

兵庫の学校給食だより

2021.3
No.127



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://www.hyogo-kyushoku.jp/> 検索



しっかりお話を聞いているね。



形よく生地をのばすのは難しい！



豊岡市立資母小学校の食育取組

本校は、但馬の東、子午線の通る地域にあります。校区は、四方を山々に囲まれて四季折々の模様を作り出す豊かな自然環境の中にあります。また、保護者を含めた地域の方々の協力・支援にも恵まれています。1・2年生は地元で盛んに栽培されている「但馬ピーマン」づくり体験、3・5年生は米作り体験、4年生は地元の特産である「赤花そば」のそば打ち体験、5・6年生はおにぎりの作り方や弁当作り体験など、年間を通して様々な方に支えて頂きながら体験活動に取り組んでいます。子どもたちは、その成果として自分で野菜を育てたことで苦手だった野菜を食べられるようになったり、調理することや食材の栄養とそれはたらきに興味を持ったりするようになってきています。

昨年度より、食に関する教育目標を“「食の力」は「生きる力」～ふるさとの「食」を大切に主体的に学ぶ児童の育成～”と掲げて取り組んできたことが、少しずつ実を結んできているところです。



焼きたてはおいしいな



教えてもらった通りにできるかな？

給食を弁当箱に詰めるのは大変だけど楽しい

もくじ

- 豊岡市立資母小学校の食育取組 ①
- 令和2年度 学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰 ②
- 全国学校給食甲子園受賞「丹波篠山市立東部学校給食センター」 ③
- 令和2年度「地域の特色を生かした食育推進事業」 ④
- 兵庫県産食材学校給食提供事業 第1弾 県産ブランド牛 ⑤
- 食に関する指導研修会／令和2年度栄養教諭新任者紹介 ⑥
- 市から町から（加古川市立日岡山学校給食センター） ⑦
- 令和2年度 学校給食従事職員表彰者名簿 ⑧
- 令和3年度 兵庫県学校給食・食育支援センター事業年間行事予定表

関係者にご回覧ください

「竹輪を作ろう講習会」
体験の感想

ちくわが魚からできるなんて知らなかったです。魚がきらいだったけど、すきになりました。
(3年生)

魚をみんなの前で切るのが、かっこよかったです。ちくわをつくる魚はかざられていると思ったけど、何でもいいのにおどろきました。
(4年生)

この体験を通して、あらためて竹輪のおいしさを知りました。食事の栄養バランスを考えて、竹輪をもっと取り入れたいと思いました。
(6年生)

令和
2年度

学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰

姫路市立置塩小学校

この度は、20年以上にわたる地域・家庭・学校・給食センターの連携に対し、賞をいただき感謝申し上げます。

本校は、広大な2,600㎡の学校田畑を使って、米と野菜作りをし、児童の主体性を育成しています。

地域の人々と連携し、2・4・5年生で米作り、全学年で野菜作りを行っています。特に、学年ごとに違う品種のサツマイモを秋に収穫し、焼き芋にして食べ比べる「焼き芋グランプリ」は、収穫の喜びを感じるとともに、児童の農業に対する興味・関心を高めています。また、収穫した野菜を持ち帰って家族で調理し、レポートにまとめる「家族でクッキング」は、食することの楽しさも味わうことができました。さらに、夢前学校給食センターと連携し、栄養教諭が給食時間に食育指導を学年ごとに実施しています。

今後も児童がワクワクする取組を計画し、主体的に食に関わり、食を大切に児童の育成を目指します。



丹南野菜直販所（丹波篠山市）

この度は、学校給食「兵庫県教育長表彰」をいただき、ありがとうございます。

私たちは日頃、少しでも安全・安心で新鮮な地元野菜を子どもたちに届けたいという思いで野菜作りをしています。

また、地元の小学生たちとの収穫体験や試食会等を通して、自然の恵や環境、さらに食やそれを支える社会の営みの大切さを感じてもらえればと考えています。

今は、コロナ禍ですが、一日も早く終息し、子どもたちが笑顔で元気に会話をしながら給食ができるようになることを切に願っています。

私たちも、この受賞を励みに、給食を通して子どもたちから元気をもらいながらがんばっていきたいと思っています。



丹波市立市島中学校 栄養教諭 宝子一十美先生

この度は、栄えある学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」を受賞できましたことに深く感謝いたします。今日までの学校給食を振り返ると、米飯給食の普及、中学校での実施、O157感染から衛生管理の見直し、食育基本法に基づいた食育推進、そして、新型コロナウイルス感染対策を踏まえた給食のあり方など大きく変化してきました。その度に、周りの皆さんに助けられ乗り越えてきました。多くの方々との出会いが、この度の表彰につながっていると思います。次代を担う子どもたちに、食を通して命を守り、心豊かに育てる学校給食の充実に向けて、今後もかかわっていきたいと思います。



丹波大納言小豆



- ・あんぱん
- ・牛乳
- ・鶏肉のスタミナ焼き
- ・オニオンスープ

香美町教育委員会 毛戸和宏氏

この度は「兵庫県教育長表彰」という名誉ある賞をいただき、ありがとうございます。

これもひとえに、これまで支えてくださった多くの皆様のおかげと、心から感謝しております。

香美町は自然あふれる素晴らしい町で、海の幸、山の幸に恵まれた「食の宝庫」です。その豊かな地元産食材をもっと多く学校給食に取り入れるため、私は平成25年10月に「ふるさと給食推進員」に任命されました。

地元の農家を回り、どの野菜をどの時期にどれだけ生産すればよいかといった作付けの調整をお願いしているほか、高齢で食材の搬入が困難な生産者の代わりに運搬役を担うなど、町内の3学校給食センターと生産者の橋渡し役を担っています。

今後も、生産者、給食センター職員など多くの方々との信頼関係を大切に、子どもたちがふるさとの味として心に刻み、大人になっても「香美町の給食は美味しかったなあ。」と思い出してくれるような給食を目指して、これからも努力して参ります。



祝

『第15回 全国学校給食甲子園』で丹波篠山市立東部学校給食センターが受賞されました。

大河ドラマ「麒麟がくる」の舞台にもなった高城山をテーマにしようと考案したのが今回の献立です。地元野菜をふんだんに取り入れたことが評価され、「教職員生涯福祉財団賞」と「食育授業優秀賞」をいただくことができました。

丹波篠山市には特産物やおいしい食べ物がたくさんあり、学校給食用に栽培してくださる地元野菜生産者の方々がいっぱいます。これからは生産者さんとの連携を大切にし、地産地消を心がけた学校給食作りに努めていきたいと思ひます。

丹波篠山市立東部学校給食センター 栄養教諭 岡田恵美 先生



献立

- 丹波栗と黒枝豆のにぎわいごはん
- 牛乳
- 丹波地鶏のさんしょみそ
- コリコリ干し大根の茶の香あえ
- 霧芋の雲海汁
- ミニトマト





令和2年度「地域の特色を生かした食育推進事業」



たつの市立揖保小学校

1 はじめに

本校では、食育で身に付ける力は「生きる力」であり、人間が生涯に渡って続けていく基本的な営みであることを踏まえ、地域の特性を活かしながら、教育活動全体を通じて食育の実践を行いました。また、今年度は感染症対策を講じ、新しい生活様式に対応しながらの食育推進となりました。

2 実践例

3年国語科「冬の暮らし」の授業では、栄養教諭から給食の献立には「おいしい言葉」が多く使われていることを教えてもらい、農園で育てた大根のおいしさを子供たちの実感を伴ったおいしい言葉で表現することができました。

5年社会科「わたしたちの暮らしを支える食品工業」でたつの市の特産品である醤油について学習をしました。その際に、地域の麦畑の麦が使用されていることやたつの市で醤油造りが盛んな理由、地域に根ざした醤油づくりがされていることを知り、地域の食文化や食に関する歴史などにも興味・関心をもつことができました。

3 おわりに

食を入り口とした学習は、子どもたちにとっては取り組みやすく、気付きや学びを自分の生活に活かすことができるものでした。継続することで、よりよい食習慣を身に付け、こころ豊かな生き方へつなげていってほしいと願い、今後も取り組みを進めていきたいと思えます。



栄養教諭と一緒においしい言葉集め
(3年生国語科「冬の暮らし」)



たつの市の特産品である
醤油づくりについて学習
(5年生うすくち龍野醤油資料館の見学)

丹波篠山市立味間小学校

1 はじめに

本校は、丹波篠山市のお茶の産地である味間地区が校区内にあります。また、学校の近くの畑で地域の方が黒豆やお米を栽培されています。豊かな自然に囲まれた中で、地域の特色を生かした食育を実践していきたいと考えました。

2 実践例

昨年度の3年生が育てた黒大豆の種子を受け継いで、今年の3年生がみんなで育てました。種の観察から種植え、苗づくり、植え替え、土寄せ…自分たちの手で実際に触れ、作業し、体験することで農家の人の苦勞を知り、「おいしく育てたい、早く食べたい」という食に対する意欲が高まりました。

3 おわりに

地元の食材を学習することによって、子どもたちは楽しく学ぶことが出来ました。普段何気なく食べている「黒豆」に対して地元特産品としての意識を高め、この味を大事にしていこうという心が育っていきました。これからも地元食材に対して愛着と感謝をもてるような学習を続けていきたいです。



黒豆を種から育てました



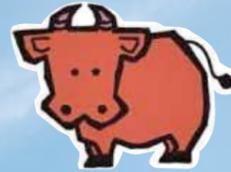
黒豆について記録して
気付いた事をまとめました

食育講演会

開催場所	講師	開催日
明石市立市民会館	武庫川女子大学 教授 高橋 享子	8月20日(木)
兵庫県民会館	神戸大学大学院 准教授 山下 陽子	8月24日(月)

兵庫県産食材学校給食提供事業 第1弾 県産ブランド牛

すごいよ兵庫！「兵庫の恵み」をめしあがれ！ —モォ〜ッと、いただきます！—



【地域ブランド】

- ① 湯村温泉但馬ビーフ
- ② 本場但馬牛・本場経産但馬牛
- ③ 黒田庄和牛
- ④ 加古川和牛
- ⑤ 淡路ビーフ
- ⑥ 丹波篠山牛
- ⑦ 三田肉・三田牛
- ⑧ PREMIUM姫路和牛

兵庫県産和牛肉学校給食提供事業は、新型コロナウイルス感染症により需要が大きく落ち込んだ但馬牛・神戸ビーフ等県産和牛肉について、学校給食で提供して頂くことにより消費を拡大し、生産者の経営安定を図るとともに、県内の児童生徒にそのおいしさや魅力を伝えることを目的としています。

兵庫県のブランド「但馬牛」と「神戸ビーフ」について知ろう!!



- 兵庫県にいる但馬牛の父牛と但馬牛の母牛から生まれて、兵庫県で肥育(まるまると太らせる)して食肉になった牛肉を但馬牛と言います。
- 但馬牛(食肉)の中でも、きびしい審査に合格すると「神戸ビーフ」になります。

兵庫県のたくさんいる但馬牛。実は全て見分けることができるんだよ。

- 見分けるときに重要になるのが「耳標」と「鼻紋」
- 「耳標」は牛の耳についている黄色い札です。ここに書かれている10ケタの数字は1頭ずつすべてちがいます。この数字があれば、インターネットを通じて誰でも牛の情報を調べることができます。
- 「鼻紋」は牛の鼻先にあるもようです。人間の「指紋」と同じで、大人になっても変わりません。



資料提供: 兵庫県食肉事業協同組合連合会

神戸ビーフを口の中に入れたときに、ほっぺたがおちそうなくらいおいしかったです。



神戸ビーフとごはんがマッチしていて、食べたしゅんかんにあじが口にひろがり、ふつうのお肉とはちがうと思いました。



とてもやわらかくて、食べやすかったです。コロナで外食に行けないのでうれしかったです。牛丼の玉ねぎと相性が良かったです。さらに、ジューシーでおいしかったです。牛丼の神戸ビーフのおいしさも少しもりました。もっと食べたかったです。とてもおいしかったです！



食べたるとてもしあわせな気分になりました。やっぱりふつうの肉とはちがうなと思いました。とてもおいしかったです。ていきょうしていただき、ありがとうございました。



イベントなどが中止になる中、給食で神戸ビーフが出てとても嬉しかったです。牛丼と神戸ビーフがすごくマッチしていて、例えば、かんだらすごくやわらかいお肉で、口の中でとろけるような感じよかったです。



食育関連事業
レポート

食に関する指導研修会



この研修会は、兵庫県教育委員会との共催事業で、学校教育活動全体で行う食育の充実を図るため、栄養教諭、臨時講師（栄養担当）、学校栄養職員を対象として、年に2回実施しています。

令和2年度は、教材の有効活用や、独立行政法人教職員支援機構が主催する食育指導者養成研修を踏まえた成果の活用について、協議や意見交換を行いました。特に、第2回は緊急事態宣言の再発令に伴い、急遽、対象を制限したオンライン研修に変更しての実施となりましたが、ICTの活用により全ての子どもたちに学びを保證できる環境を実現するための整備が急速に進められている中、ICTの活用についても意見が交わされ、食に関する指導や研修のあり方について考える貴重な機会となりました。

第1回「食育指導教材の有効活用について」

令和2年12月22日（火）実施



内容

○実践紹介

「食育指導教材を使った授業実践について」

姫路市立広峰小学校 栄養教諭 大西理香
県立のじぎく特別支援学校 栄養教諭 大林賢枝

○研究協議「教材の有効活用について」

第2回「食育指導者養成研修報告と成果活用」

令和3年1月26日（火）実施

オンライン研修

内容

○実践紹介及び研修報告

「学校における食育実践と研修成果の活用について」

猪名川町立松尾台小学校 栄養教諭 岡崎 文子
養父市立養父中学校 栄養教諭 井口 留美
姫路市立大津茂小学校 栄養教諭 奥野 由紀子
姫路市立御国野小学校 栄養教諭 谷川 まい
姫路市立豊富小中学校 栄養教諭 圓尾 祐子



○質疑応答及び意見交換

*緊急事態宣言の再発令を踏まえ、集合型の研修から、対象を制限したオンライン研修に変更して行いました。



「食育ハンドブック（中学校版）」を食に関する指導に役立ててください

このハンドブックには、学校教育活動全体で行う食に関する指導の進め方や31の食育事例が掲載されています。校種を問わずご活用ください。

http://www.hyogo-c.ed.jp/~taiiku-bo/syokuikukakari/handbook/syokuiku_jh.html



令和2年度 栄養教諭 新任者紹介

- ①なぜ栄養教諭になろうと思いましたか
- ②頑張っている事
- ③嬉しかった事
- ④いちおしメニュー
- ⑤こんな栄養教諭になりたい



神戸市立住吉小学校 栄養教諭 横山 綾華

- ①「食」の楽しさや大切さを子どもたちに伝えたいと思ったからです。
- ②日々の給食を生きた教材として活用することです。
- ③「おいしかった!」「苦手やけど食べられた!」と給食の感想を聞けることです。
- ④神戸の特色ある給食「牛肉のウエスタン風」「旬菜スープ」「かすじる」など。
- ⑤給食をはじめ、食と子どもたちをつなぐコーディネーターとしての役割が果たせる栄養教諭になりたいです。



神戸市立垂水小学校 栄養教諭 見上 里子

- ①成長期である子どもたちに食の重要性や食べることの楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②子どもたちとできるだけたくさんコミュニケーションをとることです。
- ③「苦手な食べ物も給食なら食べられる」と話してくれたときです。
- ④夏野菜カレー
- ⑤食を通して子どもたちが生きる力を身につけるための手助けをしていきたいです。



加古川市立 日岡山学校給食センター



加古川市の中学校給食について

加古川市における中学校給食は、市内12中学校のうち、志方中学校1校のみ志方学校給食センターから給食の提供を行っていましたが、共働き世帯の増加、食育への関心の高まりを背景に、平成27年に完全実施が決定されました。

平成30年に両荘中学校も志方学校給食センターから学校給食の提供が開始され、続いて令和2年9月から日岡山学校給食センターの稼働により、6中学校で学校給食の提供を開始しました。令和3年9月から予定している（仮称）神野台学校給食センターの稼働により、未実施の4中学校にも提供が開始され市内全ての中学校で完全給食を実施することになります。

日岡山学校給食センターについて

日岡山学校給食センターはDBO（デザイン・ビルド・オペレート）方式で整備・運営され、ドライシステム及びHACCP概念の導入・明確なゾーニング・衛生的な配慮・アレルギー対応食の提供・食育の推進・環境への配慮など様々な特徴があります。

また、調理能力は1日あたり、最大4,500食、アレルギー対応食最大50食としており、6中学校約3,800人分の給食を作っています。

※DBOとは設計・建設と運営・維持管理を民間事業者一括発注するもの



心と体に美味しい給食の提供を目指して

加古川市の中学校給食は毎日米飯です。（小学校は週3回米飯給食）米飯を主食とした望ましい日本型食生活の見本となる給食の提供に努めています。「和食」の素晴らしさを伝えることができればと、献立に兵庫県産の旬の食材、伝統的な行事食や地域に伝わる郷土料理なども積極的に取り入れるようにしています。また、多機能加熱機器（スチームコンベクションオープン）は、調理の幅を広げてくれるので、焼き物や蒸し物などの献立も給食に取り入れることができます。さらに、和え物なども、食材を茹でた後、真空冷却機を活用すれば短時間で適温に冷却することができます。配食にも保温食缶や冷却用の保冷剤を活用し、調理終了後2時間以内で喫食まで適温で届けることができます。生徒の健やかな成長につながるよう、安心・安全で心と体に美味しい給食の提供に努めています。



学校給食週間中の献立の紹介

令和2年度1月25日 提供の給食の紹介

- ・紫黒米入りご飯
- ・牛乳
- ・さんまの生姜煮
- ・切干大根の甘酢煮
- ・恵幸川汁
- ・焼きのり



「美味しく 食べよう 兵庫の食べ物」をテーマに兵庫県産の食材を使った料理や郷土料理を全国学校給食週間中に提供しました。その一例を紹介します。

●紫黒米入りごはん

1月の精白米は、農事組合法人志方東営農組合が、おいしくて安心をモットーに育てた地元のブランド米で、兵庫県認証食品（ひょうご安心ブランド農産物）にも認証されている「志方健やか米」を使っています。そこに、同組合で育てた古代米といわれる紫黒米を混ぜ込みました。

えこがわじる

●恵幸川汁

加古川市にある麺みそ専門店の味噌と酒蔵の酒粕を使った加古川発祥の「恵幸川鍋」をアレンジしたメニューです。市内の小中学校での総合的な学習の時間（食育）で、地域食材の恵みを学んだことで給食に登場したメニューです。「恵幸川」とは、ECOと加古川をかけて名付けられました。県内産の食材として、鶏つくねや鶏肉、大根、白菜、岩津ねぎなどを使いました。

●焼きのり

兵庫県の県産水産物学校給食提供事業でいただいた焼きのりです。

令和2年度 学校給食従事職員表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に、兵庫県学校給食・食育支援センター所長から感謝状をお送りします。

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	栗花落 英次	神戸市	清道 みどり	伊丹市	丸尾 ヒロエ	姫路市	須藤 玲子
	桜田 陽子		増田 理恵	木田 昌恵	深田 可奈		
	吉田 篤史		黒野 博美	坂本 智恵	たつの市	茂森 晶子	
	山田 千恵子		山根 正芳	宝塚市	龍 美奈子	相生市	森 淑香
	熊谷 岳夫		本田 裕之		小川 明子		前田 あこ
	小山 紗智子		藤山 朋子		徳田 有美子		池田 貴代美
	澤田 摩耶		新岡 由香里		宮階 由美子	釜内 江梨子	
	白濱 俊樹		岡村 綾	川西市	綿貫 明子	佐用町	井上 ゆかり
	正垣 利典		西橋 奈央		稲角 由起子		横野 梨恵
	長田 浩一		中村 陽子	明石市	千原 恵津子	豊岡市	小山 哲哉
	木村 史郎	猪田 幸恵	岡本 明美		養父市	西尾 祥子	
	吉田 竜太	長井 治枝	加古川市	岡田 明代	丹波篠山市	並河 まり子	
	伊與田 広美	迫 節子	稲美町	坂崎 幸代		京川 香子	
	呉本 順子	重松 典子	三木市	織田 美千子	南あわじ市	中村 絵利花	
	藤原 朋子	藤井 圭子	加西市	習田 和路	淡路市	仲井 恵理	
	箱崎 健二	富尾 栄子		竹内 麻衣子		網城 早苗	
	岡田 理恵	上山 洋志子		丸井 瞳		村西 永子	
	財田 隆史	野口 万里子		鈴木 昭夫		水野 里美	
	田中 成欣	木村 沙紀	加東市	西脇 明子	船越 鎮子		
	澤 琢	國武 愛子		河村 愛恵	武久 和子		
木村 薫	伊丹市	浅田 由香理		藤田 良江			

令和3年度 兵庫県学校給食・食育支援センター事業年間行事予定表

行事	会場等	開催予定	参加者等
体験学習の推進	魚講習会	各学校	年23回 児童(5,6年)・生徒、教諭等
	竹輪を作ろう!! 講習会	各学校	年25回 児童・生徒、教諭等
	ごはん塾	各学校	年4回 児童・生徒、教諭、保護者
	パン作り教室	各学校	年6回 児童(4~6年)等
	手作り豆腐講習会	各学校	年5回 児童(3~6年)・生徒、教諭等
	みそ作り教室	各学校	年3回 児童・生徒、教諭等
	県産品を利用した親子料理教室	県下	6団体 児童・生徒とその保護者
	地引き網漁業体験	都志港、平岡農園(洲本市) 下浜地曳網組合又は竹野こども体験村	年2回 児童とその保護者
	県立円山川公園との連携による食育学習会	県立円山川公園	年1回 小・中学生、施設利用者等
	第10回たんぱこ子学びフェスタへの参加	丹波篠山市立四季の森生涯学習センター	年1回 保護者・地域の児童生徒等
県立高校との地産地消促進事業	未定	5校 県立高校生と児童・生徒	
普及・品質向上	学校給食用コッパン品質審査会	学校給食・食育支援センター	年1回 県下各製パン委託工場
	学校給食用物資研究会(展示会)	兵庫県民会館、姫路文化センター、未定	年3回 学校給食関係者
	肢体不自由教育給食関係者調理・摂食支援講習会	神戸市立西区文化センター	年1回 特別支援学校に勤務する教諭、 栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者等
	衛生管理推進事業(県教委共催)	未定	未定 学校給食関係者
衛生管理	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会	未定	年3回 県下各製パン・炊飯委託工場
	学校給食関係者衛生管理等・調理講習会	学校給食・食育支援センター 学校法人みかしほ学園日本調理製菓専門学校	年2回 栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者等
	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理委託	県下各製パン・炊飯委託工場	8工場 県下各製パン・炊飯委託工場
	地域の特色を生かした食育推進事業(県教委共催)・食育講演会	神戸会場、姫路会場	2会場 学校管理職、栄養教諭、食育担当教諭等
研修会・講習会	地域の特色を生かした食育推進事業(県教委共催)・食育推進校の指定及び学校食育実践研究大会(地区大会)	指定された7校	通年 食育推進指定校及び近隣の学校関係者等
	栄養教諭実務研修会(県教委共催)	未定	年1回 栄養教諭、学校栄養職員等
	食に関する指導研修会(県教委共催)	未定	年2回 栄養教諭、学校栄養職員等
	共同調理場所長研究会	未定	年1回 共同調理場所長等

令和2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 中村 由利
 芦屋市立精道中学校 主幹教諭(栄養) 奥 瑞恵
 加古川市立平岡東小学校 栄養教諭 浪花 絵梨
 姫路市教育委員会 健康教育課 指導主事 長尾 美香
 兵庫県学校給食・食育支援センター 所長補佐兼食育支援課長 林 勇二
 兵庫県学校給食・食育支援センター 職員 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 秋山 保浩