

兵庫の学校給食たより

2015.3
No.110

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/>

栄養教諭による指導
コウノトリ育むお米



平成26年度 食育推進校 豊岡市立城崎中学校

本校は兵庫県北部、日本海にほど近い、「歴史と文学と出で湯の町」豊岡市城崎町、城崎温泉にあります。一年中、国内外の観光客で賑わう温泉街に隣接した学校です。

「ふるさとに学ぶ」を学校教育目標の一つに掲げ、地域の食材や人材を活用した食育授業の実践や、外部講師による専門的な指導の機会を設定しています。

本年度は、地域の栄養教諭に、おいしいお弁当づくりや、バランスのとれた栄養の取り方など丁寧に教えていただきました。

炊飯実習では、一合升を使っての米の計量や、炊飯器の目盛りに頼らない水の計量方法などを学びました。加えて、保健・給食委員会では、食や歯の健康についてのミニ保健指導の実施や「8020運動（80才になっても自分の歯を20本以上保とうという運動）」についての掲示物を作成して全校生に啓発しました。

これらの取組を今後も継続・発展させていきたいと考えています。



保健・給食委員会活動

地元の食材（鰯のつみれ汁）と地域の人材（旅館の副料理長）を活用した調理実習



炊飯実習 一合升を使って米の計量



もくじ

豊岡市立城崎中学校の食育取組 P1

平成26年度

文部科学大臣表彰受賞校の紹介 P2

兵庫県教育長表彰受賞校の紹介 P2

平成26年度

地域の特色を生かした食育推進事業（食育推進校指定） P3

地域の特色を生かした食育推進事業（食育講演会） P4

わくわく楽しいおすすめメニュー P5

市から町から（加西市立北部学校給食センター） P6

平成26年度

学校給食従事職員表彰者名簿 P7

文部科学大臣優秀教職員表彰受賞者 P7

第9回 全国学校給食甲子園入賞献立 P7

平成27年度

学校給食関係 年間行事予定表 P8

基本物資の価格動向について P8

関係者にご回覧ください

給食に感謝

給食を9年間も毎日いただけたことは本当に有り難いことだと感じています。

寒い冬には温かいごはんやスープ、毎月の季節行事にはそれにちなんだデザートやメニューが出ました。

苦手だった食べものが好きになったり、献立に載っているレシピを活用できたり、給食は私たちの生活を豊かにしてくれました。

給食は「食べる」ためだけのものではなく、食べもののありがたみを教えてくれたり、栄養バランスについて学べたりできます。私たちが大人になっても生徒たちのためにずっと続いてほしいと思っています。

春から高校に進学し、お弁当の生活になります。私は、給食に出たメニューを思い出しながら、学んだことを生かして栄養満点なお弁当を作りたいと考えています。

豊岡市立城崎中学校

三年生 岸本沙耶



平成26年度 学校給食優良学校等文部科学大臣表彰受賞校の紹介

南あわじ市立榎列小学校

平成26年11月20日(木) 第65回 全国学校給食研究協議大会において、南あわじ市立榎列小学校が、文部科学大臣表彰を受賞されました。おめでとうございます!!

1 はじめに

本校は、研究テーマを「『食』の大切さを学び、自ら考え自ら実践できる子の育成～学ぼう・食べよう・つながろう～」と設定し、「どこでも、いつでも、みんなで」を合言葉に食育に取り組んできました。「どこでも」教科・道徳・特別活動・総合的な学習の時間・外国語活動の全教育活動を通して、「いつでも」すべての学年を通して継続的に、「みんなで」担任だけでなく養護教諭や栄養教諭など全教職員で取り組み協力体制を整えて実践してきました。また、家庭や地域のゲストティーチャー等と連携することで、より一層地域に根差した実践ができるようになっていきます。

2 取組内容

①教科等における食育実践

授業をつくる際に、内容そのものが食育であるものと題材・教材レベルで食育に関係するものとに分けます。教科・領域のねらいを大切にしながら「どこに目をつけて」「どのようにすれば」食育を効果的に実践できるかを考えて授業づくりをしてきました。



6年 算数「量の単位と仕組み」
【食文化】

②「生きた教材」である学校給食の活用

子どもたちが毎日楽しみにしている給食。5年生は、

自然学校前に「バイキング給食」をしています。自分で食べたいメニューを選んで、栄養の偏りやエネルギー量が適切かを考える授業です。馴染みのある献立を目の前にして、喜々として献立カードを取っていく子どもたち。給食を教材にすると授業がもり上がります。



5年 学活「バイキング給食」
【健康・栄養】

③栄養教諭との連携

センター方式をとっている本校は、栄養教諭との連携が課題です。なかなか打ち合わせができないため、電話やメールで授業のねらいを確認してアドバイスをもらっています。栄養教諭のコメントで教科等における「ちよこつと食育」が効果的に実践できるようになりました。



6年 総合的な学習の時間
「お弁当作りのコツ」
【健康・栄養】

3 さいごに

食は人と人をつなぎます。今後も、学校・家庭・地域が共につながり一体となって「元気で笑顔あふれる榎列っ子」の育成に尽力していきたいと思えます。

平成26年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞校の紹介

県立芦屋特別支援学校

平成26年10月30日(木) 第65回 兵庫県学校保健研究協議大会において、県立芦屋特別支援学校が、学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰を受賞されました。おめでとうございます!!

本校は知的障害のある児童生徒が在籍している学校です。障害や発達段階に合わせた給食指導や食育を各学部・学年で行っていて、普通校ではなかなかできない個別の指導を充実させています。偏食傾向の子どもには再調理して食感を変える、ごはんの中におかずを入れておにぎりを用意する、また肥満傾向の子どもには器を二枚ずつ用意し、一度にたくさん食べないように、給食を二食に分けるなどの工夫をしています。子ども一人一人の必要エネルギー量を算出し、ご飯の適切量も決定することで肥満の子にも痩身の子にも目安を作り自分の必要な量を食べられるように指導しています。

授業では生徒たちが給食で使用する食材の皮むきをしたり、給食で使ったたまねぎの皮でTシャツを染めた

り、リクエスト献立をクラスで考えたりしています。子どもたちが給食に興味を持てるように、これからも工夫をし、食育を充実させていきます。

給食の「豆ご飯」に使うえんどうのさやむきをしています。

一度にたくさん食べないように食器を分けて食べています。



伊丹市立桜台小学校

平成26年度

地域の特色を生かした食育推進事業(食育推進校指定)

1 はじめに

近年、子どもたちの朝食欠食、偏食といった課題が生じており、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることが喫緊の課題となっています。本校でも、朝食摂取率が80%程度であるということが、児童の食に関する実態調査より明らかになりました。これら児童の実態を踏まえ、研究主題を『食べ物を大切にして、よりよい食習慣を身につける』に設定し、自己の生き方を見つめなおし、よりよく生きていこうとする子どもの育成を掲げ、「学校給食を生かした授業づくり」「給食の時間を要とした取組」「地域の教育力の活用と家庭との連携」の三つの視点から様々な取組を行うことにしました。

2 実践例

各学年の実践



1年生の実践「食に関する指導」

1年生では給食センターの調理員さんによる「給食に関する指導」をおこないました。内容は、給食センターの紹介、給食の配膳方法、後片づけの仕方、食べ物の3群分けについてです。実際の給食センターの写真が掲示されると、子どもたちは大きな鍋やしゃくさに驚いた様子でした。お話しが終わったあと、調理員さんと一緒に給食を食べました。普段接する事のない調理員さんとの給食交流に、子どもたちはとても喜んでいました。と同時に、調理員さんが日頃から給食を一生懸命作ってくれていることがわかり、給食を残さず食べようという意欲が出てきました。



4年生の実践「朝食でスイッチON!」

バランスのとれた良い食生活は、健康な体づくりの基本であり、毎日の食習慣は、健康や活動に大きく影響します。中でも朝食は、1日の生活リズムを整えるのに大切な働きをし、成長期にある子ども達にとって、1日を快活に過ごすための糧でもあります。

そこで、朝食の内容について、食品の3群分けの視点で考えるのではなく、「脳のスイッチON!、体のスイッチON!、おなかのスイッチON!」の3点で、自分の朝食を見直し、課題を発見し、より良い献立について考えました。子ども達は、「朝食は、体に良いから食べる」だけではなく、「どのようなものが、どのように良い働きをする」のかを学び、食生活が健康と強く結びついていることを具体的に理解し、より良い朝食をとろうとする意欲につながりました。



5年生「おいしいね毎日の食事～だしソムリエになろう～」

「だし」にはいろいろな種類があり、それぞれ風味が違うことに気づき、日本の食文化の豊かさに触れることを目標として授業を行いました。煮干し、かつおぶし、こんぶなどから日本独特の天然だしがとれることを学習した後、同じみそを溶いただしを飲みくらべました。それぞれ「これがいい!」「こっちのほうが好き!」など好みの味を見つけながら味の違いを楽しむとともに、日本の食文化の深さを感じていました。



家庭・地域との連携

本校の地域との交流として特徴的なのは収穫祭です。毎年桜台小学校の3年生が、環境体験の授業で収穫した、無農薬のじゃがいも・玉ねぎを使用して作った、肉じゃが・ふかしジャガイモ・ポテトフライなどを地域の人たちと一緒にみんなで食べます。また、家に持ち帰ったじゃがいもや玉ねぎを家族と一緒に調理した子どもが多くおり、生産者や自然の恵みに感謝するとともに、作物を育てる体験を通して食への関心が高まりました。

3 おわりに

本校の食育研究実践につきましては、日々試行錯誤の連続であり、ようやく緒についたばかりですが、今後も継続して実践を重ね、健全な食生活を実践することの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26年度 地域の特色を生かした食育推進事業(食育講演会)



8月の下旬に、県下3会場(神戸・淡路・丹波)で「食育講演会」を開催しました。

講演会では、「学校における食育がめざしているもの～『食育ハンドブック』や『ひょうごの食べ物資料集』を活用して～」と題して、文部科学省の濱田有希食育調査官や武庫川女子大学の藤本勇二専任講師に、学校の教育活動全体を通じて食育を実践することや、学校給食を「生きた教材」として活用することの大切さをお話しいただきました。

また、実践発表では、推進校や先進校の取組について、発表していただきました。

さまざまな教科・領域等で食育を

神戸会場



平成26年8月19日(木)

〔兵庫県民会館〕

講演会

講師：文部科学省食育調査官
濱田有希氏

実践発表

発表：食育推進校実践発表
発表者：新温泉町立温泉小学校
教諭 榎本麻子氏

発表：「ひょうごの食べ物資料集」
を活用した実践事例
発表者：篠山市立岡野小学校
教諭 高見 成幸氏

淡路会場



平成26年8月26日(木)

〔淡路市防災あんしんセンター〕

講演会

講師：武庫川女子大学
専任講師 藤本 勇二氏

実践発表

発表：計画的・継続的食育事業を
めざして
発表者：加古川市立別府小学校
教諭 釜坂 貴子氏

発表：「食」の大切さを学び、食事を
楽しみ、心と体の健康を育む
～知ろう 選ぼう 楽しもう～
発表者：洲本市立洲本第三小学校
教諭 堺 日出美氏

丹波会場



平成26年8月27日(金)

〔丹波の森公苑〕

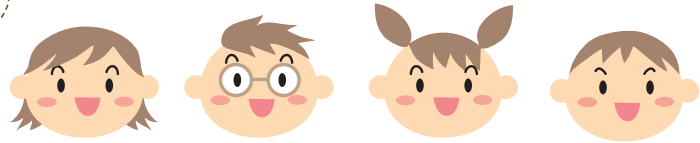
講演会

講師：武庫川女子大学
専任講師 藤本 勇二氏

実践発表

発表：子どもも教師も楽しい
食育実践
発表者：西脇市立桜丘小学校
教諭 藤井 雅子氏

発表：豊かな心と健やかな体をはぐくむ食育をめざして
発表者：多可町立杉原谷小学校
教頭 吉田 重徳氏



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

給食の献立は、食べる子どもたちのことを一番に考えて作成します!!

「新学期スタートや 新一年生の初めての給食は 食べやすさを重視」

4月は新学年のスタートです。環境の変化に子どもたちも教職員も緊張します。新しいクラスでは給食のルールも変わるので、配膳しやすく食べやすいメニューにします。給食の時間がスムーズに進むように献立に配慮しているのです。また4月の献立は子どもの好きなメニューが多く登場します。それは子どもたちが喜んで食べ、決められた時間内に完食しやすいようにするためです。そして、「おいしかった、給食大好き♡」と子どもたちのかわいい笑顔に会えることを願っています。



新一年生の最初の給食は「カレーライス」♡



手作り福神漬

コーンサラダ

パンの日は好評な「ミートスパゲティ」★



じゃが芋のから揚げ

手作りゼリー

「春野菜の煮物」には旬の筍、落、花型人参✿



ご飯には「手作りふりかけ」

鶏肉の照り焼き

子どもの日のお祝いはやっぱり「赤飯」で!



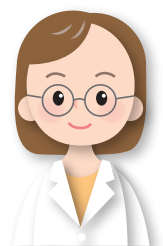
焼き鮭+ヨーグルトマヨネーズ

ちまき「粽」が出るので、♪ちまき、たべたべ♪と「背比べ」が校内放送で流れます。



学校行事前は、学校中が行事に向かってバタバタと、落ち着きがなくなります。練習が長引いて給食時間が短くなることもあるので、配膳しやすいメニューにします。

暑くなり食欲が落ちてくると、冷たいメニューや香辛料がきいたメニューを出すようにしています。1学期の終わりより、生活のリズムがもどっていない9月の初めは要注意! 食べやすいメニューで切り抜け、「食欲の秋」を待ちます。



市から町から

加西市立北部学校給食センター



● 供用開始までの流れ

平成24年 6月	実施設計契約（指名競争入札）
平成25年 5月	建設工事契約（一般競争入札）
平成25年12月	竣工（引渡し）
平成26年 1月上旬	試運転等
平成26年 1月14日	供用開始

● 施設概要

● 敷地面積 …… 2,410.36㎡	● 延床面積 …… 901.80㎡
● 構造 …… 鉄骨造平屋建	● 厨房方式 …… フルドライ方式
● 処理能力 …… 最大2,000食/日	
● 熱源 …… 電気、ガス	

待望の中学校給食の開始で 全学校等に給食提供

当センターの供用開始以前は、既存の1給食センターと8小学校での自校式により、1中学校（全4校中）、11小学校、1特別支援学校、4幼稚園の給食を担っていましたが、当センターの供用開始（3中学校・4小学校・1特別支援学校・1幼稚園）によって、永年の懸案事項であった全中学校での給食が可能となり、現在、2箇所のセンターと3小学校の自校式で全学校等に給食を提供しています。

HACCPの理念に即した施設構造

施設内部は、学校給食衛生管理基準に準拠し、汚染区域と非汚染区域に完全分離しています。食材の検収前室、配送前室及び回収前室等にはエアカーテン・シートシャッターを設置し、虫・ゴミ等の侵入を防止しています。調理室への入口にはエアシャワーを設置し、衛生面に最大限配慮した設備を導入しました。調理室

内は、全てドライ方式とし、他に食物アレルギー除去食を提供するアレルギー調理室や和え物室も設けています。

地産地消の推進

地産地消をより推進していくうえで、パン給食の回数を週1回から隔週1回に減らし、地元産の「ヒノヒカリ」を使用した米飯給食の回数を増やしています。また、市内の農家が生産したキャベツ、大根、白菜、じゃがいも、さつまいも、甘とうがらし、玉ねぎ等の旬の野菜を、JAが運営する「愛菜館」を通して購入し、市内の神戸大学農場で栽培した柿や梨も学校給食の食材として使用するなど、地産地消の推進を図っています。

最後に

児童・生徒に給食を安心して、楽しく食べてもらうために、地産地消の推進面から地元産を最優先にして、良い食材を使用し、より安全安心でおいしい給食の提供に努めていきます。



調理室

平成26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	山下美和子	西宮市	板谷律子	姫路市	黒江京子
//	原田洋子	//	末菅泉	福崎町	田中久美子
//	岡田章吾	//	滝久仁子	たつの市	安田ひとみ
//	橋爪咲恵	//	灘井美起	//	森本昭二
//	大島絵美	//	村岡ルリ江	相生市	八島豊子
//	石崎祐久	//	那須裕子	//	前川美喜子
//	藪本卓士	//	岩瀬ヨリ子	赤穂市	青山まゆみ
//	竹川量詔	//	岩本円	//	正内敏也子
//	大瀬戸正明	//	平原麻衣子	//	高木知加子
//	貞山ゆみ子	川西市	木口裕亮	佐用町	谷口美佐子
//	澤矢由美	//	増田小百合	豊岡市	中西有広
//	廣田幸一	三田市	伊藤由美子	//	今井寛人
//	高瀬浩幸	//	北村桂	朝来市	戸田真奈美
//	久東里佳	//	山内和代	//	西村三恵
//	高村若奈	//	小川知子	養父市	上坂道代
//	中川恭子	//	今堀多津子	//	藤原晴美
//	前田千佳	//	植松正	篠山市	谷口正美
//	柏原潤子	猪名川町	岡崎文子	//	堀毛啓子
//	益田由貴子	//	戸田千恵美	//	伏原理恵
//	江國順一	//	行枝陽子	//	宮脇由紀
//	上村美佐子	//	中木原真弓	//	井上真理
尼崎市	山本泰子	//	塩原昌江	丹波市	安達忠司
//	三浦千尋	明石市	武原末芳	洲本市	秋田明子
//	出口真由美	加古川市	高田しのぶ	南あわじ市	西村ゆかり
西宮市	市原里佳	稲美町	酒井由紀子	//	天野美加
//	梶田敦子	//	尾住まゆみ	//	浦川優美子
//	金子美奈子	小野市	中元康人	//	吉川千弘
//	奥野友恵	姫路市	高井美穂	神戸大学附属 中等教育学校	上園繁美
//	渡部薫	//	山崎美代		

平成26年度 文部科学大臣優秀教職員表彰受賞者



おめでとうございます!

三田市立三輪小学校
栄養教諭 圓谷 昌子

県立姫路しらさぎ特別支援学校
栄養教諭 宮前 眞智子

芦屋市立精道小学校
栄養教諭 奥 瑞恵

尼崎市立武庫庄小学校
栄養教諭 城阪 一江

第9回 全国学校給食甲子園®入賞献立

部門賞 牛乳・乳製品部門賞

朝来市和田山学校給食センター
栄養教諭 須田 絢子

献立

- ・れんこんピラフ
- ・牛乳
- ・竹田城石垣グラタン
- ・花野菜のサラダ
- ・オニオンスープ
- ・みかん



画像提供：全国学校給食甲子園事務局

平成27年度 センター食育支援等事業 年間行事予定表

行 事	会 場 等	開催予定	参加者等	
体験学習	△「魚講習会」	各学校	年45回	児童・生徒、教諭
	△「竹輪を作ろう！講習会」	各学校	年26回	児童・生徒、教諭、保護者
	「手打ちうどん講習会」	各学校	年7回	児童・生徒、教諭、保護者
	「ごはん塾」	各学校	年10回	児童・生徒、教諭、保護者
	○「パン作り教室」	各学校	年3回	児童
	○「しめ縄作りと餅つき体験」	各学校	年2回	児童
	県産品を利用した親子料理教室	未定	5団体	児童・生徒とその保護者
	△米作り農業体験～田植え・稲刈りから収穫～かまど炊飯まで～	篠山市他	5/16、9/19、10/24	児童とその保護者
	地引き網漁業体験	洲本市	6/20、10/17	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	年2回	施設利用者
普及・品質向上	学校給食用コッペパン実技講習会	未定	年2回	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	10/16	製パン委託工場
	○学校給食用製パン・炊飯委託工場代表者研究会	未定	年1回	製パン・炊飯委託工場代表者
	学校給食用製パン・炊飯委託工場従事者研究会	未定	年2回	製パン・炊飯委託工場従事者
	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	7/28、8/6	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	7/31	特別支援学校の栄養教諭・調理従事者等
衛生管理	学校給食衛生管理推進研修会	県下5会場	年5回	栄養教諭・調理従事者等
	○学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理審査・指導委託	製パン・炊飯委託工場	年10回	製パン・炊飯委託工場
	学校給食関係者衛生管理等・調理講習会	学校給食・食育支援センター	7/23、7/24、8/4	栄養教諭・調理従事者等
研修会・講習会	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
	栄養教諭実務研修会	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	年2回	教諭・栄養教諭
委員会	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）	未定	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3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	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
	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

(注) ○新規事業 △拡充事業

平成27年度 基本物資の価格動向について

平成27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27年4月期の製粉会社への輸入小麦政府売渡価格が対前期比3.0%の引き上げが決定されましたので、若干の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おります兵庫県産小麦を原料とした兵庫県産小麦粉につきましては据置を予定しています。

● 砂糖

砂糖相場は、アメリカの先物取引市場で値上がりしていますが、国内の相場は安定しているため据置を予定しています。

● ショートニング

昨年度は、主原料であるパーム油の需要が新興国で急増し品薄感により高値となりましたが、今年度は供給量も十分確保できるため、据置を予定しています。

● 脱脂粉乳

生産国、輸出国においては干ばつ等の影響もなく、また、最大の需要国である中国も落ち着き供給が需要を上回って来たため相場は安値が見込まれ、値下げを予定しています。

● 精米

当県の平成26年産米の作況指数は97で「やや不良」の結果となりました。(農林水産省発表)

米相場は、平成25年産が過剰在庫となった影響から玄米価格が値下がりし約10%の値下がりを見込んでいます。

● 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く加工賃の積算により、60gの基準パンについて61銭の値上げを予定しています。

1	パン加工賃	小麦粉 50g未満	28円98銭 (60銭77 [〃])
		50g以上80g未満	29円33銭 (61銭77 [〃])
		80g以上	29円68銭 (62銭77 [〃])
2	炊飯加工賃	米 飯 100g以下	29円15銭 (60銭77 [〃])
		101g以上	29円88銭 (62銭77 [〃])