

兵庫の学校給食だより

2021.12
No.129



(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



1年生 生活科
「さつまいも いろいろみつけた」



栄養教諭との
T.T

4年生 社会科
「わたしたちの県」



丹波篠山名産の
丹波栗の実物を見ました。



5年生 家庭科
「食べて元気! ご飯とみそ汁」

丹波篠山市立味間小学校の食育の取組

あじま

本校の児童数は562名。緑が多く田畑と住宅地が混在した地域になっています。

お茶の産地である「味間」地区があり学校名にもなっています。

豊かな食文化がある丹波篠山で、「食を学び 考え 感謝できる子の育成」をテーマに自分で考えて行動できる子を育てたいと考えました。

計画的に指導する「たっぷり食育」と、普段の給食指導などの「ちよこっと食育」で無理なく継続的に食育の指導を行いました。

1年生の「生活科 さつまいも いろいろみつけた」 2年生「生活科 元気になれる朝ごはん」 4年生「社会科 わたしたちの県」では、栄養教諭と担任との連携授業で栄養教諭からの食材紹介や栄養効果の説明が非常に効果的でした。5年生「家庭科 食べて元気!ご飯とみそ汁」では自分たちで育てたバケツ稲とスーパーで買ったお米を別々に炊いて比較してみました。自分たちで育てたお米は美味しく感じました。

未来に向かう子ども達が食を考えることによって、自分を振り返り、よりよく生きていけるように継続して食育の指導に取り組んでいきたいと思えます。

2年生 生活科
元気になれる朝ごはん



もくじ

- 丹波篠山市立味間小学校の食育の取組 ①
- 兵庫県産食材学校給食提供事業 第3弾 山田錦を米粉に ... ②③
- 令和3年度 栄養教諭新任者紹介 ④⑤
- 県立高校との地産地消促進事業 (県立香住高等学校) ⑥
- 市から町から (加西市南部学校給食センター) ⑦
- 食育関連事業レポート ⑧

関係者にご回覧ください

学校給食についての詩

シチュー

二年 桐谷 仁太

とろとろとろ
シチューを
思いっきり食べるよ
とっともクリームの
味がする
ぜんぶの具が
入ってる
大きなシチュー

兵庫県産食材学校給食提供事業 第3弾 山田錦を米粉に

すごいよ兵庫！「兵庫の恵み」をめしあがれ！

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、日本酒の消費が落ち込みました。本事業では、需要の低下した山田錦などの酒米を加工した米粉が、学校給食に提供されました。学校給食では、スイーツや揚げ物の衣などに利用しました。粒度が細かくスイーツにお向く良質な米粉で新メニュー開発につながりました。

兵庫の酒

兵庫に名水あり、良い米あり、杜氏あり。旨い酒を育む条件がそろった兵庫県は日本一の日本酒生産量を誇り、特徴ある銘酒が醸し出され、日本各地へ、世界へ送り出されています。



※詳しくは、兵庫県酒造組合連合会ホームページへ <https://hyogo-sake.or.jp/en/>

五つの地域で構成される兵庫県は、灘五郷をはじめとして、9つの酒造組合があり、地域や蔵元によって、さまざまな味わいの日本酒を楽しむことができます。

日本酒のふるさと 播磨
約1300年前に編纂された播磨の風土記には、麴を使って日本酒を造ったと言う日本で最初の記述があります。

日本最大の酒造地帯 灘五郷
酒造りに適した酒米・水・技に恵まれ、古くから日本酒の一大生産地としてその名を全国に轟かせています。

清酒発祥の地 伊丹
1600年頃、この地域で活躍した戦国武将が清酒の醸造法を確立したと言われています。

日本四大杜氏を有する 丹波・但馬
酒づくりの最高責任者、杜氏「丹波杜氏」「但馬杜氏」は日本四大杜氏のひとつとも言われ、銘酒を醸す技術を継承しています。

酒米生産 日本一の兵庫県
良質な日本酒造りに欠かせない酒米の約3割は、兵庫県で生産しています。
兵庫県の酒米は、「山田錦」が約8割を占めています。



資料提供：兵庫県農政環境部 農林水産局 農産園芸課

ルーに利用
サラサラの粒度でダマにならないです。



ビーフカレー

揚げ物の衣に利用
カリッとした食感に仕上がります。



鶏肉の香り揚げ

スイーツに利用

- モチットとした食感がGood!
- グルテンがないため、水分と混ぜ合わせても粘らず扱いやすく大量調理に最適です。
- アレルギー対応にもよいです。



黒蜜と抹茶のカップケーキ



ごま入り米粉のカップケーキ



りんごの米粉ケーキ



米粉新メニュー開発へ

抹茶ういろう
材料(1人分) 米粉25g 抹茶1g 砂糖13g 水50g

作り方
①米粉と抹茶、砂糖を混ぜ合わせる。
②水を加えてダマにならないように溶かし、容器に流し入れ、20分蒸して出来上がり。

抹茶ういろう



令和3年度 栄養教諭 新任者紹介



キスの香り揚げ

朝来市立竹田小学校 亀井 未夢

- ①生きていく上で欠かすことのできない「食」を通じて子どもたちの成長を支えたいと思ったからです。
- ②献立作成や給食運営、給食時間における食に関する指導を頑張っています。
- ③子どもたちが給食や指導の感想を伝えに来てくれたことです。
- ④キスの香り揚げ
- ⑤他の教職員や調理員の方々と協力しながら、児童生徒に寄り添った給食提供や指導のできる栄養教諭になれるよう努力したいです。



プルコギ

姫路市立城西小学校 岩崎 望

- ①「子ども」と「食」という私の大好きなものに囲まれて働きたいと思ったからです。
- ②安心安全で、市内で一番おいしい給食をつくること。調理員さん達と力を合わせて毎日奮闘しています。
- ③「今日の給食もおいしかった！」と声をかけてもらえることです。
- ④プルコギ。りんご風味の甘いたれが食欲をそそります。
- ⑤おいしい給食と食育を通して、食べる楽しさを伝えられる栄養教諭になりたいです。



姫路おでん

姫路市立大津小学校 石井 かのん

- ①給食を通して、子どもたちに食の大切さや楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②安全でおいしい給食をつくること、楽しい食育の時間をつくること。
- ③「今日の給食おいしかった！」や「ごちそうさまでした！」と笑顔で伝えてくれること。
- ④姫路おでん
- ⑤子どもたちが大人になったとき、自らの健康を考え、食を選択できるよう、「生きる力」の土台を育てる栄養教諭になりたいです。



かつめし

加古川市立野口南小学校 奥村 なぎさ

- ①子どもたちと関わることが好きで、好きな食を通して関わりたいと思ったからです。
- ②安全でおいしい給食作り。一人でも多くの子どもたちと関わること。
- ③給食に苦手なものが多い子が、「全部食べれた」「おいしかった」と伝えてくれたとき。
- ④加古川名物のかつめし
- ⑤子どもたちや先生方、保護者や調理員さんなど、誰にとっても親しみやすい栄養教諭になりたいです。



茎わかめのかき揚げ

加古川市立別府中学校 上山 里水

- ①食習慣が形成される時期の子どもたちに関わって、食の楽しさや大切さを伝えたいと思ったからです。
- ②大量調理の特性を学び、美味しい給食づくりにつなげることです。
- ③「給食が美味しかった」という声を受配校から聞いたことです。
- ④茎わかめのかき揚げ
- ⑤子どもたちや先生方、調理員さんから信頼されるような栄養教諭になりたいです。また、大人になっても心に残る給食や食育を目指してまいります。



かつめし

加古川市立平岡南中学校 山本 晴香

- ①大好きだった給食を通して、子どもに食の大切さや楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食を作ること、生徒との関わりを大切にすることです。
- ③「今日の給食おいしかった」と生徒や先生方が言うてくれることです。
- ④加古川名物「かつめし」です。
- ⑤生徒が大人になった時「給食おいしかったな、また食べたいな」と記憶に残る給食を届けられる栄養教諭を目指します。



ぜんざい

丹波市立市島中学校 五十嵐 有沙

- ①子どもたちの体と心に触れる「食育」に魅力を感じたからです。
- ②「食」を通して自分や周りの人、ふるさとを大切にすることを育めるような食育をすること。
- ③自ら立てた献立で食育をして、子どもたちが「へえ〜！」と興味を持って聞いてくれるとき。
- ④丹波大納言小豆を使用した「ぜんざい」
- ⑤地域のもをを活かす献立作成と、地域・家庭・学校を繋ぐ食育を推進し、豊かな心を育む栄養教諭になりたいです。



豚汁

加古川市立平荘小学校 毛利 美咲

- ①一生関わっていく「食」の楽しさや大切さを子どもたちに伝えていきたいと思ったからです。
- ②大量調理について知ること。子どもたちと関わること。
- ③「今日の給食もおいしかった！」「全部食べた！」と伝えてくれること。
- ④加古川の味噌と食材のうま味がたっぷりつまった豚汁です。
- ⑤周りの方々への感謝を忘れず、給食や食育を通して、みんなを笑顔にできる栄養教諭になりたいです。



京風うまに

神戸市立夢野の丘小学校 乙 敬宏

- ①未来を担う子どもたちの成長にかかわれることにやりがいを感じたからです。
- ②子どもたちが食べることに興味を持てる食育を目指しています。
- ③「また出してね」「こんなの食べてみたい」と給食の話を子どもたちから話してくれたとき。
- ④京風うまに
- ⑤子どもたちが食べ物のことを気軽に聞ける「給食のおにいさん」みたいな栄養教諭になりたいです。



鶏肉とさつまいものうまに

神戸市立蓮池小学校 後藤 夏葉

- ①食や健康に関する情報が溢れている時代の中で、その時の自分に合った正しい食の選択ができるようになってほしいと思ったから。
- ②食に興味を持ってもらえるような資料作り。子どもたちとたくさんかかわること。
- ③給食の時間でなくても、子どもたちから話しかけてもらえること。
- ④鶏肉とさつまいものうまに
- ⑤給食に関係なく、ちょっとしたおしゃべりの相手や相談相手にもなれる栄養教諭になりたいです。



市制記念日献立

伊丹市立笹原小学校 森津 亜耶

- ①病院の管理栄養士をしていた時に感じた食の大切さ、楽しさを子どもたちにも伝えていきたいと思ったからです。
- ②子ども一人一人に合った食育ができるように日々勉強中。
- ③「先生が学校の(栄養の)先生でよかった！」と言ってくれたこと。
- ④市制記念日献立(ごはん・但馬牛の甘辛いため・伊丹産小松菜コロッケ・伊丹産さつまいも入り粕汁・ゆずゼリー)
- ⑤子どもたちにとって親しみある身近な先生であり続けたいです。また、体験したことをいつまでも思い出に残る食育をしていきたいです。



まぐろの甘辛煮

西宮市立瓦木小学校 北村 沙織

- ①自分が大好きだった給食。給食の良さや食の大切さを子どもたちに伝えたいと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食づくり。多くの児童と話すこと。
- ③「今日の給食はなに？」と児童が毎日給食を楽しみにしてくれていること。
- ④まぐろの甘辛煮。甘辛いタレとまぐろの相性抜群で、子どもたちにも人気のメニューです。
- ⑤親しみやすく、子どもたちや先生方から信頼される栄養教諭になりたいです。

- ①なぜ栄養教諭になろうと思ったか
- 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



県立高校との地産地消促進事業

県立香住高等学校

本校海洋科学科シーフードコースでは20年以上前より、自然学校の受け入れを通して小学生へ缶詰製造体験を実施しています。本校の生徒が講師として、これまで述べ約105校、8000人の小学生への講義、体験を通して食育を推進してきました。今回は令和2年度に兵庫県学校給食・食育センターのご支援のもとに行った自然学校での小学生との交流事業についてご紹介します。

1 缶詰製造体験の受け入れ

高校生から小学生に缶詰の原理や栄養素の話を行った後、高校生の指導のもとで魚のさばき方を学び、缶詰を製造しました。



魚のさばき方を学ぶ



後片づけ

2 缶詰レシピの制作

体験で製造してもらった缶詰の食べ方についてレシピを作成しました。高校生が実際に実習を通して様々な缶詰レシピを作成し、その中から特に簡単に美味しく調理できるものを選び冊子にしました。また、冊子の中には缶詰の栄養素にも触れ、食育にも役立つ内容になっています。来年度以降、本校に缶詰製造体験に参加した児童に配布していく予定にしています。



レシピ表紙



レシピの一例

3 ワカメの収穫体験

本校でのワカメ養殖を小学生と一緒にいき、収穫したワカメを調理しました。地元の海で育ったワカメの養殖から収穫、調理の体験を通して、食材としての水産資源の保護の大切さを学習しました。



ワカメ養殖を学ぶ



ワカメの収穫



加西市南部学校 給食センターの紹介



【加西市南部学校給食センター】
構造:鉄骨造2階建
敷地面積:44,528㎡
調理能力:最大2,000食/日

加西市の学校給食

加西市では、平成26年に北部学校給食センターが稼働することにより、中学校の完全給食を実現するとともに、小学校8単独調理場のうち5単独調理場を集約しました。

さらに、昭和40年に設置された旧南部学校給食センターが、残っていた3単独調理場を集約して新南部学校給食センターとして生まれ変わり、令和3年1月に移転、給食の提供を開始しました。

このことにより、16小・中・特別支援学校へ南部・北部の2センター方式で給食を提供できるようになり、食材の一括購入と共通した献立や調理法・食物アレルギーへの対応などで、より安全安心な学校給食の提供体制が整いました。また、センターを1カ所に集約せず2センターにすることで、より丁寧な調理ができることや、喫食までの時間が短くなること、一度に数量が揃わない地元食材もセンターごとに使用日を変えることで使用可能になるなどのメリットもあります。

安全で衛生的な施設・設備

南部学校給食センターは、小学校6校、中学校3校に計1,800食の給食を提供しています。

施設は、食材間の相互汚染を防ぐよう、荷受室の段階から食材を区分し、下処理室を経て調理室や和え物室専用の回転釜やスチームコンベクションオープン・フライヤー・真空冷却機で調理配缶後、コンテナ室へと直線的に移動するよう配置されています。アレルギー室では、専用の調理器具や容器を用いて、現在は卵の除去食を提供しています。



また、埃や虫が施設内へ入るのを防ぐために、コンテナの配送・回収口はドックシェルターやシートシャッターを、荷受室などはエアーカーテンを備えています。



学校給食を通じた食育の推進

◎地元食材の活用

加西市には、多くの農産物があり、その美味しさを知ってもらうため、地元JAや生産者と連携し、積極的に給食に取り入れています。なす、トマト、さといもなどの野菜の使用をはじめ、じゃがいもと玉ねぎを使った「加西コロッケ」や、加西特産のゴールデンベリーAを使った「加西ぶどうゼリー」などの加工したのも給食で提供しています。

また、市内に播磨農業高校や、神戸大学食資源教育研究センターがあり、そこで児童が収穫したさつまいもや柿も給食で活用しています。

さらに、イタリア料理のシェフを講師に招き、地元食材である青大豆、はりま王にんにく、青じそを使った献立の開発や、調理員の実技研修などにも取り組んでいます。



◎児童生徒が考案した献立の実施

食育や、家庭科の授業を通して児童生徒が考案した「カミカミ献立」や「オリジナル献立」などを、積極的に給食に取り入れ、「食」に関する児童生徒の興味関心を高め、意識の向上に努めています。

特色ある献立



児童考案の 「カミカミ献立」

- ごはん
- 牛乳
- カミカミかき揚げ
(いか、ごぼう、人参)
- さつまい
- にんじんしりしり



地元食材を使用した献立

- わかめごはん
- 牛乳
- 加西コロッケ
(加西産じゃがいも、玉ねぎを使用)
- 豚汁(加西産さつまいもを使用)
- 小松菜のじゃこ和え

食育関連事業レポート

令和3年度 学校給食関係者衛生管理・調理講習会

令和3年7月27日(火)・7月28日(水) (2日間で40名参加)

学校給食における安全性の確保についての見識を深めるとともに、調理に関する技量の向上を図りました。今年度はコロナ感染防止対策として受講人数を例年より少ない人数で実施しました。

- 調理実習 『県産品を使用した身近なイタリアン』
- 講師 学校法人 みかほ学園 日本調理製菓専門学校
施設長 水野 博氏

～献立～

- パスタ・デ・ポロ・ア・ラ・カチャトラ
- ミネストローネ
- マリナータ・ディ・ペッシュ(シーフードマリネ)
- スクイド・カクテル(真いかのパプリカソース)
- クロワッサン

- 講演 『食品衛生について』
- 講師 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 岸本徹氏



令和3年度 肢体不自由教育関係者調理・摂食支援講習会

令和3年7月30日(金) 13:00～15:40 (110人視聴)

今年度はコロナ禍を鑑みて、オンライン形式での開催となりました。給食調理紹介では尼崎市立あまよう特別支援学校の給食について説明を聞きながら、事前に撮影した再調理を含む調理風景の動画を視聴しました。

- 講演 『発達障害児の摂食・嚥下支援について』
- 講師 広島市西部子ども療育センター
管理栄養士 藤井 葉子氏



令和3年度 学校給食用WEB展示会

期間：令和3年10月18日～11月30日

今年度の「学校給食用物資研究会」は、新型コロナウイルス感染症の感染対策のため「WEB展示会」を開催させていただきました。

多数の方々にご覧いただきありがとうございました。

また、アンケートにご協力いただきました貴重なご意見は、今後の学校給食事業に活かさせていただきます。



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