

兵庫の学校給食だより

2019.7
No.123



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



加古川市立川西小学校の食育取組

本校は、昨年創立60周年をむかえ、校訓「みんなでみんなを」のもと、一人一人を認め合い、支え合い、大切にしよう学校づくりを進めています。各学年2学級、特別支援学級3学級、全校生335人がそれぞれの持ち味を生かして、学習や運動、仲間づくりに取り組んでいます。

昨年の食育研究発表会では、研究主題を「学ぶ楽しさを実感し、主体的に課題に取り組む児童の育成」、研修テーマを「基礎・基本を身に付け、『食のスパイス』の効いた授業の創造」とし、児童自身が学んだことや身に付けてきたことを生かしてステップアップできるような授業の創造を目指した取組を発表しました。これからも教師集団が、基礎・基本を身に付けさせるという目標に向かって、継続して指導方法の工夫に取り組むことで、児童が学ぶことや学んだことを生かす楽しさを実感し、進んで学ぶ意欲を持つようにさせたいと思っています。



みんなの作品を大漁旗のように並べて鑑賞しています。

魚の絵に彩色



描いた魚に合う台紙の色を検討中

「この色は、魚にちかいいんじゃない？」



友達のパレットにきれいな色が並んだので、みんなで色について話し合っています。

コラージュをした作品にさらに付け加えをしています。



もくじ

- 加古川市立川西小学校の食育取組 ①
- 令和元年度 学校における食育関連事業について ②
- 県立高校の地産地消の取組 (兵庫県立社高等学校) ③
- わくわく楽しいクッキング ④⑤
- 令和元年度 学校給食推進委員会委員の紹介 ⑥
- 市から町から (南あわじ市立沼島小学校) ⑦
- 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

「恵幸川鍋を通して
学んだ生産者の思い」
えこがわなへ
加古川市立川西小学校 櫻井玲来
恵幸川鍋の学習をして分かったことは「思い」です。野菜には生産者の「思い」がこめられています。「思い」は相手の気持ちを伝えることができます。野菜や酒かす、みそをくださった皆さんは、僕たちが立派な鍋を作ってくれと信じて食材をくれたのだと思います。野菜一つ一つに「思い」がこめられていて、生産者のみなさんもお金よりもほくたちの「思い」に共感してくださったから、食材をくださったのだと思います。

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。



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
 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
 学校給食の改善・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。

6 「食育ハンドブック(中学校版)」の作成・配布
 中学校の更なる食育推進を図るため、教職員用「食育ハンドブック(中学校版)」を作成・配布します。



◆食育の講演会

開催場所	講師	開催日
兵庫県民会館	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育調査官 清久利和	8月22日(木)
淡路文化会館	武庫川女子大学 教授 高橋享子	8月23日(金)
山南住民センター	神戸大学大学院 准教授 山下陽子	8月26日(月)

◆食育推進校及び食育推進事業研究会

No.	地区	学校名	予定日
1	阪神	宝塚市立宝塚中学校	1月実施予定
2	播磨東	西脇市立日野小学校	11月29日(金)
3	播磨西	姫路市立置塩小学校	11月15日(金)
4	但馬	豊岡市立資母小学校	11月15日(金)
5	丹波	丹波市立上久下小学校	1月30日(木)
6	淡路	洲本市立広石小学校	11月26日(火)
7	県立	県立こばと聴覚特別支援学校	1月15日(水)

研究会は授業公開、研究発表、講演会等を行います。

県立高校の食育の取組～県立社高等学校の地産地消取組紹介～

兵庫県立社高等学校 主幹教諭 真鍋典子

本校生活科学科は、将来の食と栄養のスペシャリスト育成に向けて、専門科目で学んだことを生かし、特産品や地産地消のアイデア料理レシピの開発等を行っています。

平成23年より兵庫県学校給食・食育支援センター、加東市学校給食センターのご指導の下、地産地消の学校給食の献立作成研究に取り組んできました。

平成30年度は、県政150周年の7月12日に、「ひょうご五国の恵み給食」と題して社高校生が考えた給食を加東市内の幼・小・中学校に提供させていただきました。当日は、給食センターで給食作りの補助を行い、その後生活科学科3年生全員がグループに分かれ、加東市内の全小学校を訪問し、ひょうご五国の食材の魅力や、献立への思い等を伝えました。

また、兵庫県産の食材を使い、ひょうご五国の恵みの松花堂弁当を考案し、地域にレシピ提供をさせていただきました。

今後も、高校生のアイデアで、地産地消の推進と食文化の伝承に寄与していきたいと考えています。



ひょうご五国の恵みの松花堂弁当



高校生が考えるひょうご五国の恵み給食

みなさんは、昔の兵庫県が五つの国(地域)に分かれていたことを知っていますか。1868年に但馬・播磨・丹波・摂津・淡路の五つの国(地域)が一つになって、今の兵庫県になりました。

平成30年7月12日で150周年を迎えました。兵庫県には、それぞれの地域の豊かな自然を生かして作られた、たくさんの農産物があります。県政150周年を記念して、社高校で五国のおいしい野菜や特色ある郷土料理を取り入れた給食を考えました。

給食を通してふるさとの歴史や文化について考えていきましょう。



ひょうご五国の恵み給食

7月12日(木)の給食

- ・ご飯
- ・じゃぶ煮(但馬の郷土料理)
- ・牛乳
- ・鰯と夏野菜のさわやか南蛮漬
- ・スナッペンどうのサラダ

兵庫県内の主な産地を紹介します。

- 鶏むね肉: 播磨、丹波
- 大根: 但馬、播磨、丹波、摂津、淡路
- ピーマン: 但馬、摂津、淡路
- キャベツ: 但馬、播磨、摂津、淡路
- とうもろこし: 丹波、摂津、播磨
- にんじん: 播磨
- トマト: 但馬、播磨、摂津、淡路
- たまねぎ: 播磨、淡路
- スナッペンどう: 丹波

〈但馬の郷土料理「じゃぶ煮」〉

じゃぶ煮というのは、但馬で親しまれている郷土料理です。「じゃぶ」というのは、野菜を煮込んでいるうちに水分が出てきて「じゃぶじゃぶ」としてくるということをあらわしています。今日の「じゃぶ煮」に使われている食材は、播州百日鶏や加東市産のたまねぎやじゃがいもなど、地元のものをたくさん使っています。少し甘めのやさしい味つけで夏でもおいしく食べることができます。



給食センターでの実習(社高生)

☆材料(4人分)☆

- ・鶏つくね.....60g
- ・鶏むね肉.....60g
- ・大根.....80g
- ・人参.....60g
- ・じゃがいも.....120g
- ・ごぼう.....40g
- ・こんにゃく.....40g
- ・えのきたけ.....20g
- ・青ネギ.....20g
- ・かつおだしの粉.....4g(小さじ1弱)
- ・水.....400ml(2カップ)
- ・砂糖.....8g(小さじ1弱)
- ・薄口しょうゆ.....16g(小さじ1弱)
- ・酒.....16g(小さじ1強)



小学校での食育(五国について説明)



小学校訪問(献立への思いを発表)

☆作り方☆

- ① ごぼうの泥をおとし、包丁の背で皮をこそすり、小口切りにする。
- ② 大根、人参、じゃがいも、こんにゃくは角切りにし、えのきたけは、石づきを取り半分に切る。鶏肉は一口大に切る。
- ③ 鍋に鶏肉を入れ炒める。人参、こんにゃくを軽く炒め、水を入れてアクを取り、かつおだしの粉を入れて煮る。
- ④ ③の煮たてただしの中に、大根、ごぼう、じゃがいもを入れて煮る。
- ⑤ 野菜が柔らかくなれば、砂糖、薄口しょうゆ、酒で味付けをする。
- ⑥ 最後に鶏つくね、えのきたけ、小口切りの青ネギを入れる。



すがたをかえる大豆

西宮市立鳴尾北小学校 栄養教諭 芹野淑恵
 小学校3年生の国語の時間に、「すがたをかえる大豆」を学習します。前任地の相生市において、総合的な学習での大豆の栽培と加工の学習に関わり活動をまとめました。前号では、大豆を使ったさまざまな取り組みの中から、味噌作りを紹介しました。今回は味噌以外に、大豆がどのように変身していくかを紹介します。

大豆の栽培

6月ごろ 大豆の播種(はしゅ)
 10~11月ごろ 大豆の収穫・乾燥・脱穀



収穫した大豆

納豆作り

水につけた大豆を柔らかくなるまでゆで、納豆の種を混ぜます。保温バッグに湯を入れたペットボトルとともに入れて約1日発酵させ、その後、1日ほど冷蔵庫に入れてさらに熟成させてから食べます。

納豆の種

市販の納豆を湯に溶かして作ります。

大豆にぴったりとつくように、ラップでふたをします。



普段食べている納豆より粒が大きいね！



大豆の風味豊かな納豆ができました。

保温バッグで発酵中...



きなこ作り

大豆が色づくまで炒ります。炒った大豆はミルにかけて様子を見ながら挽いていき、粉にします。ミルは、大きな粒にも使えるものを使用しました。



きなこは、おうちの方と一緒に焼いた餅につけて食べました。



大豆の炒り具合できなこの色が変わります。



きなこの出来上がり



きなこもち

ポンがし作り

地域の団体より「ポンがし」の機械を借りて、地域の方々の協力のもと、育てた大豆で「ポンがし」を作りました。米のポンがしよりも圧力を低く調整して、作ります。子どもたちはあめがけと袋詰めを中心におこないました。



米のポンがしをつくる時よりも、低い圧力に調節します。



「ポンっ！」と大きな音とともに蒸気が出ます。



ラベルは子どもたちがデザインしました。



令和
元年度

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審議をします。

▲…部会長 △…副部会長

食育推進部会

No	部会長	名前	所属	職名
1		芝山 尚子	神戸市教育委員会事務局学校支援部健康教育課	指導主事
2		吉川 暁宙	伊丹市教育委員会事務局学校教育部保健体育課	主査
3		木岐 日早子	加古川市立加古川小学校	主幹教諭(栄養担当)
4		山田 彩加	加西市立九会小学校	栄養教諭
5		遠藤 春美	加西市立泉小学校	栄養教諭
6	▲	長尾 美香	姫路市教育委員会事務局学校教育部健康教育課	指導主事
7	△	加藤 美和	豊岡市教育委員会子ども教育課	主幹兼指導主事
8		高橋 京子	丹波篠山市教育委員会教育支援センター	学校経営指導主事
9		佐伯 秀二郎	淡路市教育委員会教育部学校教育課(淡路市立給食センター)	教育部学校教育課付課長(淡路市立給食センター施設長)
10		松尾 吉晃	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

No	部会長	名前	所属	職名
1		松島 由佳	神戸市教育委員会事務局学校支援部健康教育課	小学校給食係長
2	△	山本 英子	一般財団法人神戸市学校給食会	常務理事(給食・食育推進課長事務取扱)
3		鴨川 憲之	伊丹市教育委員会事務局 小学校給食センター	所長
4		金古 裕弘	明石市学校給食会	専務理事
5	▲	太田 俊夫	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事
6		山根 伸浩	香美町立村岡学校給食センター	所長
7		齋藤 昭	丹波篠山市立西部学校給食センター	所長
8		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
9		中村 道代	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

No	部会長	名前	所属	職名
1		市原 有加里	神戸市立小東山小学校	栄養教諭
2		角谷 千尋	宝塚市立売布小学校	栄養教諭
3	▲	木岐 日早子	加古川市立加古川小学校	主幹教諭(栄養担当)
4	△	遠藤 春美	加西市立泉小学校	栄養教諭
5		中谷 枝利香	姫路市立手柄小学校	栄養教諭
6		三村 恵	太子町立太田小学校	栄養教諭
7		小池 未菜	兵庫県立豊岡聴覚特別支援学校	栄養教諭
8		岡田 恵美	丹波篠山市立城東小学校	栄養教諭
9		藤田 晃子	洲本市立堺小学校	栄養教諭
10		重廣 珠世	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事



食育推進部会(出前講座参観)



物資部会(製パン工場見学)



食品研究部会(調理実習)



(学校給食推進委員会)



市から町から

きょうの給食な～に？

南あわじ市立沼島小学校 栄養教諭 富永 景子

兵庫県の最南端、淡路島本島から約4.4キロ南に浮かぶ沼島。国生み神話の伝わるこの豊かな地に、南あわじ市立沼島小学校があります。同小の横には中学校があり、小学校に11人、中学校に7人の児童・生徒が通っています。

給食は小学校から渡り廊下でつながった、同市沼島学校給食センターで作られます。南あわじには淡路島タマネギをはじめ、レタスやキャベツ、淡路ビーフや乳製品といったさまざまな農産物があります。海に出れば鳴門海峡の潮流でもまれた魚介類がとれ、タイやアジ、太刀魚にフグなど一年を通じて上質な魚を食べることができます。ワカメやノリなどの海藻類も豊富です。

それでも、沼島といえばやはり魚。特に夏は多くの観光客がハモを目当てに訪れます。もちろん給食にも毎年登場します。高級食材ですが、地元の漁師さんが子どもたちに食べさせようと、切り身にして納品してくれます。これから旬を迎えるハモとともにタマネギ、ワカメ、ビワ……と南あわじを代表する名産品をそろえた献立が出来上がりました。

給食室から

ハモはやわらかいので、身を崩さないように1切れずつ丁寧に衣をつけていきます。調理師2人が心を込めて給食を作っています。

☆ 献立 ☆

- ごはん
- 牛乳
- ハモフライ
- キャベツのおひたし
- たまねぎのみそ汁
- ビワ



食育だより

学校では、月に1度「全校給食」を行っており、全校生と全教職員で給食を食べます。その月に誕生日を迎える児童、教職員のお祝いと、栄養教諭からの食育があります。この時は担当の児童が大活躍！司会をしたり、誕生日の児童、教職員にインタビューをしたり、



この日は1年生にとって初めての給食

漁師の船に同乗し、釣ったハモを見る子どもたち



「ハッピーバースデートゥー」の曲をピアノで弾いたりと大忙しですが、毎月交代で張り切って活動しています。

また、3、4年生は授業で沼島の漁業について学びます。漁師さんを訪ね、ハモの「はえなわ漁」「縄くり」「骨切り」を教えてもらいます。ハモが切り身になって食卓に届くまでに、たくさんの人が関わっていることが分かります。



専用の長いまな板で、皮を残しながらハモの骨切りをする様子を見学する児童

ほかにも底引き網漁、網立て漁など、さまざまな漁法で魚をとっていることを勉強します。豊かな海に囲まれて暮らす子どもたちは幸せです。

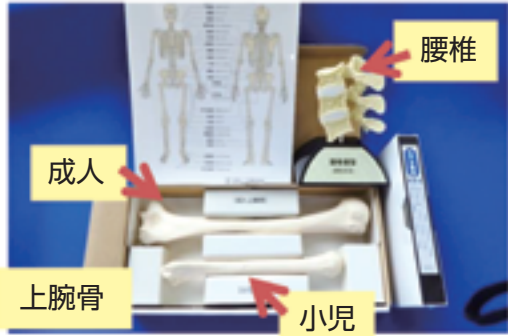


食に関する指導教材の貸出案内

食育への普及・啓発の推進のため、当センターでは、学校給食関係者を対象に食育指導教材を無料で貸出しています。貸出総数と人気上位3つの貸出件数の過去8年間の貸出状況を紹介します。時期により重なることもありますので、空き状況については事前にお問い合わせください。

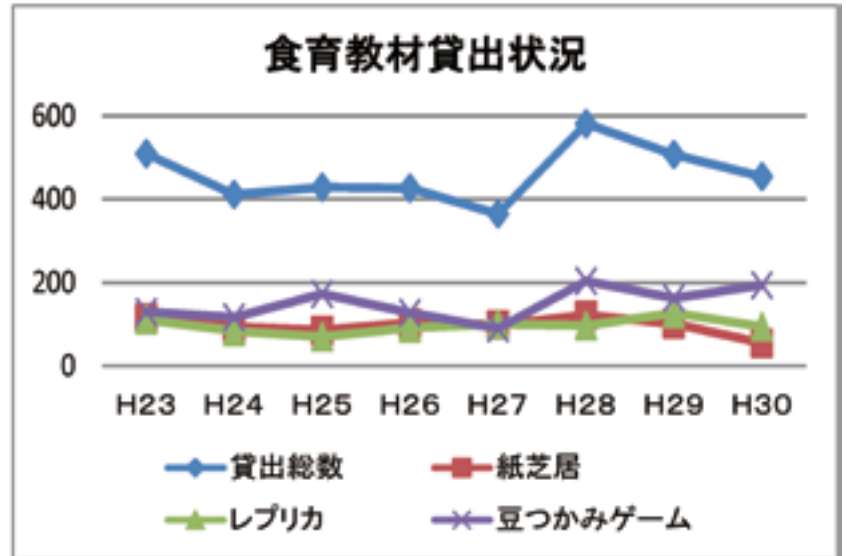
《おすすめ教材》

実物大の骨の模型です。
成長期について等の指導時に…



貸出について詳しくは、ホームページをご覧ください。

食育指導教材の貸出状況の推移



令和元年度 学校給食用物資研究会(展示会)

令和元年8月1日 神戸サンボーホールにおいて「学校給食用物資研究会(展示会)」を開催します。

学校給食関係者の皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

日時：令和元年8月1日(木) 10:00~15:00

会場：神戸サンボーホール 神戸市中央区浜辺通5-1-32

内容：・開発品・一般物資・地産地消関連商品・学校給食用パンなどの展示・試食

・食育指導教材の紹介(レプリカ等)

～食育支援体験学習の実演～

・竹輪作り教室(午前1回・午後1回)

・みそ作り教室(午後1回)

・フォカッチャ作り教室(午後1回)

・講演会「食中毒の防止と異物混入」

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 岸本 徹



令和元年度「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 主任指導主事
芦屋市立山手中学校 主幹教諭(栄養担当)
西宮市立鳴尾北小学校 栄養教諭
加古川市立氷丘南小学校 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 食育支援課 職員

松尾 吉晃
奥 瑞恵
芹野 淑恵
今村 貞美
林 勇二
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 秋山 保浩