

兵庫の学校給食だより

2015.12
No.112



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/> 検索



1年生 親子給食
残さずに 食べようね



2年生
親子で サラダパーティ



3年生
大豆はかせになろう・種まき



3年生
大豆の収穫をしたよ



6年生
MYお弁当を作ろう!



◇ もくじ ◇

- 小野市立中番小学校の食育取組 ①
- 平成27年度食中毒防止に関する実技講習会に参加して... ②
- わくわく楽しいおすすめメニュー ③
- 新任栄養教諭紹介 ④ ⑤
- 市から町から(猪名川町立学校給食センター) ... ⑥
- 食育関連事業レポート ⑦
- コッペパン実技講習会・品質審査会 ⑧

関係者にご回覧ください

小野市立中番小学校の食育取組

本校は小野市北部の自然豊かな田園地帯に位置し、児童数133名です。昨年度「地域の特色を生かした食育推進事業」の指定を受け、「食を通して、よりよい生活習慣をめざそう」というテーマで、家庭や地域と連携して取り組んできました。

「サラダパーティ」では、2年生の児童が学級園で育てた野菜と家庭で育てた野菜を使い、保護者と一緒にサラダ作りをしました。また、「大豆はかせになろう」では、3年生の児童が大豆を栽培し、枝豆を食べたり、収穫した大豆で豆腐作りやきなこ作りをしたりしました。いずれの学習も地域のJ Aの方や豆腐店の方をゲストティーチャーとして迎え、大豆の特徴や加工の仕方について教わりました。

これまでの教育活動を、改めて「中番小の食育」として位置づけ、取り組みました。食を通してよりよい生活習慣を身につけさせるために、家庭や地域とのつながりを大切にしながら、今後も実践を一つ一つ積み上げていきたいと考えています。

お菓子作りクラブで大学いもを作りました。さつまいもはおばあちゃんにお願いして、畑から掘ってきてもらいました。作るのが難しそうだったけど思ったより簡単にできました。多めの油と砂糖をホットプレートに入れておいもを焼きました。家に持って帰って、すぐにおばあちゃん、おねえちゃんと食べました。「おらっ。」「もう一回作って。」と言われてうれしかったです。おいしすぎて、私は、お母さん、妹、弟の分まで食べてしまいました。ごめんね。でもおいしかったです。

くらぶ活動

6年 小西 舞花



平成27年度 食中毒防止に関する実技講習会に参加して

丹波市立佐治小学校 栄養教諭 足立 千里

10月21日(水)～10月23日(金)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。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が必要な知識及び検査方法等に係る専門的な技術を習得することです。

以下、実技講習の内容を報告します。

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 初等中等教育局 学校給食調査官 齊藤るみ

講義② 「平成26年度食中毒防止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 学校安全部安全支援課係長 峯田一弘

2. 実 技 「細菌・理化学検査」

- 施設・設備の汚染指標検査
- 手洗い効果確認のための大腸菌群検査
- ミニトマトの洗浄・消毒効果の確認検査
- ATP検査（手指・調理器具の洗浄状況調査）
- ヒスタミン検査
- 手鼻の黄色ブドウ球菌検査
- 調理器具の洗浄・消毒の実技
- 食器のでん粉・脂肪残留検査
- 食物アレルギー検査
- 細菌検査結果の判定及び考察

3. 協 議 「グループディスカッション・発表・質疑応答」

齊藤調査官から学校給食衛生管理基準と学校給食における食中毒発生状況から見てくる衛生管理の徹底についての講義がありました。学校給食での危機管理は、食中毒だけでなく、異物混入・食物アレルギー・窒息事故等も含まれます。特に納品されたものに異物混入がないように、検収時によく確認すること、日ごろ使っている器具等の破損や刃こぼれの確認を誰がどのタイミングで行うのか、調理後の給食が衛生的な配膳室で適切に保管されているかという点も意識して、それぞれの立場で組織的に危機管理を行う必要があるとのことでした。

また、衛生管理基準やマニュアルを見ただけで、「何もできないと判断をせずに今の施設でどのような工夫ができるか?」「運用の仕方によってできることがないか?」という視点を持ち、改善策を考えてほしいとのことでした。

食物アレルギー対応については、「組織で情報を共有し、完全除去を基本とすること」「但し、学校給食に係る環境は、施設の状況によりそれぞれ異なるので、施設に合った無理のない安全な対応を行うこと」という、食物アレルギー対応の軸となる内容でした。

峯田係長からの講義・実技では、細菌検査・理化学検査時のポイントや検査結果後の考察を含め、指導していただき、細菌数の変化、ヒスタミン量などが目で確認でき、実感を伴うものでした。特に手洗い効果確認のための大腸菌群検査では、水洗いだけの手洗いに比べて、手洗いマニュアル通りの手洗いと最後に指先にアルコール噴霧をきちんと行うことで、絶大な効果が確認でき、日々の手洗いの重要性を再認識しました。

グループディスカッションは、28名が5班に分かれて行いました。ノロウイルス対策についてのテーマでは、学校で嘔吐した時の食器の返却方法やノロウイルスに感染した調理従事者への対応と使い捨て手袋の使用状況について、各施設の実態を踏まえ、情報交換を行いました。

今回、講習会に参加し、学校給食会・教育委員会・栄養教諭・学校栄養職員等様々な立場の方と交流が持てました。立場に違いがあっても参加者の誰もが、学校給食を真剣に考え、携わっていることを感じる講習会でした。講習会で学んだことを日々の業務に活かし、調理従事者の衛生管理意識を高め、誰もが継続して一定のレベルが保てるように、積み重ねを大事にしていきたいです。峯田係長は、講義の中で「安心は受ける側のもの」と言われました。給食調理の様々な場面で「学校給食を食べる側が安心できるのか」と問いかけながら、今後も適切な衛生管理のもと、安全でおいしい学校給食づくりに努めていきたいです。

最後に、今回このような貴重な機会を与えていただいたことに深く感謝いたします。

まな板洗浄・消毒効果・確認実験の様子



水洗い後



標準的な手洗い後



ワクワク!



おすすめ メニュー

楽しい~!



学校給食は生きた教材

本校には、平成26年2月に県民まちなみ緑化事業によって植樹した80本の「茶の木」が順調に生長しています。一番茶は、5年生が摘んで蒸し煎茶を作り、味わうことができました。次は、二番茶を摘み「紅茶」を作り、同じ「茶の木」の葉から緑茶、紅茶ができることを知らせたいと考えました。しかし、緑茶作りよりも「もみの作業」や「発酵」に手間と時間がかかるため、紅茶作りは料理クラブでチャレンジすることになりました。

芦屋市立精道小学校 栄養教諭 奥 瑞恵

緑茶、紅茶、
ウーロン茶は、
もとは同じ「茶の木」の葉



紅茶作りにチャレンジ!料理クラブ

同じ茶の木の葉から作るのに、どうして香りも味も違うのでしょうか?

摘んだ茶の葉はそのままにしておくと茶葉に含まれるタンニンや酵素によって酸化が進み、茶色に変色します。これが「発酵」です。発酵の度合いを100%行ったものが「紅茶」、発酵を50%で止めたのが「ウーロン茶」、全く発酵させないで作るのが「緑茶」です。



紅茶

緑茶



① 前日、料理クラブの6年生が茶摘み!紅茶作りスタート

② 前日に摘んだ茶葉は室内でしおれさせる!
(いちよう 萎凋という香りに影響が、大きい工程)

③ もみの作業(時間がかかります!)
茶葉の組織や細胞を壊すことで酸化がすすむ。



④ 発酵(約1時間)



⑤ 乾燥 ホットプレート120℃で

おいしく
いただきます♡



おすすめメニュー アフタヌーンティーにかかせない「スコーン」を紹介します! (10個分)

●材料

A(小麦粉220g・ベーキングパウダー10g・砂糖5g・塩1.5g)
無塩バター100g・牛乳100ml

●作り方

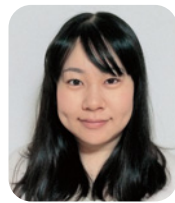
- ① Aの材料をボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- ② 無塩バターは湯煎してとかりおき、牛乳と①に加えて混ぜて生地を作る。
- ③ 生地を10個に分けて、団子状に丸める。
- ④ 180℃のオーブンで30分ほど焼く。



新任栄養教諭紹介

佐用町立南光小学校 花山 朝子

- ①小学生時代、ランチルーム給食が大好きだったからです。
- ②地産地消を進め、美味しい食材の話を子どもたちにすることで。
- ③「おいしかった！」など、子どもの声です。いつも少ない残菜が、ゼロになる日も嬉しいです。
- ④好きなサラダNo.1の「ひまわりサラダ」です。ひまわりうどんとひまわりドレッシングを使っています。
- ⑤たくさん子どもたちと関わって、「食」に関心を持ってもらい、成長の手助けができる栄養教諭になることです。



加古川市立氷丘小学校 浪花 絵梨

- ①食べる事は生きる事。子どもの頃の習慣はとても大切なので、将来の役に立つ正しい食習慣を身につける手助けが少しでもできたらと思ったからです。
- ②日々全力！
- ③やっぱり「給食おいしかった」の一言と子ども達の笑顔。
- ④お皿に盛ったご飯とカツに特製のソースをかけた加古川名物かつめし。
- ⑤子ども達とも先生方とも距離が近い栄養教諭。周囲の人の助けを借りて、たくさんの人をどんどん巻き込んで、食育を進めていきたいです。



加東市立社小学校 西尾 彩加

- ①中学時代に行った給食センターの職業体験学習がきっかけです。学校生活の楽しみの一つであり元気の源だった給食。それを作る仕事にとても魅力を感じました。
- ②魅力ある給食の献立作成。（まだまだですが…）
- ③食缶が空になって返ってきているのを見た時。
- ④かとうのももゼリー（学校・地域・給食センターが連携して作った加東市のオリジナルデザートです）
- ⑤給食を通して子どもたちに食べる事の大切さや楽しさを伝えられるようにになりたいです。



西宮市立名塩小学校 下釜 麻衣子

- ①大阪府で栄養教諭として勤めておりましたが、地元兵庫の子ども達に食の大切さを伝えたいという思いで久々に試験に挑戦しました。
- ②主食や牛乳の残りが多いのがとても残念です。配膳時にできるだけ配りきるよう働きかけています。
- ③食育の授業で、児童や保護者が関心を持ってくれることが嬉しいです。
- ④西宮市の学校給食でも、すこしずつ地産地消が進められています。米、南瓜、新生姜、小松菜など地産地消メニューは児童にも好評です。
- ⑤子どもたちの健康なこころと体のために、給食を中心としていろんなことを発信していきたいと思っています。



姫路市立御国野小学校 谷川 まい

- ①病院で管理栄養士をしているときに、病気になってからではなく 食習慣が作られていく子どものころの食教育が大切だと感じたからです。
- ②校長先生から「もっとおもしろくして！」と要望された、給食時間の放送原稿作りです。
- ③私が異動のときに、食物アレルギー対応の児童が自ら「先生に手紙を書きたい！」と言って手紙をくれたことです。
- ④小学校で勤め始めて初めて食べた「ひじきスパゲティ」です。
- ⑤なにか小さなことひとつでも子どもたちの心に残せる先生になりたいです。



姫路市立旭陽小学校 合田 理恵

- ①子どもたちに食の大切さを伝えたいと思い、栄養教諭を目指しました。
- ②給食を通してもっと食に興味を持つことができるように食材のことや献立のことなど、多くのことを伝えようと頑張っています。
- ③毎日笑顔いっぱい「今日も給食おいしかったよ！」と伝えてくれることがとても嬉しく元気をもらっています。
- ④子どもたちも大好きな1年生の国語の教科書に出てくる「サラダでげんき」の「りっちゃんのサラダ」がいちおしメニューです。
- ⑤食べることが大好き！「食」って楽しい！と思ってもらえるような指導が出来る栄養教諭になりたいです。



伊丹市立稲野小学校 龍見 由里子

- ①これから未来へ羽ばたく子どもたちの成長を「食育」の観点から支援、指南できる栄養教諭という職業に惹かれたため、決断しました。
- ②地道ですが家でも給食のメニューを再現して、食材の特徴や調理のコツを覚えるようにしています。
- ③所属校で、児童が「龍見先生、次いつ来てくれるの〜？」と走って尋ねに来てくれた事。
- ④肉じゃが、和風スパゲッティが美味しいです。
- ⑤子どもたちの笑顔、そして食への興味・関心を引き出せる栄養教諭！



西宮市立甲陵中学校 濱中 聖子

- ①『医食同源』といわれるように、食を正すことが健康を保つ最善の策であり、日ごろの食生活も医療に通じるということを自分の力で子どもたちに伝えたいと思ったから。
- ②千人近い生徒数の中学校なので、一人でも多くの生徒に私の存在を覚えてもらえるように奮闘中です。
- ③運動部の子どもが試合で力を発揮するためにはどのような食事をすればよいのかとアドバイスを求めてきたとき。
- ④不動の人気、ルウから手作りのカレーライス。
- ⑤給食はもちろん、食のことなら濱中先生に聞こう！と頼られるようにしたいです。



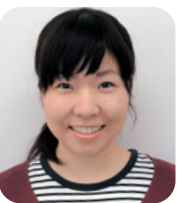
県立姫路特別支援学校 片岡 愛美

- ①食の専門的な知識を生かして子どもの心身の成長にかかわる仕事をしたいと思っていたからです。
- ②今は失敗すること多いですが、美味しく、たくさんの学びがある給食づくりを目標に頑張っています。
- ③「おいしくて全部食べたよ!!」という声を子どもたちや先生から聞いたときです。
- ④キムチたくあんごはん、きのこカレー。
- ⑤日々の給食を通して、食べることの楽しさや大切さを伝えて、子どもたちにそれを気づかせることができる栄養教諭になりたいです。



洲本市立安乎小学校 今井 香

- ①給食が大好きだったことと、小学校にいた栄養士の先生に憧れて。
- ②まだまだ分からない事が多く、回りの方々に支えられながら給食管理や栄養指導について日々勉強中です。
- ③おいしいと笑顔で食べてくれている姿を見ると嬉しくなります。
- ④人気メニューの「揚げどりレモン漬け」
- ⑤子どもたちの成長を支えるおいしい給食を出すことはもちろんの事、子どもたちに食の楽しさ、食の大切さを共に楽しみながら伝えていけるような栄養教諭になりたいです。



神戸市立西舞子小学校 佐藤 美由貴

- ①子どもの笑顔と食べることが好きだから。子どもたちの素直で、伝えたことをすぐに吸収する姿に驚き、子どものあいだに正しい食習慣を身に付けてほしいと思ったから。
- ②栄養教諭としての専門性を高めること。
- ③食指導に行ったときに「給食が大好き」と笑顔で答えてくれる子どもたちを見て、子どもたちは食べ物の勉強が好きなんだと実感できたこと。
- ④「タッカンジョン・トック」私の好きなメニューで子どもたちにも人気の韓国料理です。
- ⑤未来ある子どもたちが食を通じて「生きる力」を身に付けることができるよう、私自身も成長し続けられる栄養教諭でいたい。



芦屋市立打出浜小学校 紙山 淳子

- ①食べることの楽しさ、食生活と健康の大切さを自分自身の経験から感じ、子ども達にも食の大切さを伝えたいと思いました。
- ②たくさんの方々にご指導いただき、安全でおいしい給食が実施できるよう日々奮闘しています。
- ③自分の考えた献立を毎日食べてもらえることです。
- ④愛情たっぷりの手作り献立は、どれもおすすめ♥
- ⑤毎日の給食や授業を通して子どもたちに食の楽しさと大切さを伝えていきたいです。



尼崎市立小園小学校 棚倉 仁美

- ①幼い時期からの食習慣が将来に大きく影響すると感じ、栄養教諭を目指しました。
- ②ランチルーム指導や、行事食の放送、給食だよりでレシピを紹介するなど、食を身近に感じてもらうための取り組みを頑張っています。
- ③「全部食べたよ!」「おいしかった!」と子ども達から話しかけてくれること。
- ④ルウから手作りしているカレーは子ども達に大人気です。
- ⑤子ども達の印象に残り、本人やその家族の行動変容に繋がるような授業ができる栄養教諭になりたいです。



市から 町から

猪名川町立学校給食センターの紹介

猪名川町の学校給食は、昭和42年5月にセンター方式の共同調理場を開設し、幼稚園から中学校までの完全給食を開始しました。その後、住宅開発が進み急速な児童生徒の増加により、昭和57年現在地に移設し、さらに平成4年に増築を行いました。建設から30年以上経過し、施設の老朽化や衛生管理基準に適合した新施設建設が望まれていたことから、リース方式により整備し平成26年9月から、新センターで給食を実施しています。



(鉄骨造平屋建 敷地面積8,500㎡ 13校園 最大3,900食/日)



猪名川町恒例!朝どりとうもろこし!!

昭和60年から始まった朝どりとうもろこしの給食は、毎年1学期の給食最終日に登場します。収穫の気候に左右され、近年はアライグマ、鹿、猪、カラスの被害もある中、継続しています。給食の当日は夜中の2時から収穫し、7時前に給食センターに届きます。農協の方、農家の方、センター職員一同で約1,700本のとうもろこしの皮むきをします。とうもろこしは収穫してすぐに食べると糖度が高くとても美味しいです。子どもたちに大好評となっている猪名川の恒例給食です。



長寿の町、センターからの食発信!

猪名川町は全国的に長寿の町です。



高齢者に対し、給食センターの施設見学をかねて、給食の試食会を開催し、栄養のミニ講話を行いました。当日の給食の食品数や、栄養価を話し、普段の食事に活かして、より健康に関心を高める機会につながることを目的としています。「今の子どもたちは豊かな給食内容だね。」「塩分が控えめな感じがする。」などご意見をいただきます。給食センターが子どもだけでなく、地域の食発信の場となって活動しています。

リクエスト給食を実施



町内全小中学校9校の小学6年生と中学3年生が給食のリクエスト投票を行いました。来夏、選挙権が18歳以上に引き下がることから、将来の有権者となる子どもたちに自覚を持ってもらうことで、実際の投票箱を使用し、記載台も活用するなど、児童には新鮮な体験となりました。投票された人気献立の3位までを3学期にリクエスト給食として登場させる予定です。

人気第1位

- ・カレー (大おかず部門)
- ・からあげ (揚げ物部門)
- ・ポテトサラダ (和え物部門)

給食センター職員に聞いてみました!

- ☆人気メニュー 鶏肉のレモン醤油かけ カレー
揚げマグロの胡麻味噌がらめ とんかつ
- ☆チームワークの秘訣 作業する班ごとに分かれて談笑しながら給食を食べています。
- ☆失敗談 新しい機械になり、時間配分が掴めず間に合わなくなりそうなことがありました。(汗)
- ☆どのような気持ちで給食を作っていますか?
子どもたちの喜ぶ顔を思い浮かべて作業に取り組んでいます!

お祝い給食



今年の4月10日、町制60周年の日に赤飯と桜人参でお祝いしました。

給食センタースローガン「子どもがよろこぶおいしい給食」

食育関連事業レポート

肢体不自由教育給食関係者 調理・摂食支援講習会

障害を持つ児童・生徒の給食について、嚥下障害等の摂食障害知識の習得、摂食指導等の研究・情報交換を行いました。

平成27年7月31日(金)実施 (26名参加)



調理実習 「兵庫県立のじごく特別支援学校の給食」



講演：『介護食について』

講師：学校法人 兵庫栄養専門学校
兵庫栄養調理製菓専門学校
調理師科 学科長 深澤 譲 氏

魚講座指導者養成講習会

兵庫県の水産業への理解を深め、魚の3枚おろしの技術を習得するとともに、兵庫の水産に関する指導の実践力を身につけ、指導者として食育の推進を図ることを目的としています。

平成27年8月5日(水)・7日(金) (60名参加)



講演：『兵庫の水産業』

講師：兵庫県農政環境部農林水産局
水産課資源増殖室漁場整備班
班長兼専門技術員 中西 寛文 氏



実演・実習 兵庫県漁業協同組合魚食推進室
森 貴子 氏、吉岡 千幸 氏



学校給食関係者衛生管理・調理講習会

学校給食における安全性の確保についての見識を深めるとともに、調理講習会を開催し、学校給食の食事内容をより魅力ある豊かなものにするため、調理に関する手腕・技量の向上を図ることを目的としています。

平成27年7月23日(木)・7月24日(金)・8月4日(火)
(3日間で67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
中華料理主任 石川 博純 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

米作り農業体験～田植え・ 稲刈りから収穫・かまど炊飯まで～

一般募集した児童とその保護者を対象に、5月16日(土)に実施した田植え体験後、稲の成長を実感しながら9月に稲刈り体験を行い、米の生産・収穫に対する理解を深め、自然の恵みや作り手への感謝の気持ちを育み、10月には収穫したお米をまきを使って、かまどで炊飯しました。日本型食生活の大切さを理解することを目的としています。

平成27年9月19日(土) (17組34名)

稲刈り体験 篠山市アグリヘルシーファームにて



平成27年10月25日(日) (12組24名)

かまど炊飯 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27年8月21日(金) (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

- ・実技をした後、講義で聞いたことを自分なりにすぐ復習し、納得することが出来てみのある講習会でした。
- ・とても興味深い内容で楽しく体験させて頂きました。私たちの研修のためにご協力いただいた増田製粉所の方々に感謝致します。
- ・学校でも子どもたちにも伝えていきたいと思ひます。・・・etc

学校給食用コッペパン品質審査会

平成27年10月16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41の製パン委託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行いました。

審査の結果、優秀であった工場は右記のとおりです。

平成27年度コッペパン品質審査結果

- 1位 オイシス(株) (明石市)
- 2位 高砂食品(株) (高砂市)
- 3位 (株)大林パン (明石市)
- 4位 (株)松井開盛堂 (加東市)
- 5位 (株)原田パン (神戸市)



今後も安心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。



(公財)兵庫県体育協会
兵庫県学校給食・食育支援センター

兵庫県加東市山国2007
TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
編集発行人 高尾 尚登