

兵庫の学校給食だより

2016.7
No.114



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



6年生【国語】
「『食』でつながる
コミュニティ」を提案



3年生【社会】
地域の伝統野菜
「升田の里いも」
の見学



招待給食
お世話になった地域
の方と楽しく食事



4年生【総合】
気仙沼市立大島
小学校とテレビ電話
で『食』の交流



もくじ

- 加古川市立東神吉小学校の食育取組 P1
- 平成28年度 学校における食育関連事業について P2
- わくわく楽しいクッキング..... P3
- 学校給食の地産地消をすすめましょう!! P4
- 市から町から（朝来市学校給食センター）..... P5
- 食育関連事業レポート P6
- 平成28年度 学校給食推進委員会委員の紹介 P7
- 協会開発品の紹介
- 食育指導教材の貸出 P8

関係者にご回覧ください

きゅうしよくしつのだんけん
二年 宮崎陽菜乃

まゆしよくしつに、たんけんに行きました。
はじめて中に入るので、とてもわくわくしました。
入ってみると、見たことのない大きなおなべや、
大きくながいしゃもがありました。大きいから、
おもくともたいへんだとおもいました。
れいぞうこも回ごうにあって、中にはまゆしよく
にゆやフルーツが入っていました。
「ばんびりしたのほ、ごはんをエレベーター
ではくぶこです。それに、少ない人数でみんな
のまゆしよくを作るちよいしんさんは、すご
いなとおもいました。
かんしゃして、まゆしよくをたへたいです。



平成
28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「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連携しながら、すべての学校が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

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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

- 4** 学校給食の普及・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。

「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業

- 5** 芦屋市では「地産地消」、たつの市では「伝統的食文化の継承」を開発研究テーマとし、学校給食での仕組みを再構築（先進事例の効果検証）するとともにレシピ集等の作成を行い、学校給食で提供できる取組をすすめていきます。

学校給食衛生管理推進研修事業の実施

- 6** 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

(平成28年6月30日現在)

No.	会場	開催場所	講師	開催日
1	神戸	兵庫県民会館9F・けんみんホール	管理栄養士 川端 理香 氏 他	8月18日(木)
2	淡路	淡路文化会館・講堂	神戸女子大学 准教授 坂元 美子 氏 他	8月23日(月)
3	丹波	篠山市民センター・多目的ホール	神戸女子大学 准教授 坂元 美子 氏 他	8月26日(木)

■ 食育推進校及び研究内容・公開日

(平成28年6月30日現在)

No.	地区	学校名	主な取り組み予定	予定日
1	阪神	西宮市瓦木中学校	授業公開、研究発表、講演会	2月20日(月)
2	阪神	三田市立弥生小学校	授業公開、全体会、講演会	11月18日(木)
3	播磨東	高砂市立中筋小学校	授業公開、実践発表、講演会	11月22日(月)
4	播磨東	加東市立滝野東小学校	授業公開、全体会、講演会	10月20日(木)
5	播磨西	姫路市立城陽小学校	授業公開、全体会、講演会	10月21日(木)
6	播磨西	佐用町立三日月小学校	授業公開、全体会、講演会	11月25日(木)
7	但馬	朝来市立梁瀬小学校	授業公開、研究発表、全体会	1月27日(木)
8	丹波	篠山市立大山小学校	授業公開、研究発表、講演会	12月2日(木)
9	淡路	洲本市立中川原小学校	授業公開、全体会、講演会	11月25日(木)
10	県立	県立氷上特別支援学校	授業公開、全体会	9月15日(木)

「三種の神器」って知っていますか？

昔むかしは「鏡・剣・勾玉」
昭和時代は「テレビ・冷蔵庫・洗濯機」
さてさて、
兵庫の食育の「三種の神器」といえば…



食で季節を感じる!!

— 梅干し —

芦屋市立精道小学校 栄養教諭 奥 瑞恵

最近、野菜や果物に旬を感じる事が少なくなりました。そんな中、本校では子どもたちに日本の食文化に触れ、先人の知恵を学んでほしいと伝統食にチャレンジしています。梅の出回る6月には「梅干し」作りを、11月には渋柿をむいて干し柿を作ります。子どもたちの作った梅干しは家庭に持ち帰ります。自分たちで漬けた梅干しについて、得意げに話す子どもたちの顔が浮かびます。



6年生全体で
30kgの梅を漬けます。



大量に梅干しを作ることができるのは、びんやかめで漬けるのではなく、保存袋を利用するからです。重しも水を入れたペットボトルでOKなので、お手軽です。

熟した梅を洗って、水けをふき、竹串でヘタを取ります。



梅の塩漬
6月中旬

熟した梅は、桃のような香りがします!



塩分10%の減塩梅干しにするために、ホワイトリカー、他にも酢やグラニュー糖を入れて浸透圧を高くします。

水を入れたペットボトルで重しをします。梅酢が早く上がるとカビ防止になります。



赤じそ漬
7月中旬



赤じそはよく洗い、水けをきります。塩をふってもみます。アクが出たら赤じそを絞ってアクを捨てます。もう一度塩をしてよくもみ、アクを出します。梅干しの色が決まる重要な工程です。



紫色の汁が出てきたら絞って、赤じそに梅酢を加えます。すると梅酢が鮮やかなピンクに発色します。(アントシアン色素と酸の反応)



梅酢の変化に子どもは驚きます。給食着にピンク色の手形が...

保存袋に赤じそを入れ、梅干しがきれいな色に漬かるのを待ちます。カビが生えないように見守ります。



土用干し
7月中旬



7月には、屋上のプールで土用干しをします! 干す工程があることで「梅干し」ということに納得していました。干さないで「梅漬け」ですね。

学校給食の地産地消をすすめてみましょう

「地産地消」は、身近なところで生産された食べ物を食することをいい、その言葉には「その土地、気候で育まれた食べ物が地域の人々のところと身体に最もやさしい」という意味が込められています。

県では、この「地域」を私たちが暮らす「兵庫県」と捉え、消費者が県産の農林水産物を地元だけでなく県内の都市部や他地域で購入する「県産県消」の取組を推進しています。

このような中、県では学校給食における「地産地消」を進めるため、「学校給食県産県消レベルアップ事業（県産農林水産物学校給食利用促進事業）」を実施しています。

学校給食県産県消レベルアップ事業 (県産農林水産物学校給食利用促進事業)



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？

学校や教育関係機関と農業者等が連携して、学校給食に供給する農産物を栽培するとともに、児童・生徒が「食」と「農」を学習する場として設置されたほ場を「学校給食園」と言います。

事業を実施できるのは？

市町、推進協議会*1、J A、N P O法人、農林漁業を営む者の組織する団体*2

※1 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こと

※2 農林漁業従事者3名以上で、規約等に代表者、組織及び運営についての定めがあること。

支援の対象となる取組は？

(4については、1～3と併せて実施する場合に限り実施することができます)

- 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

※学校給食の食材購入への支援は、対象外となります※



学校給食園における体験学習（福崎町）

具体的な支援内容は？

- 1 給食園設置に必要な種子・苗代や取組み情報の発信等に必要な看板設置費 等
- 2 ほ場利用料、体験のために必要な消耗品費（軍手、スコップ、バケツ等）、学校から学校給食園までのバス借り上げ費 等
- 3 研修会・打合せ等に必要な会場借上代、講師(生産者) 謝金、資料作成費、メニュー開発に係る消耗品費 等 【標準事業費】200千円 【補助率】1 / 2 以内

これまでの活用事例

篠山市では、市内の学校給食センターに農産物を供給しているほ場を「学校給食園」とし、看板を設置するなど、地域住民に対し、篠山市における「地産地消」の取組みを広く普及啓発しています。

学校給食園では、じゃがいも、たまねぎ、白菜、キャベツなどたくさんの野菜が生産され、市内の小学生が収穫体験を行うなど、体験学習や地域の農産物の学習の場として活用されています。



篠山市で設置されている学校給食園

市から町から

朝来市
学校給食センター

紹介



朝来市学校給食センターはそれまであった既存の4施設を統合し、平成27年9月から稼働しています。市内の16校園に給食を提供しており、約2800食の調理をしています。新しいドライシステムの給食センターで、野菜下処理室や和え物室、煮炊調理室など、調理工程ごとに部屋が分かれ、今までよりもさらに安全で衛生的に調理ができる施設になりました。

施設の充実だけでなく、調理従事者の衛生管理への意識も高く持つように心がけています。エプロンの色分けによる二次汚染の防止や必要に応じた使い捨て手袋の使用、こまめな手洗いの励行などです。お互いに気付いたことはミーティングで声を掛け合い、全員が共通認識を持って作業にあたるようにしています。

また、施設2階の研修室にある展望窓やモニターからは調理室内を見ることができ、給食センター見学の際に活躍しています。見学に訪れた子どもたちは、大きな回転釜やごはんの反転ほぐし機、調理員の包丁さばきや手際の良い作業の様子に歓声を上げ、「一生懸命作ってもらった給食だからしっかり食べたい」という思いを持つ子どもが多くいます。

【ちゃすりんデー】

毎月19日「食育の日」には、朝来市のマスコットキャラクター（国重要文化財である茶すり山古墳が由来）である「ちゃすりん」にちなんで「ちゃすりんデー」を設定し、地場産物を多く活用した給食作りに取り組んでいます。目的は地産地消の推進です。生産者の方々と連携し、いつでも何が取れるのかを把握して献立に取り入れています。平成28年1月からの取り組みですが既に定着しており、学校だよりや行事予定として紹介して下さる学校もあります。

の思いに触れることで、子どもたちの食への関心がさらに高まることを願って実施したところ、予想以上の反響がありました。野菜が苦手な子どもも給食交流会当日は残さず食べたという話を聞くことができ、大変うれしく感じるとともに、私たちの給食作りへの意欲も高まる取り組みとなりました。



給食交流会



4月19日

- ごはん ●牛乳 ●鯛のパセリ焼き
 - 厚揚げと野菜の和え物
 - 玉ねぎのみそ汁
- (朝来市産 コシヒカリ、パセリ、みそ)



5月19日

- 麦ごはん ●牛乳 ●鶏肉のチリソース
 - ほうれん草のサラダ
 - 新玉ねぎのみそ汁
- (朝来市産 コシヒカリ、ほうれん草、きゅうり、新玉ねぎ、みそ)

【給食の食材を活用した食育体験】

5月の給食に使う豆のさやむきを市内の小学校8校で行いました。えんどうごはんに使う「実えんどう90kg」、そら豆のサラダに使う「そら豆91kg」です。初めて体験する子どもたちが目をキラキラと輝かせ、友達と楽しそうに話しながら一生懸命に取り組む姿が印象的でした。給食作りの一役を担う体験は、子どもたちの心に深く残ったようでした。参加してくれた子どもたちのおかげで、但馬でとれた新鮮な旬の味覚を味わうことができました。



実えんどうのさやむき



白菜・岩津ねぎ（地場産物）

【給食交流会】

毎年1月24日～30日は「全国学校給食週間」であり、全国で給食を活用した食育の取り組みが行われています。朝来市では、昨年度は地場産物を活用した特別献立を実施しました。給食週間中に使用した市内産の食材は、コシヒカリ、岩津ねぎ、大根、白菜、ヤーコン、黒豆、酒粕、みそです。地場産物を多く活用することで地産地消を推進し、食を通して子どもたちのふるさとを愛する心を育てることがねらいです。

また、「給食交流会」と題して、栄養士・調理員・地域の生産者が給食時間に学校を訪問し、子どもたちと一緒に給食を食べながら交流する機会を設けました。作り手

【給食の人気メニュー】

- キムチごはん ● 豚肉ビビンバ ● から揚げ ● ホキのレモンソース ● いかの南蛮漬 ● バンサンズー ● カレー

子どもたちに安全安心でおいしい給食を届けられるよう
これからも給食センター職員一同がんばります。

食育事業 『米作り農業体験』★第1回レポート

～田植え・稲刈りから収穫・かまど炊飯～

田植え体験

平成28年5月14日土

今年で6回目を迎えた「田植え体験」
参加したのは、12組の24名の兵庫
県内の親子。



田植え体験の後、収穫したレタスと玉ねぎがおまけに付き、参加された親子は新玉ねぎを見て喜んでいました。最後は、篠山産コシヒカリをかまどで炊いて昼食を取り、今回植えた苗が大きく育つことを期待し、9月17日田に予定しているお米の収穫を楽しみにしながら帰られました。(食育支援課長・大久保泰宏)

天候に恵まれ抜けるような青空の下、参加した子ども達は最初は田んぼに入るのが怖かったようでしたが、親子で入って行くにつれて徐々に慣れて「冷たい、動けない」と言った声があちらこちらで上がり、泥に足を取られ泥まみれになった子どももいました。

苗を少しずつ指でつまんでそっと差し込んでいき、植えながら後ろ向きに進んでいくようにと教えてもらいましたが、なかなかスムーズに動けない子どもが殆どで、服が濡れても関係なく楽しそうにその日に知り合ったばかりの親子が、仲良くコミュニケーションを取りながら田んぼ全体に苗を植え付けました。

植え付け後、曲がりくねった苗を見た参加者が「真っ直ぐに植えるのがこんなに難しく大変とは」と言った感想が印象的でした。

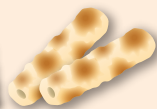


体験学習の出前講座始まりました!

当センターでは、食育支援事業の一つとして児童生徒等を対象とした「体験学習の出前講座」を行っています。学校給食と関係の深い専門家を講師に招いて講話を聞き、見て、触れて、体験して食べるという体験型の食育講座です。平成28年度には、「魚講習会」38回、「竹輪を作ろう!講習会」13回、「ごはん塾」7回、「手打ちうどん講習会」7回、「パン作り教室」2回を実施します。

竹輪を作ろう!

講習会



竹輪やかまぼこに加工される魚の種類や漁獲海域を知り、それらの魚を使用し加工したすり身から竹輪に変化していく過程を体験します。

パン作り教室



学校給食で食べているパンと同じ材料を使って、子どもたちの食への興味、理解が深まる事を期待しています。

平成
28年度

学校給食推進委員会委員を紹介します



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します。



食育推進委員会

名前	所属	職名
西岡 亜抄子	神戸市教育委員会事務局指導部健康教育課	給食指導担当課長
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
埴田 邦美	三木市教育委員会教育環境整備課(三木市立自由が丘小学校)	栄養士
下山 晃宜	小野市教育委員会体育保健課	主幹
田村 真由美	姫路市教育委員会学校教育部健康教育課	指導主事
岸岡 修	朝来市教育委員会学校教育課	指導主事
白井 真奈実	丹波市教育委員会学校教育課	指導主事
下原 益代	淡路市教育委員会学校教育課	学校教育課付課長
澤田 千佐子	淡路市立津名中学校	栄養教諭
春井 晃	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

西岡 亜抄子	神戸市教育委員会事務局指導部健康教育課	給食指導担当課長
松原 清志	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
白杵 亨	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事
坪 弘行	豊岡市立豊岡学校給食センター	所長
高見 克彦	丹波市立春日学校給食センター	施設長
坂本 均	南あわじ市学校給食センター	所長
吉田 澄恵	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	主幹

食品研究部会

吉見 亜紀子	神戸市立春日台小学校	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
龍見 由里子	伊丹市立稲野小学校	栄養教諭
木岐 日早子	加古川市立東神吉南小学校	栄養教諭
埴田 邦美	三木市教育委員会教育環境整備課(三木市立自由が丘小学校)	栄養士
河村 紗久羅	姫路市立八幡小学校	栄養教諭
金田 直子	たつの市立龍野西中学校	栄養教諭
須田 絢子	朝来市立竹田小学校	栄養教諭
平野 恵子	篠山市立城東小学校	栄養教諭
澤田 千佐子	淡路市立津名中学校	栄養教諭
重 廣珠 世	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事

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。平成28年度4月より販売を開始しました県産鶏おから入りハンバーグを紹介します。

★協会開発品

■商品名 県産鶏おから入りハンバーグ (卵・乳) 抜き
印南農業協同組合



兵庫県産鶏肉を100%使用し、おからを入れソフトな口あたりです。ソースの味を活かすために、うす味に仕上げています。

食に関する指導教材の貸出案内

当センターでは「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」の学校における食育支援の一環として、食育指導教材（フードモデル・ビデオ・紙芝居・食品カード等）の貸出を行っています。詳細については、当センターにお問い合わせいただくか、ホームページをご活用してください。今後ともますますのご活用をお待ちしております。

◆ 平成27年度 貸出教材実績



「野菜1日350g 指導バイキングフードモデル」

食育指導教材	種類	保有数	小学校	中学校	特支	給食セ・調理場	教委	貸出数
ビデオ		225本	9	1	1	11	7	29
紙芝居		131セット	54	7	0	37	1	99
図書		87冊	2	0	0	1	0	3
レプリカ		33セット	43	7	3	38	9	100
エプロン		12コ	11	0	0	2	0	13
食育ぬいぐるみ		3コ	0	0	0	1	0	1
豆つかみゲームキット		36コ	30	0	0	30	30	90
ポスター		2コ	0	0	0	0	0	0
おはしの持ち方		1コ	3	0	0	1	1	5
食育料理カード		23セット	9	1	2	10	0	22
魚講習セット		2セット	2	0	0	1	0	3
計(延べ数)		555	163	16	6	132	48	365

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>

おかげさまで **40周年** 安心と安全を届け、食育を支援します!

平成28年度 設立40周年記念 学校給食用物資研究会(展示会)

記念講演会

神戸・姫路両会場で13時30分から15時

美味しさを感じる能力
～気付くことの重要性について～



株式会社 パティシエ エス コヤマ
代表取締役 小山 進氏



平成28年
7月28日(木) 兵庫県民会館
神戸市中央区下山手通4-16-3

11階 パルテホール 物資等展示 9階 講演

平成28年
8月5日(金) 姫路市文化センター
姫路市西延未426-1

展示室 物資等展示 小ホール 講演

設立40周年にあたり記念講演の開催や協会開発品・県産品等をはじめとした展示品の拡大を実施し、貸出指導教材の展示、食育体験講座の開講をします。

平成28年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局 体育保健課 主任指導主事	春井 晃
芦屋市立精道小学校 栄養教諭	奥 瑞恵
兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課長	大久保 泰宏
同 食育支援課嘱託員	興 柁 綾



(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