

兵庫の学校給食だより

2018.7
No.120



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



✿ 川西市立東谷小学校



本校は、川西市の北部に位置しています。古くから文化や歴史が発展してきた地域で、自然を大切にしてきた自然と共に共生してきた文化が、今でも数多く残っており、地域と共に食育を進めていくうえで、恵まれた環境です。

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』を大切にすることをめざして～食事を大切に 体を大切に 感謝の心をもって～」をテーマに、研究に取り組みました。食育参観、栄養教諭や小児歯科医による講演会、さまざまな食に関する体験活動などを行うことで、家庭や地域との連携を深め、子どもたちが自分の食について考える機会を多くもてるよう努めました。教科のめあてを達成しながら食育を意識する「ちょこっと食育」をカリキュラムの中に位置づけ、学校の教育活動全体を通して食育を推進しています。



4年生
「○○討論会～ごはん派？パン派？」



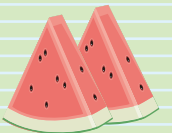
給食委員会
赤・黄・緑のエプロンマンが登場！朝会での劇の様子です



給食掲示板
給食室へ各クラスからのメッセージ



5年生
地域の田んぼで田植え・稲刈り体験 校庭の梅で作った梅干しを入れておにぎりにしました



🐟🐟🐟🐟 もくじ 🐟🐟🐟🐟

- 洲本市立中川原小学校の食育取組……………①
- 平成30年度 学校における食育関連事業について……………②
- 第69回 全国学校給食研究協議大会……………③
- わくわく!楽しい!クッキング……………④
- 市から町から(姫路市立北部学校給食センター)……………⑤
- 夏休み親子クッキング「丸ごと兵庫を味わおう」……………⑥
- 平成30年度 学校給食推進委員会委員の紹介……………⑦
- 貸出食育指導教材を活用して……………⑧

関係者にご覧ください

◎2年生
「きゅうしょくもしらべて、たべものパワーを知ろう」
学習の感想

●赤・黄みどりのたべものがあるなんて今日初めて知りました。

●きゅうしょくには、たくさんのおいしさがあるから、のこすすっきりたべようと思います。

●いも体のことも覚えていこうなれこれです。

●やさいをたべなくちゃ。しんどくなったらいやだからやさいをたべます。

●入っているおばあちゃんにもこのみどり・黄・赤のたべものをたべてもらって元気になってほしいです。

兵庫県教育委員会が実施する食育の推進

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。

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。

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。

食育推進校の指定

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。

食育講演会の開催

学校給食の改善・充実を含めた食育に関する講演会を開催し、教職員の資質向上を図ります。

第69回 全国学校給食研究協議大会の開催

学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図ります。

学校給食衛生管理推進研修事業の実施

「生きた教材」としての学校給食に関する研修会を実施し、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図ります。



◆ 食育の講演会

開催場所	講師	開催日
明石市民会館	兵庫教育大学 教授 岸田 恵津	平成30年 8月22日(水)

◆ 食育推進校及び食育推進事業研究会

No.	地区	学校名	開催日
①	阪神	芦屋市立山手小学校	平成31年 2月 8日(金)
②	播磨東	加古川市立川西小学校	平成30年11月 2日(金)
③	播磨西	上郡町立高田小学校	平成30年10月30日(火)
④	但馬	新温泉町立浜坂南小学校	平成30年11月 2日(金)
⑤	丹波	篠山市立篠山小学校	平成31年 1月31日(木)
⑥	淡路	南あわじ市立倭文中学校	平成30年11月 9日(金)
⑦	県立	県立のじぎく特別支援学校	平成30年10月24日(水)

※研究会は授業公開、研究発表、講演会等を行います。 ※学校によって内容は異なります。

第69回 全国学校給食研究協議大会

趣 旨／学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図る。

主 題／ **「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実**
 ～未来につなごう 食で育む ころ豊かな人～

主 催／文部科学省,兵庫県教育委員会,神戸市教育委員会,全国学校給食会連合会,
 公益財団法人兵庫県体育協会

後 援／兵庫県小学校長会,兵庫県中学校長会,兵庫県特別支援教育諸学校長会,
 兵庫県学校栄養士協議会,兵庫県PTA協議会

期日・会場／平成30年11月29日(木) ○全体会……………神戸芸術センター
 // 30日(金) ○分科会……………神戸国際会議場、神戸商工会議所

内 容／ **11月29日(木)** ○全体会 (12:20～17:00)

- ①開会式
- ②「文部科学大臣表彰」表彰式・受賞者記念撮影
- ③文部科学省説明
- ④シンポジウム



●テーマ **社会的課題に対応するための学校給食の活用**
 ～「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」の取組を通して～

- コーディネーター 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤 るみ
- シンポジスト 武庫川女子大学 教授 高橋 享子
- 生産農家 島中 佳紀
- 南あわじ市教育委員会 主幹兼学校教育指導主事 木場 直子
- 芦屋市立山手中学校 主幹教諭(栄養担当) 奥 瑞恵

⑤特別講演

- 演 題 『生きる力、生き抜く力を食育で』
- 講 師 作家 玉岡 かおる氏

⑥学校給食関係研究内容及び関連業者の展示 ……10:00～16:00



11月30日(金) ○分科会 (10:00～15:00)



分科会名(テーマ)	
第1分科会	小学校における学校給食を中心とした食育
第2分科会	中学校における学校給食を中心とした食育
第3分科会	特別支援学校における学校給食
第4分科会	学校経営における食育
第5分科会	学校給食における地場産物・国産食材の活用
第6分科会	学校給食における食物アレルギー対応
第7分科会	和食を中心とした献立の提供と栄養管理
第8分科会	学校給食における衛生管理及び危機管理

- 参 加 对 象／①学校給食実施校の校長,副校長,教頭,教諭,養護教諭,栄養教諭,学校栄養職員
 ②学校給食共同調理場の長,学校給食調理員等
 ③保護者
 ④都道府県及び政令指定都市並びに市区町村教育委員会の学校給食・食育関係者
 ⑤その他学校給食・食育関係者

参 加 申 込／「第69回全国学校給食研究協議大会」申込みwebサイト
<https://conv.toptour.co.jp/shop/evt/zenkyu69/>

問 合 せ 先／**第69回 全国学校給食研究協議大会兵庫県実行委員会事務局** ☎078-362-3790
 (兵庫県教育委員会事務局体育保健課内)



食で季節を感じる!! マーマレード

芦屋市立山手中学校 主幹教諭(栄養担当) 奥 瑞恵

国産の柑橘の果物はビタミンCが豊富で、給食によく登場します。10月の早生の温州みかんに始まって、様々な柑橘が出回ります。季節はめぐり、初夏の甘夏みかんと続いていきます。しかし、気になるのは子どもたちの食べ方です。甘夏みかんのように皮が厚くてむきにくい柑橘は、皮をむかずにかぶりつき、もったいない食べ方をしています。そこで、皮をむいて食べてほしいとデザートにでた甘夏みかんの皮は回収して給食室でマーマレードにたいて、給食に再び登場されています。この手作りマーマレードを給食に出すことで、捨ててしまえばゴミだけど、ひと手間かけるだけで皮もおいしく食べられることを知らせることができます。

手作りマーマレードの材料は…
実は給食にでた甘夏みかんの皮です!

1日目



「いただきます」の後、すぐに甘夏みかんの皮をむき、マーマレードの材料として回収します。



皮を使用した後のゆずの実も冷凍しておき、マーマレードを作るときに一緒に煮出してゆずのペクチンを利用します。

(青ゆずも混じっています。)

2日目



甘夏みかんの皮は、調理室で洗浄し、スライス。そして、苦味とあくを取るために、ゆでてさらして下ごしらえをします。



次に、水を加えて柔らかくなるまで煮て、砂糖を加えて煮ていきます。苦味もちょっぴりありますが、香りがとてもよいマーマレードの完成です。

甘夏みかん



1日目のメニュー

1年生はマーマレードを甘夏みかんの皮だと信じられないといった反応です。でも他の学年は「苦くしないで」と味に注文までしてくれます。

2日目のメニュー



手作りマーマレード



市町の 姫路市立北部学校給食センターの紹介

姫路市では、「姫路市立小中学校における食育推進プラン」を策定し、食の大切さを学び、生きる力を育む食育を基本理念に掲げ、その理念のもと、食に関心を持つ子の育成、食について自ら考える子の育成、そして食を楽しむ子の育成を基本目標にして、それぞれ具体的な取組を行っています。

このたび、姫路市内の北部エリア16中学校に給食を提供する北部学校給食センターが平成29年9月末に完成し、同年12月から一部の中学校で試行を実施、平成30年度から16校全体（約6,700名）で全員給食を開始しました。北部学校給食センターでは「おいしい給食」「魅力ある給食」、そしてなにより「安心安全な給食」の提供に取り組んでいます。

1 建物の概要

地上2階建 鉄骨造 (延べ床面積3,604㎡)

1階の調理エリアは完全ドライシステムを採用しています。

2階には調理作業の見学コースがあります。また食育の推進のための調理実習室や研修室を設けています。

調理能力8,000食/日(2献立・副食3品)

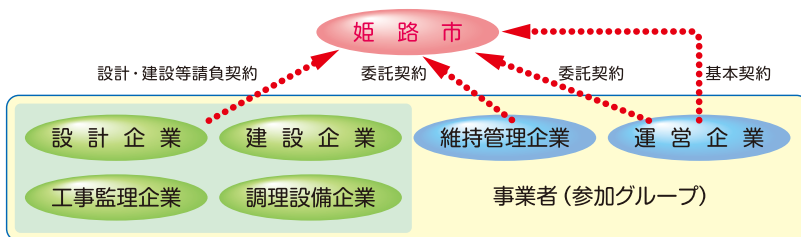
なお、コンテナ搬出入時の騒音防止や調理室からの排気についての臭気対策などを施し、給食センター周辺の環境にも配慮しています。



2 事業の方式

①整備手法 (DBO方式)

設計・施工 (DB:デザインビルド) とその後の維持管理・運営 (O:オペレート) を一括して発注する方式



3 北部学校給食センターの仕組み

①下処理エリアでは、野菜の下処理や洗浄、肉や魚の下処理や、調味料の計量をします。食材の動線の交差による二次汚染を防ぐため、荷入室や検収室は「野菜・果物類」と「肉・魚類」の2ヶ所に分かれています。野菜・果物類下処理室には、全自動の野菜洗浄機を設置しています。葉物野菜などの虫がついている可能性がある野菜も、異物除去効果が高い野菜洗浄機を使用して除去します。これにより、積極的に地産産野菜が活用できます。



②調理エリアでは、下処理室からバススルーで下処理した食材のみを受け取ることで、人の行き来による汚染を防ぎます。野菜等の食材をカットし、「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「焼く」「蒸す」等の調理を行います。容量400リットルある大型の回転釜では、みそ汁や煮物、炒め物を大量に調理することが可能です。アレルギー対応食(卵の除去食)は個々の細やかな管理が必要とされますので、アレルギーの誤混入防止のためアレルギー対応特別調理室で対応し、個人ごとの専用容器で学校へ運びます。



③コンテナ・配送エリアでは、食缶に配食された給食を学校ごとのコンテナに収容します。配送口にはドックシェルターを採用することで、配送車への積み込み時に外部からの異物の侵入を防ぎます。また、洗浄を終えた食器は消毒保管装置と接続できる専用のコンテナで消毒・保管します。食缶はカートイン消毒保管庫で消毒し、翌日の配缶まで衛生的に保管しています。



④回収・洗浄エリアでは、回収された食器や食缶、コンテナはそれぞれ最新の省力化洗浄システムで洗浄します。また、厨芥処理システムを採用し、残菜は粉碎・脱水され残渣室で衛生的に処理します。また、嘔吐物が付着した可能性がある食器類等は、学校で一次消毒されますが、給食センターに回収した際、通常回収室と隔離したノロウイルス対策室でさらに消毒処理を行い、他のエリアへのノロウイルス汚染拡散を防止しています。



⑤さらに各中学校には1名または2名の配膳員を配置し、配膳室内の清掃及び消毒、米飯等の直送品やコンテナの受け取り、アレルギー対応食の受け渡しなどの標準作業などをはじめ、安全で衛生に配慮した配膳室の管理業務を行っています。受配校において突発的な事案が発生した場合でも各中学校と連携した対応がとれる体制をとっています。



夏休み親子クッキング「丸ごと兵庫を味わおう」



神戸市立成徳小学校 栄養教諭 阿部亜紀子

本校では、「夏休み親子クッキング」を行っています。これは、兵庫県学校給食・食育支援センターの事業のひとつで、県産の豊かな食材の魅力や、子どもたちに料理の楽しさを伝える取組です。食材集めは、神戸市内だけでなく、県内各地まで足を伸ばしました。その甲斐あって、兵庫県の特産物の販売所には、ちょっと詳しくなりました(^^)

本校の調理士は、食育にも大変協力的です。本取組においても、メニュー検討や試作時、当日の指導において大きな存在となっています。親子クッキングが、子どもたちや保護者と調理士との貴重な交流の機会にもなっています。継続していくことで、家庭と連携した食育の推進、また地産地消の推進の一助となることを願っています。



調理士さんが先生です。



白玉をゆでた後、氷水にとります。



こぼれないようにそ〜と注ぎます。



あげに酢飯をつめています。

29年度メニュー

- いろどりいなすし
- たこのいそべあげ&サラダ
- フライパンで作る♪茶わんむし
- きなこ&くろみつでいただく
ふんわり☆ヨーグルト白玉



いなすしは左から(牛そぼろ&炒り卵・釜あげしらす&のり・大葉&八梅肉のせ)

おいしい
兵庫のめぐみを
いただきます!



参加者の感想

(児童より)

- 兵庫県でとれるものは、授業で学習したりして知っていたけれど、改めてそのよさ・おいしさがわかった。
- ハモをはじめ食べて、おいしくてびっくりした。また食べたい。

(保護者より)

- 明石のたこは噛みごたえがあり、味が濃いと感じた。
- 給食のちくわのいそべあげがおいしいとよく言っているので、今日教えてもらった作り方でやってみたい。

平成
30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
市原 あゆみ	神戸市教育委員会事務局学校教育部健康教育課	指導主事
栢井 省吾	西宮市教育委員会学校教育課	指導主事
木岐 日早子	加古川市立加古川小学校	主幹教諭(栄養担当)
△ 阿部 知	三木市教育委員会学校教育課	課長補佐兼指導主事
○ 安西 浩美	上郡町教育委員会教育推進課	教育研修所長兼主任指導主事
濱田 浩見	新温泉町教育委員会こども教育課	こども育成係長
根木 理恵	丹波市教育委員会学校教育課	指導主事
宝子 一十美	丹波市立市島中学校	栄養教諭
島 誠	南あわじ市教育委員会学校教育課 南あわじ市学校給食センター	所長
松尾 吉晃	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部健康教育課	給食指導担当課長
徳岡 照雄	一般財団法人神戸市スポーツ教育協会給食・食育推進課	課長
鴨川 憲之	伊丹市立学校給食センター	所長
金古 裕弘	明石市学校給食会	専務理事
△ 太田 俊夫	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事
白髭 徹	朝来市学校給食センター	所長
畑 哲也	篠山市教育委員会 篠山東部学校給食センター	所長
北平 幸一	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
葛西 富久美	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	主 幹(食育担当)

●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

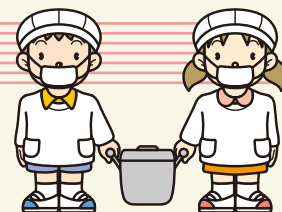
名 前	所 属	職 名
市原 有加里	神戸市立小東山小学校	栄養教諭
岡崎 文子	猪名川町立松尾台小学校	栄養教諭
△ 木岐 日早子	加古川市立加古川小学校	主幹教諭(栄養担当)
遠藤 春美	加西市立泉小学校	栄養教諭
竹田 江里	姫路市立広畑第二小学校	栄養教諭
西山 智香	宍粟市立山崎小学校	栄養教諭
余根田 沙英	香美町立小代小学校	栄養教諭
○ 宝子 一十美	丹波市立市島中学校	栄養教諭
藤田 晃子	洲本市立堺小学校	栄養教諭
重廣 珠世	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事

※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30年度4月より販売を開始しました開発シヨルダーベーコン、開発カットポークハム(真空凍結)を紹介します。



■商品名/シヨルダーベーコン(バラ凍結)



卵・乳・小麦を使用しておりません。

バラ凍結の為ほぐす手間が要らず、解凍を省いてそのままでも使用可能です。

厳選した国産の豚肩肉のブロックを原料としています。

発色剤や保存料等の添加物を含んでおりません。

脂身がみえますが成形肉と違い、脂の含有量は少ないため、冬場の使用をおすすめします。

■商品名/カットポークハム(真空凍結)



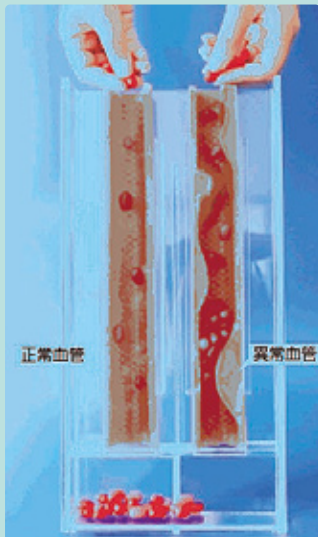
開発カットポークハムを単独ボイル調理できるように真空パックを追加しました。

貸出食育指導教材を活用して

教材の活用方法・意見や感想を聞いてみました!

当センターでは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。

貸出希望については、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。



● 血管モデル (NEW)

- 教材/レプリカ
 - 利用場面/5年生 保健
 - 活用方法/血管が詰まる様子と正常な血管模型を見せて説明
- 意見・感想等**

新しいモデルは血液が流れる様子が分かりやすい。古いモデルは血管が大きく2つに割れるので説明しやすい。同時に使用して良かった。

尼崎市立難波小学校 栄養教諭 大石 玲子

● 早ね早起き朝ごはん

- 教材/エプロン
 - 利用場面/1年生 給食時
 - 活用方法/朝ごはんの大切さを知らせる。
- 意見・感想等**
- 低学年用に分かりやすい教材。

加古川市立志方小学校 栄養教諭 栄井 美代



● おやおや もったいない!

- 教材/紙芝居
 - 利用場面/1年生 給食時
 - 活用方法/食べ残しが多い学級に読み聞かせ
- 意見・感想等**

楽しんで聞いていた。お互いに指摘し合い効果があった。

宝塚市立売布小学校 栄養教諭 角谷 千尋

● そのまんま3皿でバイキング

- 教材/カード
 - 利用場面/6年生 家庭科
 - 活用方法/栄養バランスの良い食事をしよう
- 意見・感想等**

1人分の献立を考える時に料理例として使用。児童が興味を持って取り組んでいたのが良かった。

西脇市立楠丘小学校 栄養教諭 木原 利英



● まめっこくん

- 教材/豆つかみゲームキット
 - 利用場面/5年生 給食時 ランチルーム
 - 活用方法/正しいおはしの使い方を確認した後、豆つかみゲームキットを使い、6班にわかれ班対抗で豆つかみゲームをしました。1回戦はお皿からお椀へうつす。2・3回戦はお皿から中皿へうつす、という方法で行いました。
- 意見・感想等**

豆つかみゲームは高学年になっても、とても盛り上がりました。やはり、おはしの持ち方が上手な児童は豆を上手にはさみ、中皿の各穴へスムーズに運ぶことができます。正しいおはしの持ち方を意識して小さな豆を運ぶということを通し、自分のおはしの持ち方を振り返る良い機会になったと思います。

明石市立清水小学校 栄養教諭 千原 恵津子

平成30年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会 体育保健課 指導主事
 芦屋市立山手中学校 主幹教諭(栄養担当)
 相生市立中央小学校 栄養教諭
 兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課長
 兵庫県学校給食・食育支援センター 嘱託員

松尾 吉晃
 奥 瑞恵
 芹野 淑恵
 林 勇二
 興桓 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