

# 兵庫の学校給食だより

2021.7  
No.128



(公財) 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



地域の方と稲刈り  
今年の出来は  
どうかな？



焼き芋GP  
どれが一番  
おいしいかな



家族でクッキング  
どれもおいしそう



※写真は2019年度のものです。

## ★★★★★ もくじ ★★★★★

- 姫路市立置塩小学校の食育への取組 ..... ①
- 兵庫県教育委員会が実施する食育の推進 ..... ②
- 県立高校との地産地消促進事業 (県立松陽高等学校) ..... ③
- 兵庫県産食材学校給食提供事業 第2弾 兵庫県の魚と海  
..... ④⑤⑥⑦
- 新しい食に関する指導教材の紹介 ..... ⑧
- 令和3年度 学校給食推進委員会委員の紹介

関係者にご回覧ください

## ✿ 姫路市立置塩小学校の食育への取組

本校は姫路市の北西部を流れる夢前町の中流の谷あいには位置し、自然豊かな田園風景が広がっています。

この自然豊かで恵まれた環境の中、児童は校舎の北にある約2600㎡の学校田畑で、米や野菜作りをしています。本校には、農業を生業とした地域人材が豊富で、すでに20年以上児童の活動に関わってくださっています。低学年から種の蒔き方、苗の植え方、世話の仕方のコツを教えてもらいます。収穫した野菜を持ち帰り、家族で調理して食べます。「家族でクッキング」には各家庭での調理の工夫や食べた感想を記入し、校内に掲示しています。また、秋には品種の違うサツマイモを使って「焼き芋GP」、地域の方を招いて日頃の感謝の気持ちを伝える「ライスパーティー」などの取り組みにより、食に興味を持つ児童が増えています。

これからも家庭や地域と連携をとり、楽しみながら本校の食育を進めていきたいと思ひます。



ライスパーティー  
一年間の感謝を  
込めて



【児童の感想】  
● 家族のみんながおいしいと言ってくれてうれしかったです。  
● 自分で作った焼きトウモロコシは、屋台で食べたものよりおいしかったです。  
● じゃがいもは好きではないけど、自分で作ったのは大好きです。あまくておいしいポテトサラダでした。  
【保護者の感想】  
● 嬉しそうにナスを持って帰ってきました。一緒に料理も作れてよかったです。

◎「家族でクッキング」の感想

# 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進めるため、「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

兵庫県の食育推進を図るため、学校における食育の実践のあり方を検討するとともに、その周知を図ります。

## 2 食育推進校の指定及び学校食育実践研究大会(地区大会)の開催

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。さらに、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。令和3年度は、右にある7校が実践研究に取り組んでいます。



地 区	学 校 名	予 定 日
阪 神	伊丹市立伊丹小学校	令和4年 1月27日(木)
播 磨 東	稲美町立天満東小学校	令和3年11月26日(金)
播 磨 西	市川町立甘地小学校	令和3年11月19日(金)
但 馬	養父市立大屋小学校	令和3年11月19日(金)
丹 波	丹波市立市島中学校	令和4年 1月21日(金)
淡 路	淡路市立津名東小学校	令和3年11月16日(火)
県 立	県立高等特別支援学校	令和3年10月27日(水)

※研究発表会では、授業公開や事後研究会等を行います。感染症対策のため、参加に制限を設ける場合があります。

## 3 食育講演会の開催

学校・家庭・地域との連携を図りながら、学校教育活動全体を通じた食育を推進するため、講演会を開催し、教職員の資質向上を図ります。令和3年度は神戸会場と姫路会場で、令和元年度及び令和2年度の食育推進校による実践発表と、下記講師による講演を予定しています。

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	令和3年8月24日(火)
姫路市男女共同参画推進センター(あいめっせ)	食育調査官 清久 利和氏	令和3年8月25日(水)

## 4 学校給食衛生管理推進研修事業の実施

栄養教諭や学校給食調理従事者を対象として、学校給食衛生管理基準に基づく学校給食の安全や衛生等について研修を行います。令和3年度は5ブロック(阪神・丹波、播磨東、播磨西、但馬、淡路)で開催を予定しています。

## 高等学校における食育の普及と充実に向けて

高校生を含む若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多く、食に関する知識を習得し、意識を醸成し、心身の健康を保持増進して、健全な食生活を実践できるように食育を推進することが必要です。

また、新学習指導要領では、現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力の育成を目指しており、食に関する力や持続可能な社会をつくる力など、食育が担う領域は広がっています。

兵庫県教育委員会では、今年度、高等学校の食育推進に特化した委員会を設置し、新学習指導要領に対応した、食に関する指導の普及と充実を図るための準備を進めています。「食育ハンドブック中学校版」にある「食べない食育」の事例なども参考にして、兵庫県の高等学校で取り組んでいる食育の事例をまとめて年度末に報告し、今後の推進に活用する予定です。

# 県立高校との地産地消促進事業

県立松陽高等学校

本校生活文化科では、専門科目「課題研究」のなかで、以前より食育をテーマに研究を行っています。今回は令和2年度に兵庫県学校給食・食育支援センターのご支援のもと、地産地消をテーマにして取り組んだ研究活動についてご紹介します。

## 1 兵庫県産食材を用いた給食レシピの考案

小学生へのアンケートを踏まえて給食レシピを考えました。小学生に苦手な野菜を美味しく食べてほしいとの願いがこもっています。今後、実現可能なものがあれば給食で提供していただく予定です。



▲さつまいもと鶏肉のコチュジャン煮



▼さっぱり豆腐ナムル

## 2 食育ビデオの制作

新型コロナウイルス感染予防のため、小学校に出向いて食育授業を行うことが出来ず、動画にて地産地消の大切さを伝えることにしました。給食野菜を栽培されている高砂市の農家を訪れ、生産者さんへインタビューを行い、小学生へのメッセージをいただきました。また、野菜クイズや豆知識、アンケートの結果を盛り込んだ動画を制作しました。動画の編集では苦労した点も多々ありましたが、字幕を入れるなどの工夫をしてわかりやすい動画に仕上がりました。



インタビューの様子



動画の様子

## 3 食育ビデオを使った授業の実施

2月に伊保南小学校の4～6年生に制作した食育ビデオを視聴してもらい、「実際に給食で食べている野菜が高砂市で作られていることがわかり、すごく身近に感じた」や「クイズが楽しかった」などの感想を聞くことが出来ました。なかでもクイズは大変盛り上がったようで、楽しみながら知識を得ることが出来たと好評でした。生産者さんの思いを動画を通して伝えることが出来たことは、今回の活動の一番の成果だと考えています。今後も地域の食材について関心を持ち、地産地消の促進につながるような活動をしていきたいと考えています。



地産地消の野菜スライド



農家の方と



5年生の授業での視聴の様子

# 兵庫県産食材学校給食提供事業 第2弾 兵庫県の魚と海

## 日本海

ぎょ ぎょ ぎょ すごいよ兵庫!「兵庫の恵み」をめしあがれ!  
—魚・魚・魚!おいしさ再発見—

本事業は、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農産水産物を学校給食で提供して頂くことにより消費を拡大し、児童生徒にそのおいしさや魅力を伝えるとともに、生産者の経営安定を図ることを目的としています。

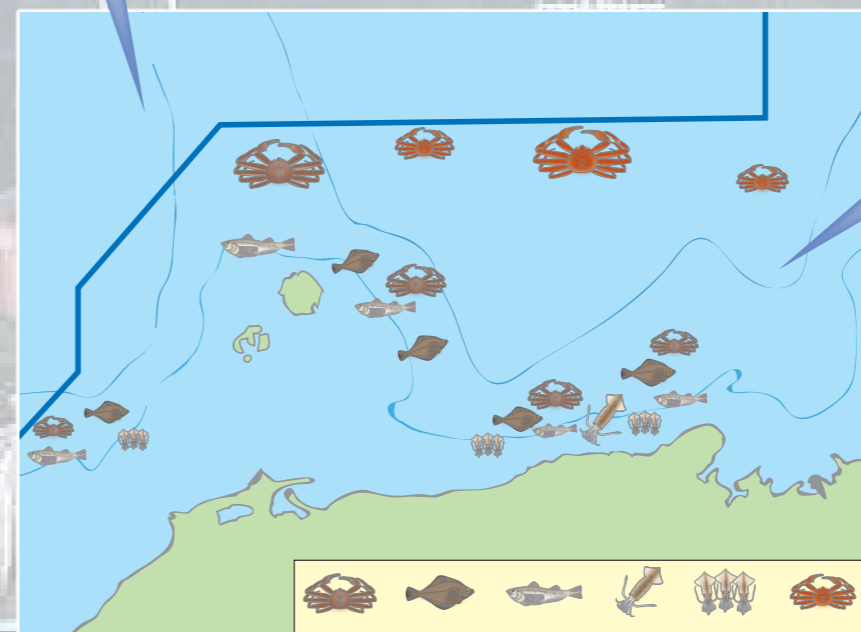


日本海は、浅瀬が少なく、沖合での漁業がさかんです。冬は風や波がはげしいため、瀬戸内海に比べて大きな船に乗って漁に出ます。  
沖合の漁では、港に帰ってくるまで数日間漁を続けます。  
平均水深は1,350mと深く、200~400mの大陸棚を中心にして、深いところでは1,000m以上のところで魚やカニをとっています。

### ハタハタ



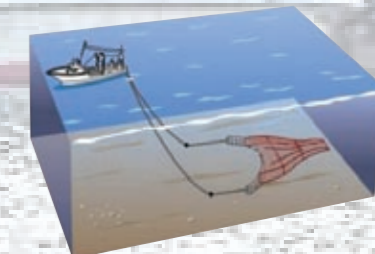
雑穀入りご飯 牛乳 ハタハタのから揚げ 切干大根のはりはり肉じゃが



### ホタルイカ



ホタルイカの炊き込みご飯 牛乳 千種焼き 白葱のゆずがらしあえ かつ汁



**沖合底びきあみ漁業**  
水深100~600mの海底であみをひき、ズワイガニ、カレイ、ハタハタ、ホタルイカなどをとります。



# 瀬戸内海



瀬戸内海は、一年中気候がおだやかです。水深は浅く、平均水深は31mですが、明石海峡や鳴門海峡は100m以上もあります。タイやタコは10~20mのところ、イカナゴやサワラは海面に近いところとっています。

## カキ



ずしろご飯 牛乳 カキフライ  
レモン 南瓜のみそ汁  
水菜のおかか和え



米粉パン 牛乳 カキのグラタン  
ピクルス フォーガー



「牡蠣のつくだ煮」調理の様子

## タイ



玄米入りご飯 牛乳  
真鯛の香草パン粉焼き ミネストローネ  
人参とツナのサラダ 淡路みかん



大豆ご飯 牛乳 黒鯛のラビゴットソース  
粉ふき芋 コーンスープ

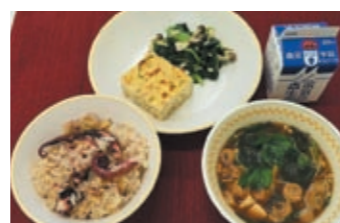


「真鯛の香草パン粉焼き」準備の様子

## タコ



とうもろこしご飯 牛乳 キムチラーメン  
たこのから揚げ



たご飯 牛乳 揚げ豆腐 粉ふき芋  
赤だし 小松菜の和風サラダ



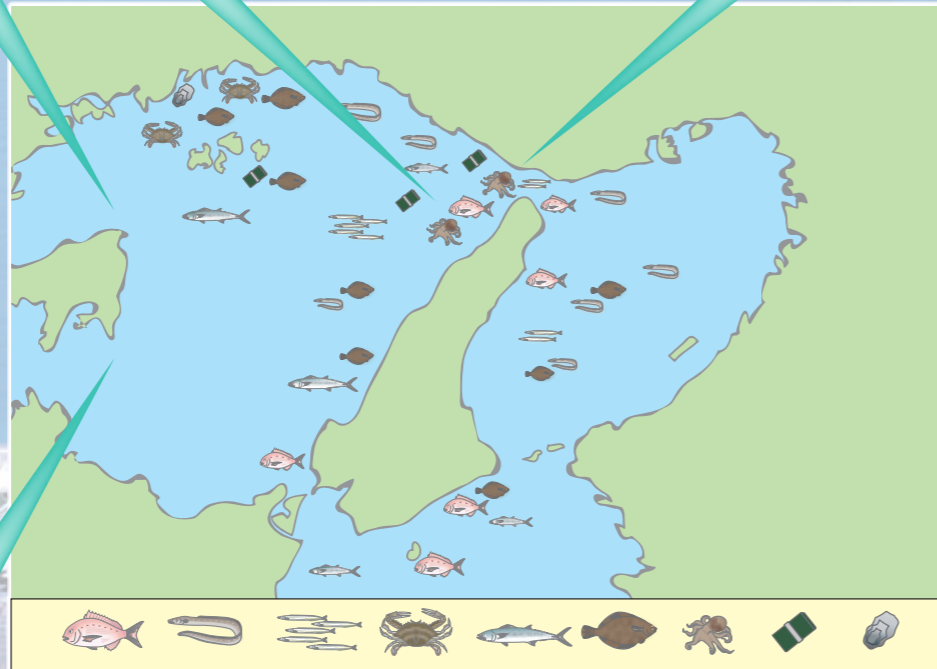
ご飯 牛乳 焼きのり(県産)  
チースタッカルビ 春雨スープ  
たごサラダ

## 赤エイ



麦ご飯 牛乳 赤エイのから揚げ  
ピクルス もずくスープ まっ茶クッキー

赤エイは国内の浅場でよくとれる大型魚で、鶏肉のような味わいです。エイ類の中では食の評価はとても高く、鮮度が落ちるとアンモニア臭が生じます。アンモニアは水溶性なので水さらして臭いを除くことができます。東北地方でよく食されており、煮付け・煮こごりが一般的です。ヒレは生食のほか乾物等の加工品に用いられます。



## ノリの養殖

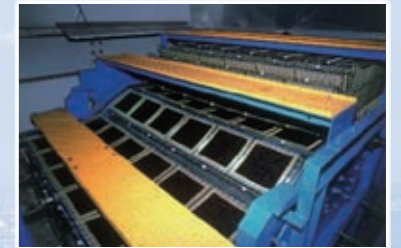
瀬戸内海ではノリの養殖がもっともさかんです。人がノリのあみに種を付け、海の中で育てます。ノリのあみを海に浮かべる「うきながし」という方法で養殖しています。あみの下をもぐる漁船で取り取り、機械で板のりに加工されます。



あみで育ったノリ



ノリのかり取りのようす



機械で板のり加工



兵庫県産のノリを提供された事で、手巻きやごはんがすすむ一品となりました。



## 小型底びきあみ漁業

海底をあみでひき、カレイ、エビ、アナゴ、タコ、スズキなどをとります。地域や季節によってとれる魚が変わるので、海底をひくしかけやあみの目の大きさ、形にはいろいろな種類があります。



**瀬戸内海でとれたよ!** 給食にできる魚たち **どんな魚かな?**

**マダイ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
赤と色の美しいさかなの王様と呼ばれます。兵庫県産の瀬戸内海産は、朝市朝市や瀬戸内海産など、おいしいマダイの名産地です。朝市朝市や瀬戸内海産の近くは海が深く、海流がでこぼこしていて、エサとなるエビや小魚がたぐさいます。エサをたぐさり食べ、よく運動するので、おいしいマダイに育ちます。春にとれる「紅鯛」が有名ですが、秋から冬にとれる「紅鯛」の方がおいしいといわれます。いろいろな料理でおいしく食べることができます。  
高タンパク、低脂肪、ビタミンB1やDが豊富です。白身魚ですが、DHAが多く、EPAも含まれています。

**クロダイ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
関西では「チヌ」と呼ばれ、釣り人に人気です。マダイの仲間ですが、形は似ていますが、すむ場所によって、体の色は黄っ黒から緑色までいろいろです。エビやカニ、ゴカイなどのほか、二枚貝やノリなども食べます。旬を迎える冬から春にとれるものは、くせがなく、おいしい白身の魚です。  
高タンパク、低脂肪、ビタミンDやビタミンB群が豊富です。

**ハモ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
ウナギの仲間ですが、ぬるぬるとした長い体とどろどろとした歯が特徴です。白身の魚ですが、身の中に黒い骨がたくさんあり、その骨を噛み砕くことで、おいしく食べることができます。関西では、梅雨から夏にかけて食べられますが、秋のハモがおいしいです。高タンパク、低脂肪、ビタミンB群が豊富です。

**マダコ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
瀬戸内海産の近くでたくさん漁獲され、おいしいことで全国的に有名です。海産物の王様といわれ、梅雨から夏にかけてとれます。梅雨から夏にかけてとれ、好物のエビやカニ、二枚貝をたくさん食べて大きくおいしく育ちます。朝市朝市では、1匹を丸ごと干した「干しマダコ」が名産品です。  
高タンパク、低脂肪、タウリンが豊富なのが特徴です。おいしいのもであるアミノ酸も豊富です。

**ノリ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
兵庫県の生産量は全国トップクラスです。瀬戸内海沿岸の広い範囲で、冬から春にノリの芽がついた網を水面に張って養殖します。兵庫産ノリは色が美しく、しっかりと味があるので、おにぎりや手巻き寿司などに最適です。  
ビタミンA、B群、Cやミネラルなどが豊富で、食物繊維も豊富です。

**ハタハタ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
兵庫県産の瀬戸内海産は、朝市朝市や瀬戸内海産など、おいしいハタハタの名産地です。朝市朝市や瀬戸内海産の近くは海が深く、海流がでこぼこしていて、エサとなるエビや小魚がたぐさいます。エサをたぐさり食べ、よく運動するので、おいしいハタハタに育ちます。春にとれる「紅鯛」が有名ですが、秋から冬にとれる「紅鯛」の方がおいしいといわれます。いろいろな料理でおいしく食べることができます。  
高タンパク、低脂肪、ビタミンDやビタミンB群が豊富です。

**ホタルイカ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
兵庫県産の瀬戸内海産は、朝市朝市や瀬戸内海産など、おいしいホタルイカの名産地です。朝市朝市や瀬戸内海産の近くは海が深く、海流がでこぼこしていて、エサとなるエビや小魚がたぐさいます。エサをたぐさり食べ、よく運動するので、おいしいホタルイカに育ちます。春にとれる「紅鯛」が有名ですが、秋から冬にとれる「紅鯛」の方がおいしいといわれます。いろいろな料理でおいしく食べることができます。  
高タンパク、低脂肪、ビタミンDやビタミンB群が豊富です。

**カキ**  
瀬戸内海でとれたよ!  
牡蠣は、ホタルイカやタコに付けた牡蠣の稚貝を、いかに育てて収穫します。相生市、赤穂市、たつの市では牡蠣の養殖がさかんです。兵庫県は、広島県、宮城県などにつづく全国上位の水揚げ産です。  
カキは、ビタミンB1・B2・B12などのビタミン類や、亜鉛・鉄などのミネラル、アミノ酸、タウリン、グリコゲンなどを豊富に含んでいる食材です。

## 新しい食育指導教材の紹介

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・DVD・紙芝居等）の貸出を行っています。

今年度、新しく揃えた「豆つかみセット」と「おせち料理」です。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。



豆つかみセット



おせち料理

## 令和3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。

部会	No.	地区	部会長	名前	所属	職名	備考
食育推進部会	1	神戸		上山 郁美	神戸市教育委員会学校支援部健康教育課	小学校給食係指導主事	
	2	阪神		木村 沙紀	芦屋市立潮見中学校	管理栄養士	
	3	播磨東		木岐日早子	加古川市立氷丘中学校	主幹教諭(栄養)	食品研究部会兼務
	4	播磨東	△	神戸 成企	加東市教育委員会教育総務課学校給食センター	食育推進専門員	
	5	播磨西		中谷枝利香	姫路市立手柄小学校	栄養教諭	食品研究部会兼務
	6	播磨西		上田 政八	市川町教育委員会こども教育課	主事	
	7	但馬		藤原 尚	養父市教育委員会学校教育課	指導主事	
	8	丹波	○	高橋 京子	丹波篠山市教育委員会教育研究所	学校園経営指導主事	
	9	淡路		森崎 重夫	南あわじ市学校給食センター	所長	
	10	県教委		中村 由利	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	
物資部会	1	神戸		松島 由佳	神戸市教育委員会学校支援部健康教育課	小学校給食係長	
	2	神戸	△	西元 威	一般財団法人神戸市学校給食会	給食・食育推進課長	
	3	阪神		升田 洋輔	西宮市教育委員会学校教育部学校給食課	係長	
	4	阪神		鴨川 憲之	伊丹市教育委員会小学校給食センター	所長	
	5	播磨東		金古 裕弘	明石市学校給食会	専務理事	
	6	播磨西	○	太田 俊夫	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事	
	7	但馬		大谷 康弘	豊岡市教育委員会教育総務課豊岡学校給食センター	所長	
	8	丹波		高野 和典	丹波市立柏原・氷上学校給食センター	施設長	
	9	淡路		石川 慶彦	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	
	10	県教委		丸野 真衣	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	1	神戸		鶴岡 淑子	神戸市立桂木小学校	栄養教諭	
	2	阪神		中川万理香	伊丹市立有岡小学校	栄養教諭	
	3	播磨東	○	木岐日早子	加古川市立氷丘中学校	主幹教諭(栄養)	食育推進部会兼務
	4	播磨東		繁田 有沙	多可町立中町中学校	栄養教諭	
	5	播磨西	△	中谷枝利香	姫路市立手柄小学校	栄養教諭	食育推進部会兼務
	6	播磨西		是兼 有葵	赤穂市立坂越小学校	栄養教諭	
	7	但馬		佐藤 由季	兵庫県立和田山特別支援学校	栄養教諭	
	8	丹波		遠藤 圭織	丹波市立崇広小学校	栄養教諭	
	9	淡路		富永 景子	南あわじ市立賀集小学校	栄養教諭	
	10	県教委		重廣 珠世	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	

※ ○は部会長、△は副部会長

### 令和3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  
 芦屋市立精道中学校 主幹教諭(栄養担当)  
 加古川市立平岡東小学校 栄養教諭  
 姫路市教育委員会 健康教育課 指導主事  
 兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課長  
 同 職員

中村 由利  
 奥 瑞恵  
 浪花 絵梨  
 長尾 美香  
 藤原 康晃  
 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 兵庫県学校給食・食育支援センター 所長