調理・配達業者決定 (プロポーザル方式)
平成25年8月	完成（引渡し）
平成25年9月	学校給食試行
平成25年10月	学校給食実施



○施設概要

・敷地面積	3,418m ²
・床面積	1,027.25m ²
・構造	鉄骨平屋建て
・厨房方式	フルドライ方式
・処理能力	1,100食/日
・熱源	電気・ガス併用

★環境への配慮

当センターでは、太陽光発電設備の設置や、給食配送車にハイブリッド車の導入など、環境に配慮しています。

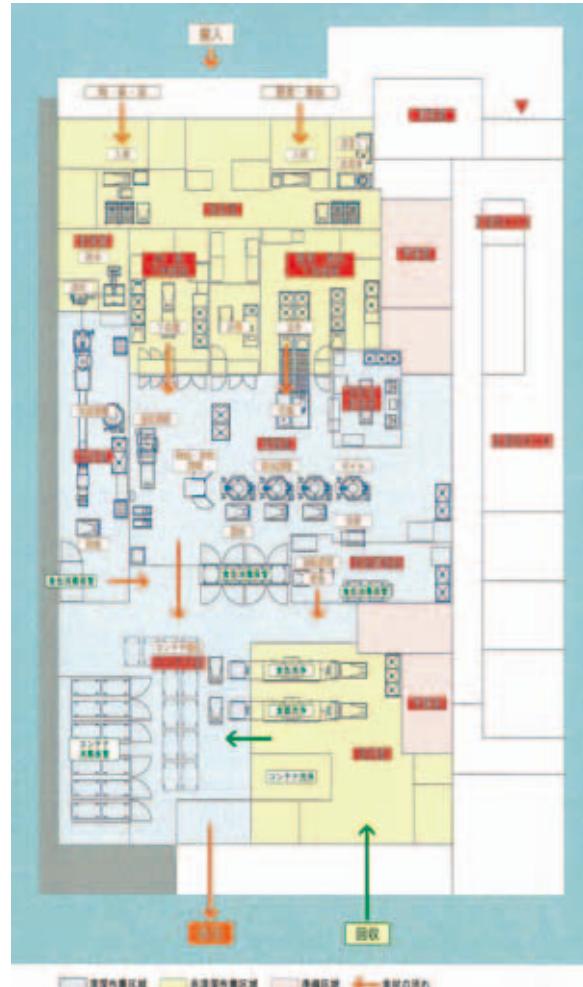
また、園児・児童の食育や環境学習を実施するための多目的ホールを備えています。



★HACCP概念を導入した施設

当センターは、HACCP概念に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠し、清潔作業区域と非清潔作業区域を明確に区分し、食材の搬入から、下処理、調理、配達まで後戻り無く、

一方で作業できる調理場レイアウトとしています。また、調理員が移動する動線上には準備室・前室を設けるなど、徹底した衛生管理を図ります。



★特別食調理室の設置

特別食調理室を設置し、食物アレルギー対応食として除去食の提供を予定しています。特別食調理室はアレルゲンの混入を防ぐため、独立した調理室としています。

★最後に

学校給食が実施され、子ども達からは「温かくて美味しい」、「嫌いな物が食べられるようになった」など、うれしい声をいただいております。

今後も、衛生管理に十分注意し、「安全・安心」で、子ども達に「美味しい・楽しい」と喜んでもらえる給食の提供に努めてまいります。



平成25年度 学校給食従事職員 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をお贈りします。

市町名等	氏 名	市町名等	氏 名	市町名等	氏 名
神戸市	富永裕子	西宮市	寺崎倫子	姫路市	黒田雅昭
ク	今城安喜子	ク	藤原満弓	ク	植田実
ク	桜田憲一郎	ク	亀尾和美	たつの市	西村知子
ク	清滝博之	ク	寺尾幸美	ク	石堂清美
ク	早川晃弘	ク	丸岡美佐穂	ク	山口利佳
ク	小山貴司	ク	田中明子	ク	前田美保
ク	東條元哉	ク	上野美加	相生市	中川洋子
ク	諫山薰	ク	八木潔美	赤穂市	児島進
ク	小野要	ク	石黒隆子	ク	花崎勝一
ク	貝田睦女	伊丹市	山本賀津大	宍粟市	西山みや子
ク	川本理恵	ク	鳴谷里子	豊岡市	新谷道代
ク	藤本和孝	ク	田原加奈	ク	植松弘子
ク	藤本貴信	ク	山田千穂	朝来市	岩井初代
尼崎市	吉井真樹	ク	落久保睦子	ク	衣川友吉
ク	伸井純子	ク	桑原雅子	ク	政清洋子
ク	山本和美	ク	西村八代子	養父市	高品智彦
ク	仙幸こずえ	宝塚市	木村貴雄	篠山市	山下芳子
ク	阪井かおり	川西市	田中恵子	ク	園田啓子
ク	加藤小夜子	ク	岩本清美	丹波市	近藤孝
ク	西田直美	ク	峰田久美子	ク	古寺千恵子
ク	中井陽子	三田市	秋山美穂	ク	魚住直子
ク	岡部和美	ク	大矢佳代子	ク	足立ゆかり
西宮市	岸本恵子	ク	井上佳寿代	ク	足立美香
ク	曾我部文子	加古川市	喜多山真紀	ク	吉見みゆき
ク	星野正子	多可町	安平裕美	ク	内田文代
ク	大湾美香	姫路市	上阪美穂	ク	山名雅代
ク	坂口洋子	ク	服部英視	ク	西安圭子
ク	一宮麻祐子	ク	横山さおり	ク	足立充子
ク	吉本メイ子	ク	橋爪あかね	淡路市	太田千佳

検査・食育だより

～手洗いの効果について～



下表は、ノロウイルスは培養できない為、培養が可能でノロウイルスと形態が類似したネコカリシウイルスを使っての除去効果の手洗い実験結果をまとめたものです。

まず、②の15秒の流水による手洗いで、「手洗いなし」と比較して、ウイルスは99%除去され、約1%に減少しています。99%も減ると、流水は有効であると思われますが、仮にもともと100万個ウイルスが付着していた場合、約1万個であり十分な予防になりません。しかし、③以降はハンドソープによるもみ洗いの併用でウイルスの除去効果は高まっています。さらに、⑤の方法では、手洗いなしと比較して、残存ウイルスは約0.0001%に減少した結果となっています。したがって、手洗いの徹底は、ノロウイルスを手指から十分に洗浄除去ができると考えられます。

手洗いの方法	残存ウイルス数（残存率）
①手洗いなし	約1,000,000個
②流水で15秒手洗い	約10,000個（約1%）
③ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個（0.01%程度）
④ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個（0.001%程度）
⑤「ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回くり返す	数個（0.0001%程度）

(参考資料 ノロウイルス食中毒からまもるーその知識と対策ー)

平成26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）	未定	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	株式会社増田製粉所	8／19、8／20	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	10／17	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	加古川プラザホテル他	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	7／29、8／7	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	8／1	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（神戸・淡路）	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（阪神・但馬・丹波）	学校給食・食育支援センター	7／24	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	7／25	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	7／30	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	県下6会場	年6回	学校管理職・栄養教諭等
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	経験の浅い栄養教諭
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、8／6	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23回	児童・生徒、教諭
出前講座「手打ちうどん講習会」	各学校	年7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、10/26	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学習会	体育協会管理施設	未定	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

平成26年度基本物資の価格動向について（お知らせ）

平成26年4月より当協会が取り扱う主食に関する商品の価格動向について、下記のとおりお知らせします。
(消費税別)

○パン用小麦粉

- ・輸入小麦粉

平成26年4月期の製粉会社への政府壳渡価格が対前期比1.7%の引き上げが決定されました。また平成25年10月期の改定時も3.0%引き上げられていましたが、安定価格供給のため据え置いていました。平成26年度は値上げが見込まれます。

- ・県産小麦粉

地産地消のため普及に努めてきましたが、原材料及び品質の安定確保が困難なため、現在の在庫が無くなり次第、取扱を中止することとなりました。

○砂糖

原料の粗糖相場は、値上がりしていますが、現在は昨年と同額程度で推移していることから、現行価格で据置が見込まれます。

○ショートニング

主原料であるパーム油の需要が新興国で増加しておりますが、相場は安定し、現行価格で据置が見込まれます。

○脱脂粉乳

新興国の需要増により相場の高値が見込まれ、大幅な値上げが見込まれます。

○精米価格

平成25年産米は、作況指数は100であったが高温障害の影響等により品質は劣り、玄米価格は値下がりとなつたため、約@30円/kgの値下げが見込まれます。

○パン・炊飯加工賃

兵庫県における最低賃金上昇率及び神戸市消費者物価指数に基づき加工賃を積算した結果、32銭の値上げが見込まれます。

小麦粉 50g～80g未満のパン 28円72銭 (32銭アップ)

炊飯加工賃 100g以下の米飯 28円85銭 (32銭アップ)