

兵庫の学校給食たより

2014.12
No.109

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/>

神戸市立なぎさ小学校の食育

なぎさ小学校は、平成10年、東部新都心として造成された街『HAT神戸』に開校しました。

地域には「人と防災未来センター」、「災害医療センター」、「県立美術館」など、災害、医療、文化の中心になる施設があります。

『明るく活き活き学ぶ子』を学校目標に、給食時間における食育指導、栄養教諭との複数指導による食育指導に取り組んでいます。

3年生では、社会科「田畑ではたらく人びとの仕事」に関連させ食育学習を行っています。

子どもたちは、校区や近隣に田畑がないため、自分が食べている物がどこでどのように作られているのかということ意識することが少ないです。神戸市でもいろいろな農作物が作られていること、市内で作られた食べ物が日ごろの給食の材料として使われていることを学び、こうべ旬菜の生産者やJA兵庫六甲神戸西宮農総合センター職員、それぞれの立場から話をしていただいたことで、子どもたちは農作物や生産者をより身近に感じられることができました。

トマト生産者のお話
(こうべ旬菜)



JA職員のお話



地産地消 3年「神戸でとれる 食べ物を知らう」



神戸でとれる食べものを知らう

地産地消
その土地でできたものを
その土地の人が食べること

どうして こうべの野菜を
給食に使うのか

- ・近いのでとれた野菜をすぐ
食べられる、新鮮でおいしい
- ・体にいい
- ・えいようがある
- ・安い (遠くからは送料が高い)
- ・できるだけ (神戸のものを食
神戸の人たちに
ほしい)
- ・安全 (ほかの地いきの農家も
気をつけて作っている)

給食で使っているもの

こうべ旬菜

たいはちをみて
ふりふりの土
でできただけ
農薬をへらす
でできただけ
化学肥料を
へらす

神戸といえば
神戸
神戸コロン
神戸ガリン

気をつけてのこと

- ・西区でとれる物多い
- ・西区と北區でとれる
物がある
- ・ほかの区は、あまり
野菜を作っていない

もくじ

- 神戸市立なぎさ小学校の食育の取組 P1
- 平成26年度
食中毒防止に関する実技講習会に参加して P2
- わくわく楽しいおすすめメニュー P3
- 平成26年度
栄養教諭新任者紹介「栄養教諭になって」 P4 P5
- 市から町から (豊岡市立出石学校給食センター) P6
- 食育関連事業レポート P7
- 学校給食用コッペパン実技講習会 P8
- 学校給食用コッペパン品質審査会 P8

関係者にご回覧ください

十一月十一日(か)

せんせいあのね

わたしは、いつもきゅうしょくの
じかんをたのしみにしています。

なぎさしょうがっこうのきゅうしょくのおかげで、
きらいなやさいもくだものも、たべられました。
わたしは、きゅうしょくしよくのなかを、ねつで
はいれなかつたけど、きゅうしょくはすぎです。
とくに、なつやさいのカレーがすぎです。また、
チャンスがあつたらきゅうしょくしよくのなかに
はいりたいです。でも、ともだちがおしえて
くれるので、チャンスがなかつたらともだちに
おしえてもらいます。

いつも、おいしいきゅうしょく、ありがと
ございます。これからも、もりもりたべます。

神戸市立なぎさ小学校
一年四組 いとうはるん



平成26年度食中毒防止に関する実技講習会に参加して

豊岡市立三江小学校 栄養教諭 長谷川 真奈美

10月15日(水)～17日(金)にかけての3日間、東京都学校給食会館で行われた「食中毒防止に関する実技講習会」に参加させていただきました。この講習会の目的は、学校給食における食中毒防止と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わる専門的な技術を習得するためのもので、内容は下記のとおり、盛りたくさんながら充実した実技講習会でした。



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 「学校給食の衛生管理について 一平成25年度食中毒防止に関する実態調査報告から一」

独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全部安全支援課 峯田 一弘

2 実技 「細菌検査・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 ● ミニトマトの洗浄・消毒効果の確認実験
- ◆ 食器のでん粉・脂肪残留検査 ◆ ATP検査(調理器具類の洗浄状況検査) ◆ 食物アレルギー検査
- ◆ ヒスタミン簡易検査

3 協議 「グループディスカッション」

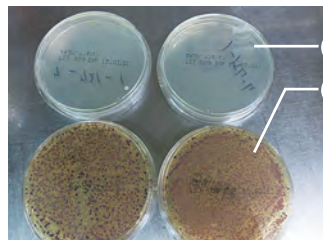
まな板洗浄・消毒効果 確認実験の様子



脂肪が残留している食器



実験結果：下処理室床の水



- ① 一般細菌数(少)
- ② 大腸菌群(多)
- ※ 同じ所で調べているが、床の水には大腸菌群がいます。

江口調査官の講義では、近年発生した食中毒事故についての経緯の説明から、それらを防止するための対策が示され、発生させないための安全な食材の選定、献立や調理方法の検討を再度見直す必要があると感じました。また、異変・異常を感じた時、食中毒事故の拡大をいかに防止していくべきか、食中毒事故がいつでも、どこでも発生しうることを意識し、日ごろの連絡体制、連携のあり方が大切だと思いました。

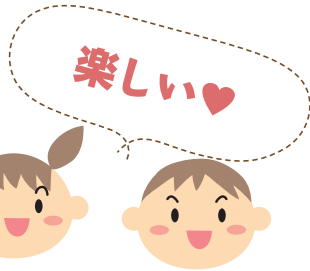
実技講習では、手洗い効果確認検査や、食材や食器・器具洗浄・消毒確認検査、各自の施設の洗浄確認検査など、職員の研修に活かせる内容だったので、施設に帰ってすぐに報告し、これまでの作業の見直しを行うことができました。

グループディスカッションでは、北海道から東北・中

部・近畿地方から参加した26名が5つのグループに分かれて協議しました。ノロウイルス対応が中心の話題で、特に調理員やその家族が感染した場合の指示や健康チェックの項目、学校からの食器の返却方法、委託業者への衛生指導などについて情報交換ができました。

この講習会に参加して、改めて衛生管理は施設設備の改善以上に、職員の意識改革の方が重要であると感じました。結果が目に見える細菌検査を定期的に行うことで洗浄方法等の確認ができれば、マニュアルの意味をより一層理解でき、「なぜ、この作業が必要なのか」という意識が高まるのではないかと思います。

この度の講習会に参加させていただいたことに感謝し、講習会で学んだことを機会を見つけて活かしていきたいと思います。



おすすめメニュー

学校給食は生きた教材

芦屋市立精道小学校 栄養教諭 奥 瑞恵

給食に季節感は大切!!
12月の行事食は…

12月の行事といえば、子どもたちが心待ちにしているクリスマス。毎年趣向を凝らしたクリスマスのメニューが給食に登場します。

特に手作りクリスマスケーキは、家庭に配布する献立表に「おたのしみ♡」と記載して特別な感じをもたせます。2学期の給食最終日は、甘い香りが給食室から漂っています。

手作りケーキとサンタクロースで、給食時間を楽しく演出



今年は「りんごの米粉ケーキ」です。

750人分のりんごの米粉ケーキの材料

- ★りんご／26kg ★米粉／12kg ★米ぬか油／3.8ℓ ★卵／9.5kg
- ★砂糖／8.5kg ★ベーキングパウダー／300g ★シナモン／20g

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーをふるいます。
- ② りんごは5mm厚のいちよう切りにします。
- ③ 卵と砂糖を合わせ、米ぬか油を加えて混ぜます。次に①の米粉をふるい入れ、さっくり混ぜます。
- ④ ③にりんごを入れ、混ぜ合わせて生地を作ります。

⑤ 生地を天板16枚に流して準備。



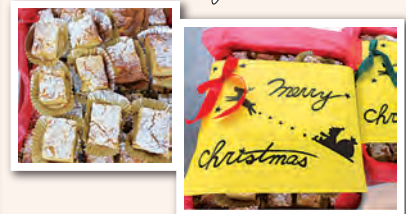
⑥ 180度のオーブンで約30分焼きます。



⑦ 焼き上がり、冷ましてから、天板1枚分を48個に切り分けます。



⑧ 粉砂糖をかけてから、1つ1つカップに入れ、クラスごとに分けて、ラッピングして出来上がり♡



給食スタッフは、給食ができ上がると直ちにサンタクロースに変身。クリスマスソングが校内放送から流れ、鈴の音を鳴らしながら「メリークリスマス」と手作りケーキのプレゼントを子どもたちに届けます。子ども達の驚き喜び顔を見ると疲れも吹き飛びます。給食終了後、子ども達の「おいしかった♡」の声に幸せな気持ちでいっぱいになりました。

ご家庭では、次の材料で作ってみてください!

- 材料 ★りんご／350g ★米粉／160g ★サラダ油／50ml
★ベーキングパウダー／小さじ1強 ★砂糖／110g

- ★ 米粉は、製菓用の米粉がきめ細かくてよいですが、上新粉を使ってもOKです。
- ★ オープンの天板に流していますが、カップに分けても、手持ちのケーキ型で焼いてもいいです。
- ★ 好んで、シナモンやレーズンを入れてアレンジしてください。このケーキは混ぜるだけで簡単に出来ます。それにバターを使わないので、あっさりしてヘルシーです。

平成26年度 栄養教諭新任者紹介

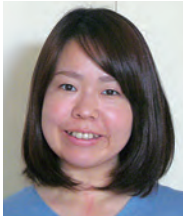


栄養教諭になって



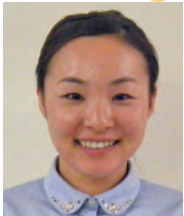
私が勤務する出合小学校は、周辺に田んぼやキャベツ畑があり、身近に自然を感じることができる環境です。子どもたちはとても元気で、給食もしっかり食べて残食もほとんどありません。よく遊びよく学ぶためには正しい食習慣を身につけることが大切です。栄養教諭として、子どもたちが食の大切さやマナーについて楽しく学べるよう、学級担任や家庭・地域と連携して、食育をすすめていきたいと思っています。

神戸市立出合小学校 鶴岡 淑子



自然いっぱいの環境の中で、のびのびと過ごす子どもたちとともに楽しく毎日を過ごしています。試行錯誤を繰り返し悩むこともありますが、先生方や調理士さんに支えていただきながら、職員と連携して食育に取り組むことの大切さを実感しています。食べるのが大好きな子どもたちはキラキラした笑顔で「今日の給食は何？」と声をかけてきます。この素敵な表情が大人になっても続くように、日々の食指導を私自身も楽しんで取り組みたいです。

神戸市立岩岡小学校 漆坂 江里子



今年から勤務地が変わり心機一転、新しい職場で不安いっぱいのスタートでした。最初は慣れないことも多く、戸惑うばかりだったのですが周りの先生方、調理員さん達に支えてもらって忙しく過ごしています。自分自身、新しく学ぶことも多く生徒とともに成長していこうと貪欲に色々なことを吸収しています。

成長著しい中学生にとって魅力ある給食作りと、生涯にわたって豊かな食生活を送れる基盤作りができるような指導を目指して少しずつですが取り組んでいきたいと思っています。

西宮市立苦楽園中学校 西浦 美濃里



夢だった栄養教諭になり7ヶ月がたちました。まだまだわからないこと、戸惑うことも多いですが周りの方々から助けられながら様々な経験をさせていただいています。給食や食育を通して子どもたちが「生きる力」を身につけられるよう自分に何ができるか考え、行動していきたいです。

おいしい、たのしい給食を子どもたちに届けられるよう私自身毎日楽しく、明るく頑張っていきたいと思っています。

伊丹市立荻野小学校 武田 恵美



中学校の現場が初めてということもあり、4月当初はただただ緊張と不安でいっぱいでした。しかし、そんな気持ちも、職場の先生方、栄養教諭の先輩方、調理員の皆様、子どもたちのおかげで、いつの間にかほぐれていました。今は、目の前にいる子どもたちに対して何ができるのか、何を伝えていけるのか、自分にできることを探しながら毎日を過ごしています。おいしい給食を作って、食の面から子どもたちを支えていきたいと思っています。

宝塚市立宝塚第一中学校 藤丸 智子



志方の子どもたちはとても明るく元気いっぱい、給食もたくさん食べてくれるのでとても嬉しいです。

初めての給食センター勤務で戸惑うことも多々ありますが、周りの方々に支えられ、日々感謝の気持ちでいっぱいです。一人でも多くの子どもたちが、食べることは生きることであることを自覚し、食べることをさらに好きになって欲しいと思っています。

そして、その子どもたちが大人になり自立した際に、健康で豊かな食生活を送れるよう自己管理能力を育てていくことが栄養教諭としての私の夢です。

加古川市立志方小学校 谷 あゆ沙



おいしい給食とかわいい子どもたちに囲まれながら毎日を過ごしています。調理クラブや栽培活動を通しての調理実習など、1年目から多くの経験ができました。それも先生方のご指導や子どもたちのおかげです。

子どもたちの「食」を間近でみると、改めて「食」の楽しさ・親しみやすさを感じます。播磨町は地域の方がとてもあたたかいので、いろいろと支援をいただきながら、子どもたちの食体験が豊かになるよう、栄養教諭としての役割を果たしていきたいと思っています。

播磨町立播磨小学校 井阪 有紗



学校給食の現場、栄養教諭の仕事、小野市という街…私にとっては初めてづくしで、心の中は不安と戸惑いばかりのスタートでした。失敗も数え切れないほどありましたが、経験豊かな調理員の方々ははじめ、周りの温かいサポートのおかげで少しずつ環境にも慣れてきました。

授業はもちろんのこと、子どもたちとの毎日の接点である給食を大事にして、「おいしかった」という声を励みに、今以上に献立や食材を工夫していきたいと思います。

小野市立旭丘中学校 重松 静香

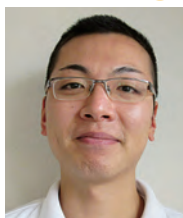


栄養教諭になって8か月、まだまだ分からないことばかりでしんどい時もありますが、おいしい給食と子どもたちの笑顔に元気をもらって過ごしています。

子どもたちには、たくさんの食べ物があふれている時代でも、自分の健康を考えて食べる物を選んでいける能力を身につけてほしいです。そのためにも、給食を通して食の大切さを伝えていきたいと思っています。

まだまだ未熟な私ですが、子どもたちが大人になった時に、ふと学んだことを思い出してくれるよう、記憶に残る食育を行っていききたいです。

姫路市立広畑第二小学校 竹田 江里



私は子どもたちへ、食の大切さを伝えながら、美味しい学校給食を作りたいという思いから、栄養教諭を目指しました。女性が多い職で、千葉県出身ということもあり、まだ慣れないことも沢山あります。それでも赤穂市の子どもたちの健康や笑顔を守れるよう、頑張っています。子どもたちが大きくなっても、私の顔を見て、「給食の先生だ」「また給食食べたいな」と思ってもらえるような先生になりたいです。

赤穂市立坂越小学校 清水 剛



初めての土地で期待と不安を抱いていた春から早8ヶ月。今では多くの方に支えていただき、毎日とても充実しています。

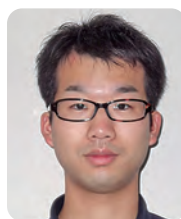
おいしい!全部食べたよ!の声を調理員の方にも伝え、さらにおいしい給食をめざしています。また「ちくさ産ちくさ消」をこころがけることで、自然の恵みや感謝の気持ちを大切に、ふるさとを誇りに思う子どもたちになってほしいと思っています。子どもたちの心身の健康を食を通して支援できるよう、日々努力していきます。

宍粟市立千種小学校 小阪 由加里



栄養教諭の仕事の楽しさ、やりがいを感じると同時に責任の重さも感じています。成功よりも失敗の方が多いですが、たくさんの経験をさせていただける環境や支えてくださる先輩方、調理員さん、先生方にとっても感謝しています。未来ある子どもたちに、「食は楽しい」と感じてもらえるような魅力ある給食作りと食育指導を精一杯していきたいです。経験と日々の努力を積み重ねて、目標に近づけるように一生懸命頑張ります。

養父市立関宮中学校 山根 彩



念願だった栄養教諭になり、半年以上が過ぎました。はじめは不安と緊張の連続でしたが、調理員さんや学校の先生方などに支えていただき、現在では充実した日々を過ごしています。

「生きた教材」である学校給食を通して、児童生徒に「食」についての興味・関心を持ってもらいたいと考えています。そのためにも、私自身が淡路島のことをもっと知り、よりよい給食作りに励んでいきたいです。

洲本市立堺小学校 井崎 宏治



4月から念願の栄養教諭としての生活をスタートさせ、早8ヶ月。毎日が発見と試行錯誤の連続です。

長い人生のうちのたった9年間。生涯で学校給食を食べる期間は、ほんの一部です。「今」も「5年後」も「30年後」も、その時々には私たちの給食で育つ子どもが確実にいる。そう考えると、ほんの1日、一瞬さえも全力勝負だなと感じます。

南あわじ市の子どもたちの一生が笑顔で溢れますように。食を通じてそのサポートができるよう、何年経っても日々を精一杯過ごしていこうと思います。

南あわじ市立三原中学校 松山 浩子



栄養教諭となり、気づけば7か月が過ぎました。何もかもが初めてでわからないことばかりのなか、調理員さんをはじめ周りの方々に助けていただきながら毎日を過ごしています。

「食」は生きていくうえで欠かすことのできない大切なもの。給食を通して、子どもたちに食に興味をもってもらい、食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと思っています。卒業後に「学校の給食おいしかったな」と思い出してもらえるような魅力ある給食作りに励んでいきたいです。

兵庫県立神戸聴覚特別支援学校 三井 沙耶香

市から町から

豊岡市立出石学校給食センター



はじめに

「豊岡市学校給食施設のあり方計画」において策定された再編計画に基づき、旧出石学校給食センターの老朽化に伴い、二つの施設を統合し、出石地域に新たに学校給食センターを建設することとなりました。平成25年9月より、小学校11校、中学校2校、特別支援学校1校、認定こども園1園の15校園に給食を提供しています。

(1) 安全・安心な給食を提供できる施設

調理作業は、HACCPの概念に基づいたフルドライシステム方式を採用し、作業動線、食材の流れについて衛生管理の推進を図るとともに、独立したアレルギー専用調理室を設置しています。

(2) 外観環境に配慮した施設

出石地域の町並みは城下町として、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されているため、周辺景観に配慮し、瓦葺など調和を図った外観デザインを採用し、塵芥処理システムやオール電化による熱源システムを採用しています。

最後に

今後、これらの施設を活かし、地元でとれる野菜、鶏肉、魚介類等を利用し、地産地消の取り組みを推進していきます。

また、より一層安全安心な食材を選定していき、野菜については、農薬を節減し、化学肥料の使用を低減

● 供用開始までの流れ

- 平成23年 9月 建築工事実施設計契約（指名競争入札）
- 平成24年 6月 建築工事契約（ ）
- 平成25年 7月 竣工（引渡し）
- 平成25年 8月 試運転等テスト運用
- 平成25年 9月 供用開始

● 施設概要

- 建築面積 …… 1,738.28㎡
- 施設構造 …… 鉄骨造平屋建て
- 厨房方式 …… フルドライ方式
- 処理能力 …… 2,500食／日（最大食数）



調理室

した「コウノトリの舞」という安心ブランドの購入、お米については、特別栽培米「コウノトリ育むお米」を週2回提供することにより、人と環境に配慮した学校給食の推進に努めていきます。

食育関連事業レポート

学校給食関係者衛生管理・調理講習会

平成26年7月24日(木)・25日(金)・30日(水)
(3日間で87名参加)

調理実習 『県産品を使用した身近な地産地消』
講師 学校法人 みかしほ学園
日本調理製菓専門学校 日本栄養専門学校
調理技術主任 水野 博 氏



講演 『施設の衛生管理(食中毒予防対策について)』
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

魚講座指導者養成講習会

平成26年8月5日(火)・6日(水)
(33名参加)

講義講師 兵庫県農政環境部農林水産局水産課
主幹 眞鍋 厚 氏



実演・実習 兵庫県漁業協同組合 魚食推進室
吉岡 千幸 氏、福永 美枝子 氏



稲刈り体験

平成26年9月14日(日) (20組40名)
& 篠山市アグリヘルシーファーム

体験学習まとめ

平成26年10月26日(日)
(15組30名)
兵庫県学校給食・食育支援センター

兵庫県立考古博物館から
ボランティアによる火おこし体験

収穫した米を
かまど炊飯



肢体不自由教育関係者調理・摂食支援講習会

平成26年8月1日(金) 実施
(41名参加)

調理実習 『兵庫県立和田山特別支援学校の給食』



二次調理

講演 『摂食・嚥下障害者の理解・支援について』
講師 医療福祉センターきすな
言語聴覚士 芦田 陽子 氏
言語聴覚士 花畑 慶子 氏



学校給食用コッペパン実技講習会

■ 平成26年8月19日(火)・20日(水) ■ (株)増田製粉所にて開催

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。



受講者アンケートより

- 各学校から持ち寄ったパンについて発酵の過不足などの違いをみることができ、とても勉強になった。
- 普段給食で何気なく食べているパンについて深く知ることができて良かった。本講習で得た知識、技術でよりよいパンを提供できるよう業者に依頼したり、児童・生徒への指導に活かしたい。… etc



学校給食用コッペパン品質審査会

■ 平成26年10月17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開催しました。

県下41の製パン委託加工工場から審査用コッペパンを一同に集め、兵庫県教育委員会、学校給食推進委員会、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合、製粉会社、コッペパン実技講習会の受講者等の各代表者により審査を実施しました。

審査の結果、パンの品質は全体的に比較的高い水準で均一化されています。中でも優秀であった工場は、下記のとおりです。

平成26年度
コッペパン
品質審査結果

〔優秀表彰工場名〕

孝月堂パン株式会社 (神戸市兵庫区)
株式会社大林パン (明石市)
有限会社ラッキーベーカリー (姫路市)
福本製パン株式会社 (姫路市)
飾磨製パン有限会社 (姫路市)



今後も安全で、良質な学校給食用コッペパンの供給ができるよう努めていきます。