兵庫の学校治食だめ 2014.7 No.108

公益財団法人兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター 〒673-1421 兵庫県加東市山国2007 http://hyogo-kyushoku.jp/



川西市立川西小学校

本校は、平成25年度「地域の特色を生かした食育推進事業」の指定 を受け、「心と体を育てる食育」をテーマに家庭・地域と連携しなが ら研究を進めました。川西市の特徴の一つである『完全米飯給食』を 生きた教材として、児童に正しい食の知識と、望ましい食習慣が身 につくように、そして知識を実践に移せる児童の育成をめざして、 体験的活動もとり入れながら食育にとりくんでいます。



真剣なまなざし。 命をいただくということを実感しました。

〈5年生〉魚講習会 あじの三枚おろしに挑戦!



食べさせてもらいます



〈1年生〉 よもぎ をつんで、お団子 を作ったよ。あと100回作りたいな。

いつも私たちのために

もくじ

川西市立川西小学校の食育取組 21

平成26年度学校における食育関連事業について P2

わくわく楽しいおすすめメニュー 🖂

学校給食の地産地消をすすめましょう 24

市から町から(洲本市立洲本給食センター) 25

食育関連事業レポート P6

協会開発品の紹介 27

品質管理課からのお知らせ 27

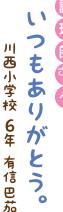
学校給食推進委員会委員の紹介 28

食育指導教材の貸出 P8

関係者にご回覧ください

あと一年もないけど、 なんかちょっとさびしくなります。 がいっぱいあります。時々、教室に来て、 ちょっと苦手な給食もあるけど、好きな給食 私は学校の給食が大好きです。 作ってくれてありがとうございます。 おいしくて栄養のある給食を 本当に私は学校の給食が大好きです。 た給食があと一年も食べられません。 お話をしてくれてありがとうございます。 年、二年、三年、四年、五年、

あたり前だっ





平成26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、学校教育活動全体を通じた食育を実践するため、「学校における食育実践プログラム(改訂版)」「食育ハンドブック」及び昨年度新たに「ひょうごの食べ物資料集」を作成し、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しています。また、食育を推進する方向性や手法、具体例を示す研修会を開催するなど、県学校給食・食育支援センター等とも連携しながら、すべての学校で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

食育実践推進に関する有識者会議の設置

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。

スーパー食育スクール事業

稲美町立稲美中学校で、食習慣の改善などに取り組み、大学と連携しながらその成果について科学的に検証します。また、その取組や成果をもとに食育のモデル実践プログラムを構築します。

食育推進校の指定

学校教育活動全体を通じて食育を推進するため、 食育推進校を指定し、各地域の特色を生かした実 践研究を行い、地域の食育推進のモデルとします。

地域食育推進事業

地域の特色を生かし、学校・家庭・地域が連携 した食育について研究するため、4市町教育委員 会を指定し、組織的・計画的・継続的な取組のモ デルとします。

学校食育実践研究大会(地区大会)の開催

地区内の先進的な取組の実践報告や、意見交換・協議、実践方法に関する講義等を行い、教職員全 てに対して食育の理解を深め、資質向上等を図ります。

食育講演会の開催

学校給食の改善・充実を含めた食育を推進する ため、教職員の資質向上に資する講演会を開催し、 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。

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、栄養教諭等、学校給食調理従事者の衛生管理の知識及び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	神戸	兵庫県民会館	文部科学省 食育調査官 濱田 有希氏 他	8月19日
2	淡路	淡路市防災あんしんセンター	武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏 他	8月26日
3	丹波	丹波の森公苑	武庫川女子大学専任講師 藤 本 勇 二 氏 他	8月27日

■ 食育推進校及び研究内容公開日

(平成26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	芦屋市立岩園小学校	授業公開、実践発表、講演会	10月10日		
2	宝塚	伊丹市立桜台小学校	授業公開、講演会	11月5日		
3	播磨東	明石市立魚住小学校	①研究会(食育フォーラム)②授業公開	①8/7 ②10月		
4	加東	小野市立中番小学校	①公開授業 ②実践発表、講演会	1 6/24 21/22		
5	播磨西	姫路市立上菅小学校	授業公開、実践発表、講演会	10月20日		
6	光 都	赤穂市立坂越小学校	授業公開、実践発表、講演会	11月18日		
7	但 馬	豊岡市立城崎中学校	授業公開、実践発表、講演会	11月17日		
8	丹 波	篠山市立村雲小学校	授業公開、実践発表、講演会	1月23日		
9	淡路	淡路市立育波小学校	授業公開、給食試食、実践発表、講演会、全体会	11月7日		
10	県 立	県立上野ケ原特別支援学校	①授業公開 ②講演会 ③実践発表	① 9/17 ②12月or1月 ③ 2月上旬		







世界的な

イベントが行なわれる

際に、開催国や対戦国の

料理を給食のメニューに

取り込み、世界の料理を

知らせる絶好の

チャンスです。

|学||校||給||食||は||生||き||た||教||材

芦屋市立精道小学校 栄養教諭



学校給食から発信



芦屋市でも、 8校全ての小学校で 各校独自のメニューを 提供しました。

「世界の料理から異文化を学ぼう!!」

2014年2月 ソチ冬季オリンピック

開催国のロシアの家庭料理 ボルシチ、ヨージキ、ビグネット が給食に登場!! ボルシチとビ グネットにフレッシュのビーツ をゆでて使用。

この時期、市場のビーツの 値段が上がったそうです。





2014年6月~ ワールドカップ ブラジル大会

対戦国の料理を食べて、 応援しました。 コートジボワール料理 [チキン・ムアンバ]

ギリシャ料理 [ムサカ レヴィスィア・スーパ] コロンビア料理

[アロン・コン・ポーヨ アヒアコ]





食べる側は、見慣れないカタカナメニューに「どんな料理?」と興味をもちます。 食べて、その国について知りたいという気持ちにつなげるためのポイントは2つです。

★見た目も味も異国情緒ある料理であること。 ★ 「おいしい」 料理であること。 変わっているだけでは…。

- * 特徴ある食材があれば必ず使用する

* 子どもたちの口に合う味にアレンジする

* 香辛料で、味・色・香りをだす

* 納得できるまで、何度も試作する

紹介する国の料理をインターネットなどで情報収集します。初めて聞く料理名、食べたこともない、どんな 味かさえ想像することができない料理を給食のメニューにする作業は大変です。

しかし、子どもたちから「完食♥きっと勝つよ!」とよい反響があったり、教職員から「食べる前はどんな 味かなとドキドキしたけど、おいしかった。」と職員室でも給食の話で盛り上がったりします。苦労が多いほ ど、成功した時の喜びは大きいです。色んな企画に挑戦し、楽しんでみてはいかがですか。

学校給食の地産地消をすずめましょう

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。中でも、学校給食における「地産地消」は、児童・生徒に対する食と「農」の理解醸成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。

県では、学校給食での「地産地消」を進めるため、「県産農林水産物学校給食利用促進事業(県産県消レベルアップ事業)」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 (県産県消レベルアップ事業)

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のことで、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ます。

支援の対象となる取組は?

- 1. 学校給食園の設置と情報発信
- 2. 学校給食園における体験学習
- 3. 学校給食における県産農林水産物の利用促進
- 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(任意) ※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】200千円

活用事例

神河町では、町内の学校給食センターに生産物を供給している ほ場を学校給食園とし、小学生が大根を栽培したり、収穫した大 根を調理実習で使用する等、体験学習の場として活用しています。 また、小学校の児童がデザインした看板が設置されており、地 域住民への県産県消の意識啓発にもつながっています。



兵庫県マスコット「はばタン」



神河町作畑地内で設置されている学校給食園

兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課楽農生活室

TEL: 078-362-3444 FAX: 078-362-4458 E-mail: rakuno@pref.hyogo.lg.jp

洲本市立洲本給食セン



★未実施校解消へ

洲本市では、洲本地域の中学校2校で学校給食が 未実施でした。また、五色地域では平成21年に稼働し た五色給食センターがフルドライ方式を導入する一方、 洲本地域では小学校内に設置された、従来からのウ ェット方式の調理場での作業を続けていました。

当センターの供用開始に伴い、これらの課題を解決 し、市内にある全ての市立小中学校(小学校13校、中 学校5校)の給食を両給食センターで提供できるよう になりました。

★HACCPの考え方に則した施設

施設は、学校給食衛生管理基準に準拠した設計に なっており、検収から調理、配送に至るまでの作業動 線の交差の排除に努めています。運用面でもフルドラ イ方式を導入し、衛生的で安全な調理環境を実現し ています。また、パススルー型の真空冷却器を設置し、 よりHACCPの考え方に則した運用が可能となってい ます。

また、アレルギー調理室も設けています。

★オール電化を採用

調理機器を始め全ての設備でオール電化を採用し ています。電気はエネルギーロスが少なく、また輻射 熱が下がるため、調理場内の冷房負荷を抑えることが でき、調理作業時の疲労軽減に有効です。

★地産地消の推進に弾み

炊飯設備、スチームコンベクションオーブンが設置 されたことで、秋の収穫時期に市内産の新米をセンタ ーで炊飯し提供する、旬の魚を焼いて提供するといっ た、従来では難しかった献立の提供が可能になりまし た。このほかにも、調理設備を活用して、地産食材の 利用推進に取り組みたいと考えています。

● 供用開始までの流れ

平成24年2月 実施設計契約(指名競争入札) 平成24年9月 建設工事契約(一般競争入札) 平成24年12月 厨房設備契約(プロポーザル方式) 平成25年2月調理配送業者決定(プロポーザル方式) 平成25年7月竣工(引渡し)

平成25年8月 テスト運用

平成25年9月 供用開始

● 施設概要

●建築面積…1,960.58㎡ ●構 造…鉄骨造平屋建て ●厨房方式…フルドライ方式 ● 処理能力…3,100食/日

源…オール電化











汚染区域

非汚染区域 準備区域 管理区域

★最後に

自校方式 (一部は親子方式) からの移行のため、配 送先の学校によってはコンテナの積み下ろしに工夫が 必要だったり、全体では様々な課題もありますが、関 係者一同、事故のない、安全安心でおいしい給食の実 施に日々努めて参ります。

田植え体験

el el ellelele

5/18₉

5月18日 国 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!

参加したのは19組38名の兵庫県内の親子。透き通るような青空に太陽がサンサンと輝き、まさに五月晴れ!帽子を被ってないと顔も真っ黒に…そんな中での作業になりました。まずは田んぼに入る前に、お世話になるアグリヘルシーファーム代表の原さんから田植えについて「出来るだけ真っ直ぐ植えてね~」といった説明を受け、いざ田んぼの中へ。



水のほんのりした冷たさが気持ちいい!!その日はカエルが元気に泳いでいたのが気になって、田植えもそっちのけで捕まえた子供たちは、はしゃぎすぎてひっくり返ります。服の色が土色に変わっても平気、平気。保護者の皆さんも童心に返って助け合い、協力しながら、とても楽しそうでした。

頑張って働いたから、みんなお腹ペコペコ…お昼ごはんは、アグリヘルシーファーム自慢のお米をかまどで炊いて、ふっくらごはんをいただきました。「甘くておいしい!」「おかわり!」と好評で、お釜はすぐに空っぽに。。。

お昼ごはんの後の 自由時間は、カエル や虫を追いかけたり、 お花を摘んだりと自 然を満喫し、会話も はずみました。

さて、秋には今回 植えたお米をかまど で炊いてお腹いっぱいにするつもり です。



漁業体験 6/229

elellelele

6月22日 副 洲本市五色町 都志漁港へ漁業体験に 行ってきました!

参加者は19組38名の兵庫県内の親子。当日は小雨混じりで風もちょっぴり。。。地引き網の引き方を教えていただき、二手に分かれて約



400mもある網を左右均等に引っ張りました!!いざ地引き網を引くところになると風雨も関係なく、みんな一生懸命に頑張って引いた結果、漁業組合から手伝いに来てくださっていた皆さんが驚かれるくらいの大漁で、ハマチ、鯛、タコ、エイ、カワハギ、カレイと、捕れた捕れた!!参加した皆からは驚きと歓声があがり、大はしゃぎでした。



捕れた魚を手に記念撮影を行った 後、カワハギの皮のむき方等を教わ



っていざバーベキユーへ!! 淡路産のごはんをいただき、捕れた てさばきたての魚をいただきました。



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。

■ 商品名 豆腐入りハンバーグ(乳・卵抜き)【商品コード:40302】

この度 平成26年度4月より 販売を開始しました 「豆腐入りハンバーグ」 (乳・卵抜き) を紹介いたします。



■ 規 格 60g×100個

■ 製品特徴

乳と卵を抜きました。

従来の食肉中心のハンバーグ(動物性たんぱく)に豆腐(植物性たんぱく)を14%加えてあっさり仕上げたソフトでヘルシーなハンバーグです。 うす味なので、いろいろな味付けができます。 煮込んでも焼いてもおいしく食べられます。

■ 調理方法

冷凍のままソースで煮込んでください。特に醤油ベースのソースがよく合います。やわらかいので煮込むとき、かき混ぜないでください

■ 特定原材料

 即	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	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	2	ゼラチンー

■ 製造工場・製造工場所在地 エム・シーシー食品株式会社 甲南工場〈兵庫県神戸市東灘区深江浜町32〉

品質管理課からのお知らせ

当センターでは、安全で安心な学校給食用米飯をお届けするため、学期 (4月・9月・12月) 毎に、職員が直接農業倉庫へ出向き検体を採取し、外部の公的機関において以下の検査等を実施しています。

- 1. 残留農薬検査 ……… 玄米に残留する農薬が基準値以内であるかを調べます。
- 2. DNA鑑定 …… 米の品種が指定した米と同じか否かを調べます。
- 3. カドミウム分析 …… 玄米に残留するカドミウム量が基準値以内であるかを調べます。
- 4. 食味計測(品位)、鮮度判定、成分分析
 - (1) 食味計測 (品位) は、水分、被害粒、粉砕、着色粒、モミ、モミ以外の異物を調べ、 形質の適不適を判定します。
 - (2) 鮮度判定は、米のpHを調べることにより、劣化の度合いを調べます。
 - (3) 成分分析は、米のタンパク質とアミロースを調べることにより、米の堅さや粘りの度合いを調べます。



食育指導教材の貸出 レプリカ・図書・紙芝居・ビデオ・DVD等

兵庫県学校給食・食育支援センターでは、学校給食関係者を 対象に食育指導教材の貸出を無料で行っております。

______ 詳しくは当センターのホームページをご覧ください。 http://hyogo-kyushoku.jp



レプリカ「形を変える野菜たち」



レプリカ「血管モデル」



エプロン「3色エプロンと食材パーツ」 **火20種類**

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行います。

●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

門 脇 幸 子 西宮市立広田小学校栄養教諭

木 下 新 吾 芦屋市教育委員会事務局 学校教育課係長

北野昌代 高砂市教育委員会事務局 教育部学校教育室 学務課課長

塔田邦美 三木市教育委員会事務局 教育環境整備課

丸 本 寿 美 姫路市教育委員会

学校教育部 健康教育課指導主事

内海 忠裕 豊岡市教育委員会 こども教育課指導主事

山内邦彦 丹波市教育委員会 教育部 学校給食課係長

坂 本 太 志 洲本市教育委員会事務局

学校教育課保健給食係長兼洲本給食センター所長

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

●食品研究部会

村本真理子 神戸市立中央小学校栄養教諭

亀 谷 麻 紀 尼崎市教育委員会事務局 学校保健課管理栄養士

門 脇 幸 子 西宮市立広田小学校栄養教諭

栄 井 美 代 加古川市立野口小学校栄養教諭

坮 田 邦 美 三木市教育委員会事務局 教育環境整備課

奥 平 芙 美 姬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 澤田千佐子 淡路市立志筑小学校栄養教諭

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

●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

堂 本 恵 三 公益財団法人神戸市スポーツ教育協会

給食・食育推進課課長

西川 哲 西宮市教育委員会 学校教育部学校給食課係長

西川治男 明石市学校給食会専務理事

貫 名 憲一 一般財団法人姫路市学校給食会専務理事 天 良 達 也 香美町立香住学校給食センター所長

目賀多 茂 丹波市立青垣学校給食センター施設長

田中健二 淡路市立給食センター施設長

入江かほり 兵庫県教育委員会事務局 体育保健課主幹

平成26年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

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

奥 瑞 恵 芦屋市立精道小学校 栄養教諭

大久保泰宏 兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課長 新 谷 和 博 兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援専門員 矢 永 渚 兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課嘱託員

平成26年7月18日発行 第108号



(公財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

TEL. 0795-42-3791 FAX. 0795-42-3795 編集発行人 高尾尚登