

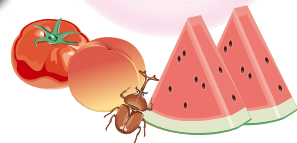
兵庫の学校給食だより

2017.7
No.117



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



3・4年
みそくり機を使ってみそ作りをしたよ



1・2年
干し柿作りをしたよ

✿ 洲本市立中川原小学校の食育取組

本校は、淡路島のほぼ中央に位置し、地域と連携した農業体験や自然体験を行うことができる豊かな自然と人に恵まれた地域です。

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』の尊さを知り、地域の自然や人とのつながりの中でよりよく生きるなかっ子の育成 ～学ぼう・食べよう・大好き中川原～」を研究テーマに取り組みました。

取組としては、健康に長生きして生活するためには、小学生のころから食に関する知識と食を選択する力の習得が必要であると考え、給食の時間の指導をはじめ学校教育全体で推進することとしました。また、学校教育だけでは充分とは言えないので、地域・家庭との連携を図りながら継続的で効果的に実践しました。地域の自然の恵みや人とのつながりを知ることで感謝の心を育み、食の大切さに気付かせることにより、食育に関する意識が高まり、児童も保護者も「まごわやさしい」を意識して、各家庭で栄養のバランスについて考え実践するようになりました。



2年

玉ねぎの皮を使ってたまねぎ染めをしたよ



全校生

地域の方にお世話になり、田植え体験をしたよ

5・6年
魚さばき体験をしたよ



🌻 もくじ 🌻

- 洲本市立中川原小学校の食育取組…………… ①
- 平成29年度 学校における食育関連事業について…………… ②
- 芦屋市・たつの市食育関連事業の成果と課題等…………… ③
- わくわく楽しいクッキング…………… ④
- 市から町から(明石市立西部学校給食センター)…………… ⑤
- 食育関連事業レポート…………… ⑥
- 平成29年度 食育推進委員会の紹介…………… ⑦
- 平成29年度 協会開発品の紹介…………… ⑧
- 食に関する指導教材の貸出案内…………… ⑧

関係者にご回覧ください

◎朝ごはんメニューの組み合わせを作った時の1年生の感想

ごはんが まよいました。なんでかというとおにぎりに ゆかりがはいっていたからです。きゅうしょくのふじたせんせいのがほめてくれてうれしかったです。ほかの みんなもあか きみどりを ままれていて みんなすごいとおもいました。

◎考えた朝ごはんメニューを実際に作った時の1年生の感想

あさ はたけに サニーレタスをとりにいきました。とりたてのやさいは、おいしかったです。てのひらで、とうふをきりました。ちよっとこわかったです。

平成29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（デジタル教材）」を作成し、学校及び市町組合教育委員会における組織的・計画的・継続的な食育の推進を支援しています。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実施するなど、兵庫県学校給食・食育支援センター等とも連携しながら、全ての学校が地域の特色を生かし、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、資質向上を図ります。

④ 食育講演会の開催

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。

⑤ 学校給食衛生管理推進研修事業の実施

学校における食育を実践する上で、学校給食を「生きた教材」として活用するため、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

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	武庫川女子大学 文学部教育学科 藤本 勇二 専任講師 他	平成29年 8月22日(火)
2	姫路	県立姫路労働会館・多目的ホール	武庫川女子大学 文学部教育学科 藤本 勇二 専任講師 他	平成29年 8月24日(木)
3	但馬	県立但馬長寿の郷・郷ホール	神戸女子短期大学 食物栄養学科 平野 直美 教授 他	平成29年 8月25日(金)

◆ 食育推進校及び取組予定・公開日（平成29年6月26日現在）

No.	地区	学校名	主な取組予定	予定日
1	阪神	川西市立東谷小学校	授業公開、研究発表、講義	平成30年 2月 7日(水)
2	播磨東	明石市立江井島小学校	授業公開、事後研修会、全体会	平成29年11月24日(金)
3	播磨東	三木市立自由が丘東小学校	授業公開、全体会	平成29年11月21日(火)
4	播磨西	姫路市立白浜小学校	授業公開、全体会、講演会	平成29年11月 9日(木)
5	播磨西	宍粟市立神戸小学校	授業公開、指導助言、講演会	平成29年10月18日(水)
6	但馬	香美町立兔塚小学校	授業公開、実践発表、講演会	平成29年11月29日(水)
7	丹波	丹波市立春日中学校	授業公開、実践発表、パネルディスカッション	平成30年1月下旬～2月上旬
8	淡路	淡路市立津名中学校	授業公開、実践発表、講演会	平成30年 2月16日(金)
9	県立	県立出石特別支援学校	授業公開、事後研修会	平成29年10月24日(火)

「三種の神器」を知っていますか？

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…



芦屋市・たつの市 食育関連事業の成果と課題等

つながる食×つなげる食

兵庫県では、平成28年度に、文部科学省「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業の委託を受け、芦屋市とたつの市を実践地域に指定しました。

芦屋市 「地産地消を重視した学校給食」

芦屋市は都市部にあり、市内産の農作物は全くありません。そのような中で学校給食では県内産または国産を可能な限り使用するようにしてきました。

この度、「地産地消の推進」という課題に、芦屋市の単独献立、単独調理方式で納入物資の変更などにも柔軟に対応できるシステムを生かし、地場産物がない芦屋市における「地産地消」を考えました。

芦屋市における取組では、「芦屋市総合戦略（地方創生）」と連携して、「ええもん うまいもん淡路 御食国ミツケ」をキャッチフレーズに淡路島産の食材（鱧、のり、玉ねぎ、乳製品）を多く給食に使用する淡路週間を行いました。他にも市内の有名シェフにより淡路の産品を使用して行った「味覚の一週間の授業」や「コラボレーション給食」も「地産地消の推進」のあと押しとなりました。

そして「地産地消週間」を実施し、現状把握を行いました。地産地消を意識した献立の地場産物活用率は83%で、前年度の同じ時期の地場産物活用率は18%という結果でした。

地産地消は近くに食材があるという環境も大切ですが、関係者の意識を少し変えるだけで推進することができました。ただ、いつも県内産品にこだわりすぎると、価格が上がったり手に入らない食材があったりするので、年間を見通した献立計画や収穫時期などの情報収集など献立の工夫が必要です。また、新たな納入ルートの開発や財政面や政策面での行政のバックアップが必要であることがわかりました。

今後も問題を解決しながら「地産地消の推進」を継続して行い、安心安全な給食を行っていきたくと思っています。

淡路フェアの初日「鱧のフライ」が登場。芦屋市長も児童と一緒に給食を試食！



レシピ本「芦屋の給食」が発行



たつの市 「伝統的文化の継承を重視した学校給食」



豊かな自然

自然が豊かなところで、清流揖保川が市内の南北を貫いています。



気候・風土

たつの市の中心部には竜野城がそびえており、古くから城下町として栄えてきました。



多くの食材

市内には、お米や麦はもちろんのこと、野菜などがたくさんとれます。南部の成山新田の人参は国の指定産地になっています。



育まれた食文化

「ヒガシマル醤油」を始めとする薄口しょうゆなど、気候や風土にあったものが大切に育まれてきました。

学校給食を通して

- ・ 児童生徒や保護者が郷土料理への理解を深める
- ・ 地域において伝統的食文化を継承しようとする機運を高める
- ・ 郷土料理を作る人が、家庭において増加する

レシピ集作成

それぞれのレシピに加え、解説として一言メモを記載しました。



メニュー開発

「たつの伝統食」「未来へつなぐ伝統食」「日本の伝統食」「日本の行事食」の4つのカテゴリーに分け、新たに開発したメニューも掲載しました。





食で季節を感じる!! -よもぎ団子-

芦屋市立精道小学校 栄養教諭 奥 瑞恵

時期になると毎年作られてきた伝統的な食べ物を、子どもたちに伝える取組みを紹介しています。今回は、広場や河川の土手、道端に生えている身近な植物「よもぎ」を使った和菓子です。3年生の理科の時間に、よもぎを摘み春の香りを楽しみました。ぜひ、来年の桜の頃に試してみてください。



秘 精道小の屋上には「よもぎ団子」の材料が...

よもぎはキク科の多年草。昔から薬草として利用されてきました。よもぎはわかりやすい植物ですが、似たものもあるので、間違わないように念のため事前に調べておきましょう。

よもぎの若芽、柔らかい部分だけを摘みます。



よもぎ団子材料

- ・白玉粉 200g
- ・絹ごし豆腐 200g
- ・砂糖 50g
- ・よもぎ 適量
- A {
 - ・きな粉 50g
 - ・砂糖 大さじ4
 - ・塩 少々

作り方

- ①摘んだよもぎは
 - ・きれいに洗って、熱湯でゆでる。
 - ・ざるにあげて水で冷まし、しばらく水でさらしておく。
 - ・水気を絞って、フードプロセッサーで細かくする。
- ②白玉粉・絹ごし豆腐・砂糖・①のよもぎを全て混ぜ、よくこねて、10円玉ぐらいの大きさの団子に丸める。
- ③団子を熱湯でゆでて、浮いてきたら1分ほど加熱し、ボウルの水にとって冷ます。
- ④Aの材料を混ぜ合わせ、食べる時に団子にかける。



よもぎをゆでたにおいは独特。それに緑色になったゆで汁も印象的だったようです。



浮いてきた団子をすぐに引き揚げずに、少しゆでます。中まで火が通るように!

丸めた団子は、クッキングペーパーの上に並べていきます。そうすると、大きさが揃い、鍋に同時に団子を入れられるので、ゆであがりと同じになります。



「おいしい♡」
食べる時は幸せ!
きな粉をたっぷりかけていただきます。



市から町から 明石市の中学校給食実施に向けた取組

明石市では、成長期にある中学生に栄養バランスのとれた安全・安心な昼食を提供するとともに、食育を推進することを目的に、中学校給食を実施することとし、取組みを進めています。

実施にあたっては、配送距離や食中毒等のリスク分散の観点などから2か所の給食センターを建設することとし、西部給食センターにより、3校のモデル校で給食を始めています(平成28年9月～)。

現在は、残りの10校も含めた全校実施(平成30年4月予定)に向け、東部給食センターの建設や、受配校の配膳室整備を行うなど準備を進めているところです。

センターの概要

項目	西部給食センター	東部給食センター
調理能力	3,000食/日	7,000食/日
受配校	3校(全校実施時約60クラス)	10校(全校実施時約170クラス)
敷地面積	約4,254㎡	約6,100㎡
延床面積	約2,020㎡	約3,999㎡
竣工	平成28年6月	平成30年1月(予定)
調理運営方式	調理配送等を一括で民間委託	



地産地消の取組

明石市は、都市部であるがゆえに、地元農産物の生産量が少ない(耕地面積は県下41自治体中32位^{※1})。一方で、給食の提供を受ける子どもたちの数が多いため、必要な量を調達しにくいという課題があります。こうした中、生産者団体の協力を得ながら、米や野菜はできる限り「市内産」「近郊産」の使用に努めるとともに、「県産」までを地産の範囲と捉え、中学校給食においても、献立に県産や明石産をたくさん使った「食べよう兵庫の食材の日」を設けるなど取組みを行っています。

また、明石は「さかなのまち」で、鯛や蛸が有名です。中学校の献立では、明石で獲れた鯛の塩焼きを提供しました。

小学校の献立では、半夏生^{※2}にあわせて児童応募献立である「たこ入り和風カレー」を提供しており、中学校においてもこのたび「たこのから揚げ」を提供しました。



ごはん、鯛塩焼き、キャベツのごまあえ、ひじきの煮物、つくね汁、牛乳



たこのから揚げ

※1 平成26～27年近畿農林水産統計年報による。

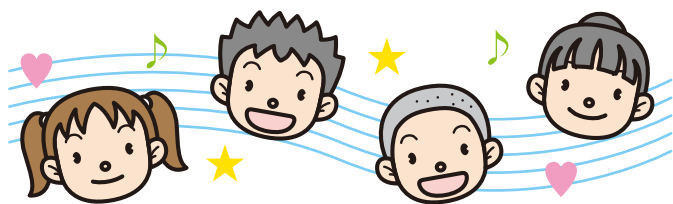
※2 節分や彼岸などの「雑節」の一つ。夏至から数えて11日目頃(7月2日頃)にあたり、関西の一部地域ではその日に蛸を食べる習慣があります。

食育関連事業レポート

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、実習して食べるという体験型の食育講座です。

平成29年度には、「魚講習会」38回、「竹輪を作ろう!講習会」15回、「手打ちうどん講習会」7回、「ごはん塾」6回、「パン作り教室」2回を実施します。



★魚講習会



兵庫県の水産業への理解を深めるとともに、魚を見る・触る・おろす・食べるという体験を通して命の大切さを学びます。



★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。



★手打ちうどん講習会



うどんの原料である小麦やうどんの歴史について学びます。県産小麦の普及を推進します。



★ごはん塾



児童・生徒がかまど炊飯を体験し、国内で唯一自給が可能な米を見直し、ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さを伝えます。



★パン作り教室



兵庫県産の小麦粉を使用し、地産地消への取組をすると共に兵庫県のパンの歴史、文化についても学び学校給食用パンの理解を深めます。



平成
29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。

●**食育推進部会**…学校における食育活動推進の支援や学校給食を通じた研究会、講習会及び講演会の検討について審議しています。

食育推進部会

名 前	所 属	職 名
○ 西岡 亜抄子	神戸市教育委員会事務局学校教育課健康教育課	給食指導担当課長
△ 宇高 敦子	猪名川町教育委員会学校教育課	副主幹
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
稲葉 寛	稲美町教育委員会教育課	副課長兼教育係総括係長
谷尻 博誉	宍粟市教育委員会事務局学校教育課	副課長
石井 勇	香美町教育委員会教育総務課	副課長兼教育企画研修室長
近成 和泉	篠山市教育委員会学校教育課	主査
中野 恵世	洲本市教育委員会学校教育課	保健給食係長兼洲本給食センター所長兼五色給食センター所長
澤田 千佐子	淡路市立津名中学校	栄養教諭
田中 正朗	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事

●**物資部会**…物資の選定や調査等について審議しています。

物資部会

名 前	所 属	職 名
西岡 亜抄子	神戸市教育委員会事務局学校教育課健康教育課	給食指導担当課長
徳岡 照雄	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
守屋 貴幸	西宮市教育委員会学校教育課学校給食課	係長
○ 西川 治男	明石市学校給食会	常務理事
△ 白杵 亨	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事
井垣 信子	養父市学校給食センター	所長
齋藤 昭	篠山東部学校給食センター	所長
田中 代治	淡路市立給食センター	施設長
葛西 富久美	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	主幹

●**食品研究部会**…物資の調査及び開発についてや学校給食の献立調理の研究について審議しています。

食品研究部会

名 前	所 属	職 名
吉見 亜紀子	神戸市立春日台小学校	栄養教諭
富永 治美	芦屋市立潮見中学校	栄養教諭
岡崎 文子	猪名川町立松尾台小学校	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
竹田 江里	姫路市立広畑第二小学校	栄養教諭
西山 智香	宍粟市立山崎小学校	栄養教諭
水嶋 絢子	朝来市立竹田小学校	栄養教諭
宝子 一十美	丹波市立市島中学校	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

※注：○=部会長 △=副部会長

協会開発商品の紹介

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29年度4月より販売を開始したカットハム・カットベーコン・カット焼豚を紹介します。



■商品名: カットポークハム (バラ凍結)

■商品名: カットベーコン (バラ凍結)

■商品名: カット焼豚 (バラ凍結)



★卵・乳・小麦を使用しておりません。

瞬間凍結により鮮度・品質を保ち、バラ凍結のため、ほぐす手間がいらず、扱いやすくなっております。

食に関する指導教材の貸出案内

当センターでは学校における食育支援活動の一環として、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、ホームページをご覧ください。

新しく貸出教材がふえました!!

おゆいゆいだしのぬいぐるみ〜かつお〜

鯉節の材料。魚の体の説明やさばき方、食べ方の説明等にも活用できます。マジックテープで分解可能。魚の学習に活躍します。



★食に関する貸出指導教材を使用して★

● 豆つかみゲームキット「まめっ子くん」

小学1年生の親子を対象に給食試食会後の講話の中で利用しました。施設として教材を購入することは困難なので食育支援センターから貸し出していただけるのはとてもありがたいです。



淡路市立給食センター 栄養教諭 澤田 千佐子（淡路市立学習小学校において）
（所属校：淡路市立津名中学校）

● 紙芝居「ありがとう セッケンマン」

1年生児童を対象にランチルームでの給食指導の時に利用しました。

1年生のため、普通に説明するだけでは飽きてしまいがちですが、紙芝居、そして子どもたちが食いつきやすい〇〇マンのようなキャラクターもののため、子どもたちも話を楽しみながら学んでくれました。

姫路市立大塩小学校 栄養教諭 横野 結那

● ビデオ 「スプーンおばさんの料理教室」 「野菜のチカラ」 DVD 「朝食と生活リズムおもしろ大実験」

食育月間中であつたので全校生への指導として鑑賞をしました。

内容的に難しい部分もありましたが、鑑賞後、感想等を簡単に聞いたり、毎日の給食の残菜の様子と関連づけて意識できるようにしました。

加古川市立東神吉南小学校 栄養教諭 木岐 日早子

● レプリカ「学校給食用精米・玄米全種類」・ 白金小麦の穂 ぬいぐるみ「おこめくん」

給食で食べている品種のレプリカ（玄米と精米）、白金小麦の穂は稲穂と小麦の違いを知ってもらうために利用しました。5年生を対象にお米について自分たちで調べ学習をした後の授業で、とても興味を持っている中、実物のお米や小麦を見せられたのは良かったです。

「おこめくん」を使った稲から白米になるまでの過程も文字だけで説明するより何倍もわかりやすくなるので、「おこめくん」を使った効果は大きかったと思います。

明石市立朝霧小学校 栄養教諭 石田 真由子

平成30年度 全国学校給食研究協議大会開催 平成30年11月29日(木)・30日(金)

平成29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 指導主事	田中 正朗
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・課長	林 勇二
同 食育支援課・嘱託員	興梠 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 山添 浩二