ひょうごの
学校給食だより

No.132
2022. 12

三田市立本庄小学校「魚講習会」R4.9.9

CONTENTS

兵庫県学校給食・食育支援センターの
体験学習の取組（出前講座の紹介）・・・・・・・1

令和4年度 新任栄養教諭紹介・・・・・・・・・・・2

稲美町立天満東小学校の食育の取組・・・・・3

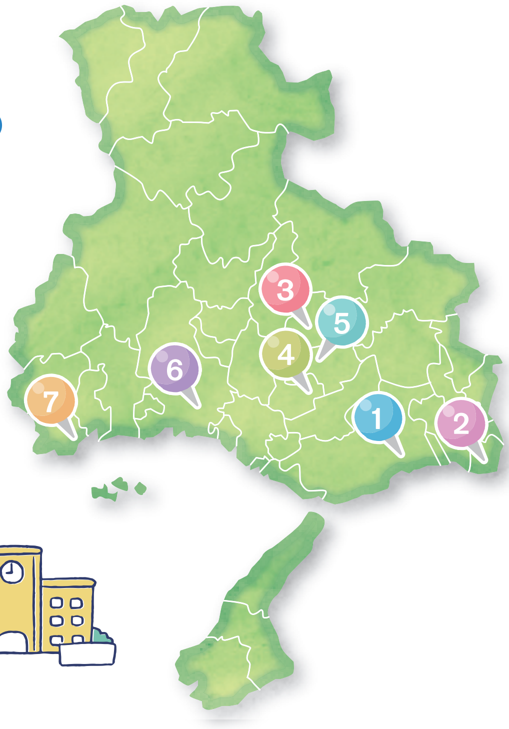
学校給食レシピ本・映画の紹介 ・・・・・・・・4-5

県立高校との地産地消促進事業
（県立播磨農業高等学校）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6

市から町から
（尼崎市立学校給食センターの紹介）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7

食育関連事業レポート
学校給食用コッペパン品質審査会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8

令和4年度 新任栄養教諭紹介



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

1 神戸市立御影北小学校　安岡 美奈子

①大好きだった給食を通じて、子どもたちに食の楽しさを伝えたいと思ったから。
②毎日給食に関する資料を作成し、子どもたちと関わるきっかけにしています。
③「前は残しちゃったけど、今日は全部食べたよ!」と笑顔で報告してくれたこと。
④こうべ特産給食　神戸市産の食材をたくさん使っています。
⑤誰からも親しみやすく、何でも気さくに話しかけてもらえる栄養教諭になりたいです。

こうべ特産給食

2 尼崎市立南武庫之荘中学校　池田 彩佳

①未来を担う子どもたちの成長を、食を通して支えたいと思ったからです。
②学校と調理場をつなぐ立場として、おいしい給食の提供と食に興味を持てるような資料作りを心がけています。
③「給食おいしかった」「いつも給食ありがとう」と言ってもらえること。
④ポークチャップ
⑤子どもや先生方、調理員さんから親しみやすく、信頼される栄養教諭になりたいです。

ポークチャップ

3 西脇市立西脇小学校　川勝 みのり

①食という面から大好きな子どもたちの成長に関わりたいと思ったからです。
②ひとつひとつの学ぶ機会を大切に、常に成長すること。
③子どもたちが苦手なものでも「全部食べれた!」「おいしかった!」とからっぽになった食器を嬉しそうに見せてくれるとき。
④ルウから手作りのグラタン
⑤子どもたちが、食は楽しい・素敵なものと思えるような献立作成や食育ができる栄養教諭になりたいです。

ルウから手作りのグラタン

4 小野市立中番小学校　尾地 麻奈美

①病院に勤めていた時に疾病を持つ方々と接する中で、子どもの頃から健康であり続けられる人を育てたいと痛感したからです。
②新メニューの作成
③給食時間に限らず、委員会や行事など様々な場面で子どもと関われること。
④おのっこさつま汁
⑤子どもたちが大人になった時に、自身の健康を考えて食を選択できる「生きる力」を育める栄養教諭を目指しています。

おのっこさつま汁

5 加東市立福田小学校　中野 芽依

①学校給食を通して、子どもたちに食の大切さと楽しさを伝えたいと思ったからです。
②安全安心でおいしい給食づくり。子どもが楽しみながら学べる食育。
③「今日の給食もおいしかった」「苦手な野菜も給食なら食べられた」と声をかけてもらえたことです。
④肉とじゃがいものうま煮
⑤学校生活の楽しみになるようなおいしい給食をつくり、食の楽しさを伝えられる栄養教諭を目指します。

肉とじゃがいものうま煮

6 姫路市立広峰小学校　福永 紗都

①大好きだった給食を通して、子どもたちに食の大切さを伝えていきたいと思ったからです。
②安全でおいしい給食を届けられるよう調理員さんと一緒に頑張っています。
③子どもたちが「めっちゃ、おいしかった!」と笑顔で伝えてくれることです。
④チャプチェ。子どもの頃から大好きなメニューです。
⑤食を好きになってもらえるように、子どもたち一人一人に寄り添える栄養教諭になりたいです。

チャプチェ

7 赤穂市立坂越中学校　橋本 侑子

①大好きな給食の時間を通して食べることの楽しさ、大切さを伝えたいと思ったからです。
②低予算で魅力ある献立作り、読むのが楽しくなる食育だよりの作成
③「先生の話を聞いたら食べてみたくなった!」「おいしかった!」とたくさん声をかけてもらえたこと。
④鉄骨サラダ
⑤みんなを笑顔にする給食作りや食育ができ、周りから信頼される栄養教諭を目指します。

鉄骨サラダ

稲美町立天満東小学校の食育の取組

稲美町立天満東小学校

本校は、四方を田畑に囲まれた、自然豊かな場所にあり、全校児童数は約 370 名程の中規模校です。稲美町の給食は地産地消や工夫を凝らしたメニューが多く、児童は給食を毎日楽しみにしている一方で、将来の食習慣やその影響に対する意識は低く、偏った食事や自分の食習慣に関心を持っていない児童も見られます。子どもの育ちを巡る環境も多様になり、食への関心にも差が見られる中で、健康で豊かな生活を送るためには、自分自身で食をコントロールする力をつけていく必要があります。

そこで昨年度は「コミュニケーション能力を高め、主体的に学び合う授業づくり」の研究テーマをもとに、豊かな食生活の実践者の育成を願い、「『食』の根っこを育てる、持続可能な食育をめざして」という副題を設定し、研究を推進してきました。「食に関する自己管理能力の育成」に重点を置き、カリキュラムを作成して各教科の学習でも生涯にわたって持続可能な食習慣を身に付ける食育を実践しました。今後も地域や家庭とも連携することで、食に関わる人や食の大切さなど、食に関する根っこの部分を育て、児童にとっても学校にとっても持続可能な食育をめざしていきたいと考えています。

3年「稲美町産の食材を使ったハンバーグを開発しよう」どのように食品が開発されているのか詳しく教えていただきました。

企業の方に自分たちの考えたハンバーグをプレゼンし、アレルギーなどに配慮したオリジナルハンバーグを開発してもらいました。そして給食で提供してもらいました。

2年「夏がいっぱい」
栄養教諭と連携し、夏の旬の食材を学習しました。

1 年「とうもろこしのかわむきをしよう」
地域で採れたとうもろこしの皮むきに挑戦。
その日の給食でおいしくいただきました。

学校給食のレシピ本紹介

学校給食のおいしさ発信

①発行団体 ②発行年月日 ③販売価格 ④問い合わせ先 ⑤レシピ本についてのアピールポイント等

①芦屋市・芦屋市教育委員会
②2017年5月1日（初版第1刷発行）
2017年6月20日（第2刷発行）
③本体1,000円+税
④芦屋市教育委員会学校教育課
TEL：0797-38-2087

⑤「食べることは生きること」
子どもたちは、給食から心豊かに生きるヒントをたくさん学ぶことができます。本書では、芦屋の栄養士や調理師たちが大切にしている食への思いや体と心を育む給食レシピ、学校で実践している食育など、子どもたちの成長を助けるさまざまなアイデアを紹介しています。

①日本機関紙出版センター
②2018年5月1日
③本体1,200円+税
④宝塚市教育委員会　学校給食課
TEL：0797-77-2039

⑤宝塚市は全国で初めてクックパッドで学校給食に特化したレシピ公開を始めた自治体です。100万アクセスを超えたころ、書籍出版のお話をいただき、季節を感じることができる宝塚の学校給食メニューや、市で開催した給食イベント、学校給食調理員の食育の取組について紹介しました。現在も更新中のクックパッドの公開レシピは100品を超え、200万アクセスを突破しています。

①神戸市教育委員会
（発売・京阪神エルマガジン社）
②紙書籍版：2020年1月28日
電子書籍版：2020年4月30日
③紙書籍版：本体909円+税
電子書籍版：本体636円+税
④神戸市教育委員会事務局健康教育課
TEL：078-984-0698

⑤700を超える神戸市のメニューから105レシピをご紹介。レシピ以外にも食材のことや調理士の仕事、献立の考え方など給食にまつわる内容を多数掲載しています。懐かしくて新しい神戸の給食を身近に感じてみませんか？

①丹波篠山市
②2022年3月31日（初版発行）
2022年4月28日（第2刷発行）
③本体909円+税
④丹波篠山市立東部学校給食センター
TEL：079-556-2901

⑤丹波篠山市は、農都（農業の都）といわれるとおり、多くの特産物をはじめ、野菜なども豊富にとれます。これらの食材を十分に生かして、子どもたちに丹波篠山の味を提供する「丹波篠山の学校給食」を給食開始から65周年となることを記念して発刊したレシピ集です。

給食の映画紹介

DVDが発売されます！
2023年1月11日（水）

芦屋市制施行80周年記念映画として制作されました。
数々の思いが込められた学校給食をテーマに「食」を通してつながっていく人々の「絆」を描いた内容です。

県立高校との地産地消促進事業

県立播磨農業高等学校

県立播磨農業高等学校 農業経営科 作物・農業機械コースでは、小高連携や幼高連携など世代間の交流を通して、6次産業につながるアイディア、自分の考えを相手にわかりやすく伝える思考の醸成を行っています。

今回は令和4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に行った、加西市立北条東小学校2年生との交流事業についてご紹介します。

サツマイモのツル挿し

ツル挿しの様子

6月2日（木）、北条東小学校の子ども達が本校の圃場で、サツマイモのツル挿し体験を行いました。農業経営科 作物・農業機械コースの「課題研究」でサツマイモをテーマに研究している生徒2名を中心に、コース全員（17 名）が、安全に配慮しながら小学生の植え付けを支援しました。

サツマイモの収穫

収穫の様子

10月21日（金）、いよいよ収穫です。小学生の歓声、高校生も今までの苦労を忘れ、笑顔に満ちたひとときとなりました。

交　流　会

12月16日(金)、農業の楽しさや作物・野菜のふしぎについて、食育授業を行う予定です。当日の授業のため、本校生徒は「見て・触って・味わって」をテーマにプレゼンテーション資料を作成しました。

市から町から（尼崎市立学校給食センターの紹介）

尼崎市立学校給食センター

～未来を担う子どもたちに“おいしい”の笑顔が咲きますように～

尼崎市では、平成30年1月に策定した「尼崎市中学校給食基本計画」に基づき、栄養バランスの取れた安全で安心なおいしい給食を提供することを目指し、令和元年度からPFI事業として、学校給食センターの整備に取り組んできました。令和4年1月12日から尼崎市立学校給食センターが稼働し、市内中学校全17校の中学生を対象に給食を提供しています。

【尼崎市立学校給食センターの概要】

- ●敷地面積：8727.14㎡
- ●主な構造：鉄骨造２階建て
- ●調理能力：最大11,000食／日
- ●運営方式：PFI（BTO）方式※

※効率的・安定的・継続的に給食を実施するため、民間企業の資金や技術、ノウハウを活用する官民連携手法の方式です。尼崎市の学校給食を提供することのみを目的とし、給食の調理及び配送業務など、学校給食で豊富な実績を有する複数の企業で設立された特別目的会社（SPC）に設計・建設・維持管理・運営を一括で発注しています。

安全・安心な給食の提供

HACCPの概念に基づき、「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」に加え、さらに高度な衛生管理を行う「高度清浄作業区域」に区分し、食材の荷受・調理・配送まで、後戻りがないワンウェイの調理動線を確保することで交差汚染を防止するなど、衛生管理を徹底します。また、アレルギー専用調理室及び配膳室を設け、専任の調理員が調理し、アレルギー物質の混入を防ぎます。

最新の設備を活用した豊富なメニューの提供

最新の炊飯設備や、スチームコンベクションオーブン等を導入し、温かいご飯や変わりご飯、揚げ物、焼き物、蒸し物に加え、微酸性電解水を使用し、果物や生野菜も安全に提供します。

食育の推進

献立の充実を図るための献立研究室や食への関心と理解を深める食育講座等ができる多目的室を設け、食育を推進します。

【中学校給食の献立】

尼崎市の中学校給食は、主食は米飯を週5日、副食には、旬の食材や地域の食材など多様な食材を取り入れ、行事食や郷土料理、世界の料理などのバリエーション豊かな献立としています。

おいしい給食を提供するため、削り節、昆布、煮干し、とりがらの天然だしを使用するなど、食材のうまみを生かした調理を行い、配食には、保温性の高い断熱食缶や保冷剤を活用し、適温で届けます。

【地元食材を使用した献立例】

宅地化が進んだ本市では、農地面積や農家数も年々減少傾向にありますが、給食を通じて地域の歴史や農作物について子どもたちに知ってもらうため、市内産の米や小松菜等の野菜を可能な限り使用しています。また、尼崎市は、明治から大正にかけて醤油の名産地として知られ、当時と同じ製法で醸造された『尼の生（なま）醤油』を使用した献立も提供しています。

- ・ごはん（尼崎市産の米を使用）
- ・牛乳
- ・とり肉のゆず香焼き
- ・小松菜のおひたし（尼崎市産の小松菜、『尼の生醤油』を使用）
- ・ゆばのすまし汁
- ・さつまポテト

令和4年度 学校給食関係者衛生管理等・調理講習会

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。今年度も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。

令和4年7月26日㈫・7月27日㈬（2日間で26名参加）

●調理実習／『県産品を使用した手軽な和食』
●講　　師／学校法人　みかしほ学園
日本調理製菓専門学校
施設長　　水野　博　氏

●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

令和4年度 肢体不自由教育関係者 調理・摂食支援講習会

障がいのある児童・生徒の給食について、摂食障がい知識の習得、摂食指導等の研究・情報交換を行いました。

令和4年7月29日㈮　10:00～15:15
125人参加（調理実習から参加 11人、講演のみ参加 114人）

●調理実習／『加古川市立養護学校の給食』※3年ぶりの実施
●講　　演／『障がい児の摂食・嚥下支援について』
― 特別支援学校摂食指導のヒント ―
●講　　師／昭和大学歯学部小児成育歯科学講座
兼任講師　歯科医　　綾野　理加 氏
※オンライン形式で実施

令和4年度 学校給食用コッペパン品質審査会

令和4年10月14日(金)、兵庫県学校給食・食育支援センターにて、学校給食用コッペパンの品質向上を図るため、品質審査会を開催しました。

県下34の製パン委託工場より審査用コッペパンを一堂に集め、兵庫県教育委員会、学校給食推進委員会、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合、製粉会社等の各代表者6名により審査を行いました。

審査項目は、①焼色、②表皮質・形均整、③体積、④すだち(内相)、⑤色相、⑥触感、⑦香り・食味・食感の7項目です。

今年のパン品質は、非常に良好だった昨年度を若干下回る状況でしたが、高い品質水準でした。

審査の結果、優秀であった工場は下記のとおりです。

令和4年度コッペパン品質審査結果

1位	有限会社アサヒ屋（神戸市）
	株式会社大林パン（明石市）
3位	明楽堂ベーカリー（西脇市）
4位	高砂食品株式会社（高砂市）
5位	株式会社松山製パン（三木市）
	株式会社松井開盛堂（小野市）

アサヒ屋

大林パン

今後も安全で良質な学校給食用コッペパンが供給できるように努めていきます。

令和4年度「ひょうごの学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	川崎　修司
神戸市立美野丘小学校　栄養教諭		村本真理子
芦屋市立精道中学校　栄養教諭		奥　瑞恵
加古川市立平岡東小学校　栄養教諭		浪花　絵梨
兵庫県学校給食・食育支援センター	食育支援課長	中村　文聡
同	職員	興梠　綾

■編集・発行／お問い合わせ先
(公財)兵庫県スポーツ協会
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
TEL.0795-42-3791　FAX.0795-42-3795
http://www.hyogo-kyushoku.jp/