

学校給食だより



神戸市立桂木小学校「竹輪を作ろう!講習会」R4.11.17



CONTENTS

兵庫県学校給食・食育支援センターの
体験学習の推進(出前講座の紹介) 1

令和4年度 学校給食優良学校等
兵庫県教育長表彰 2

第17回 全国学校給食甲子園優勝受賞
「宍粟市立山崎学校給食センター」..... 3

令和4年度 地域の特色を生かした食育推進事業 4

市川町立甘地小学校の食育の取組 5

食育マスコットキャラクターの紹介
もぐピーと食育♪ 6

市から町から
(川西市中学校給食センターの紹介) 7

令和4年度 学校給食従事職員感謝状贈呈者名簿
令和5年度 センター事業年間行事予定表 8

学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰

市川町立甘地小学校

この度は、本校の食育への研究実践に対し、「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき、心より感謝申し上げます。

本校では、「食でつながろう人 地域」をテーマとし研究を進め、めざす児童像を明らかにし、教科横断的に教育課程の結びつきを可視化した「食に関する指導計画（各学年の年間カリキュラム）」、「ちょこっと食育」「給食カレンダー」「お家でクッキング」などの大きな成果を上げることができました。

今後も、地域人材の協力を得て、ふるさとの食材や食文化にも関心を深め、人や地域とのつながり、こころ豊かな児童の育成を目指していききたいと思います。



淡路市立津名東小学校

この度は、本校の食育に関する取組に対し、学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」という名誉ある賞をいただき、感謝申し上げます。

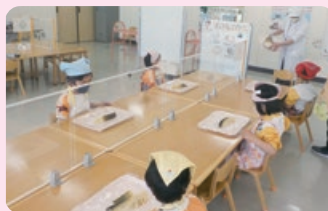
本校では、特に朝食を取り上げ、よりよい食習慣を作れるよう家庭と連携して取り組んできました。栄養バランスを考えた朝食を食べることで体にスイッチを入れ、元気に頑張ろうという低学年。自分にピッタリのMyピタ朝食を考え作りに挑戦、さらにはSDGsの視点まで広げた高学年。コロナ禍の中、十分な体験活動はできませんでしたが、ICTを活用することで、学習を深めてきました。今後も食について主体的に学ぶ児童の育成を目指したいと思います。



兵庫県立こばと聴覚特別支援学校 中井 富美子 主幹教諭

この度は「兵庫県教育長表彰」をいただきありがとうございました。これまで支えてくださった多くの皆様、何より、給食を「生きた教材」として日々活用し子どもたちを指導していただいている先生方のおかげと感謝しております。

本校は、幼児のみが在籍する小規模校であるという特徴を生かして食を通じた様々な体験により、食べることに興味を持ち、いろいろなものを食べることができることを目指した取り組みを行っています。残念ながらコロナ禍において、見合わせている活動もあるため、一日も早くいろいろな体験ができるようになり、子どもたちの笑顔がよりいっそう輝くことを願っています。





第17回 全国学校給食甲子園で 宍粟市立山崎学校給食センターが優勝されました!



宍粟市のみならず、県内の多くの方々に応援していただいたお陰で、優勝することができました。決勝大会では慣れない調理設備を使いこなせるか心配していましたが、宍粟市の仲間や出場経験のある市外の栄養教諭の先生方から適切なアドバイスをいただき、当日は、練習時よりもスムーズに調理できたように思います。

宍粟市は、自然が美しく、人のこころも温かい素敵なまちです。この大会をとおして宍粟市の良さを少しでも多くの方に伝えることができたなら、望外の喜びです。

今後も子どもたちの笑顔こぼれる安全でおいしい給食を仲間と協力しながら作っていききたいと思います。応援ありがとうございました。

宍粟市立山崎学校給食センター 世良 光 栄養教諭
安原 風花 調理員



献立

- ・ 紫黒米ごはん
- ・ 牛乳
- ・ さわらのしょうゆこうじソース
- ・ 切干しだいこんのサラダ
- ・ 野菜と豆乳のクリームスープ
- ・ みかん



©全国学校給食甲子園事務局

地域の特色を生かした食育推進事業

- ①研究テーマ等 ②重点目標等
- ③研究内容公開日・講師名
- ④今後、取組を継続するにあたって



尼崎市立武庫南小学校

- ①「自ら学び、仲間とともに豊かに育つ子どもをめざして」～学習意欲につながる持続可能な食育をめざして～
- ②食育を通して、基本的な生活習慣を整え、学びに向かう実践力を育てる。
- ③令和5年1月27日（金）
講師：文部科学省中学生用食育教材作成委員・兵庫県食育ハンドブック（中学校版）作成委員 丹波市立氷上中学校 前校長 足立 幸広 氏
- ④教材に「食」を取り入れ、教育課程6年間を見通した系統的・横断的な学びをねらいとし、持続可能な食育の継続を図っていく。



小野市立旭丘中学校

- ①夢と希望をもち、生きる力を身に付ける食育の推進
- ②ご飯を中心とした栄養バランスの良い朝食摂取の推進
- ③令和4年11月11日（金）
講師：武庫川女子大学 食物栄養学部食物栄養学科 准教授 脇本 景子 氏
講演：未来を生きる子どもに必要な力とは？～食育が子どもの人生にもたらすもの～
- ④中学校卒業までの16年間で重要な時期と捉えた教育を市全体で展開していくために、家庭や地域との連携・協同を更に推進していく。



朝来市立中川小学校

- ①ふるさとに誇りを持ち 未来を生き抜く力の育成
～食育を通して 気づき 深め 創造する 学びの確立～
- ②地域の特色を生かした食育と持続可能な問題解決型学習の推進
- ③令和4年12月8日（木）
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二 氏
- ④「主体的・対話的で深い学び」の実現に向けた授業改善を推進し、自ら課題を発見し ICT 機器の活用等を通して解決する能力を養う。



丹波篠山市立城南小学校

- ①「健康で元気な心と体をつくる城南っ子」～家庭・地域とともに学ぶ 楽しい食育～
- ②食べ物や食に関わる人々に感謝し、楽しく食べたり作ったりする。
- ③令和5年1月20日（金）
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二 氏
- ④教科横断的な食育を創造するため更にカリキュラム・マネジメントを行い、年間指導計画を見直す。



県立あわじ特別支援学校

- ①興味関心を深めながら楽しく食に関して学び、食に対する感謝の心を育む
- ②食育を通して、豊かな人間性を育む
- ③令和4年12月6日（火）
講師：畿央大学 健康科学部健康栄養学科 准教授 宮前 眞智子 氏
- ④食に関する指導の全体計画をもとに、栽培活動などの体験活動を取り入れながら児童生徒の食育を推進する。



佐用町立上月小学校

- ①食に関心をもち、ふるさとを大切にする上月っ子の育成
～「知る・深める・生かす」学びを通して～
- ②地域の食文化を学び、社会性や感謝の心を育む
- ③令和4年11月18日（金）
講師：たつの市教育委員会事務局 教育管理部参事兼小中一貫教育推進課長 清久 利和 氏
- ④地域の人材と ICT を積極的に活用し、PDCA マネジメントを行う。



南あわじ市立市小学校

- ①食で育む元気な市っ子
～気づこう 学ぼう 楽しもう～
- ②食の持つ多様な側面に気づき「食」の大切さを学ぶことを通して生きる力を育む
- ③令和4年11月16日（水）
講師：たつの市教育委員会事務局 教育管理部参事兼小中一貫教育推進課長 清久 利和 氏
- ④活動指標・成果指標に基づいた教科横断的な指導や楽しい体験活動を行うことで、持続可能な食育を推進する。



市川町立甘地小学校 食育の取組

本校は、田園地帯が広がる自然豊かな場所にあり、児童数は140名程度の小規模校です。

児童のほとんどが朝食を食べてきていますが、給食も含めて、バランスのよい食べ方ができず、「食」と成長・健康増進のつながりについて意識は高くありませんでした。また、地域の特産物についての知識が少ない児童も多くいました。

そこで、研究テーマを「食でつながろう人 地域」とし、食を通して、家族・友だち・地域とのつながりをもち、その中で、こころ豊かな児童の育成を目指し研究を推進してきました。まず、食育を教育課程の全領域で取り組んでいけるように、各単元の年間カリキュラムを見直しました。めざす児童像を明らかにし、実践の時期やそれに付随して行える指導や活動を結びつけ、可視化し、教科横断的に取り組むことで、より効果的に指導を行うことができました。また、『ちょこっと食育』や、『給食カレンダー』によって、食材や栄養に関する関心や知識が非常に高まりました。さらに、家族と一緒に調理する『お家でクッキング』、地域の野菜の収穫体験、名人による野菜作りの指導などを通して、家族や地域とのつながりも深まりました。今後も食に関する知識や技能を有する地域の人材の協力を得ることで、ふるさとの食材や食文化にも関心を深め、人や地域とつながり、こころ豊かな児童に育ってくださることを願っています。



1年「お家でクッキング」
学校で収穫したサツマイモのつるを持って帰り、家で調理に挑戦しました。



「ちょこっと食育」
給食で冬瓜スープが出た日に、給食センターから用意してもらった調理前の冬瓜。どの児童も初めて見て、重さや触感に声が上がりました。



職員手作りの「給食カレンダー」
その日の献立や食材に関するお話や、食事のマナーなど、食に関する情報が満載。



1年・6年
「大豆を育てよう」
地域の野菜名人に指導していただきながら、大豆の種まきをしました。



3年「れんこんの収穫」
地域で栽培されているれんこん農家さんを数回にわたり見学に行きました。最後は収穫体験もしました。

もぐピーと食育♪

加古川市の食育マスコットキャラクター「もぐピー」が誕生しました。「もぐピー」は、加古川市の市民などから作品を募集し、人気投票、名前募集を経て、令和3年度に誕生しました。

加古川市の特産品を
身に着けているもぐ!



加古川市食育マスコットキャラクター「もぐピー」

もぐピー誕生秘話

加古川市では、「食に興味を持つ」をテーマに、市民がカラダや環境によい食を考えるきっかけとなるように、令和3年の夏に、食育マスコットキャラクターのデザイン募集を行いました。対象者は、加古川市に在住または勤務している人、加古川市の小中特別支援学校に通っている人で、各学校にもチラシやポスターが配布され、たくさんの児童生徒がデザインに取り組みました。夏休み明けの応募期間終了まで、なんと、1,565作品もの応募があったそうです。

集まったたくさんの作品の中から、最終審査に残った4作品について、さらにオンラインで投票と名前の募集が行われました。加古川市では、全ての児童生徒にタブレットが配布されており、タブレットを使用して学校で投票に取り組んだクラスもありました。

投票の結果、市内中学生の作品から誕生したのが「もぐピー」です。

もぐピーは、加古川市 HP にイラスト集が掲載されており、市内学校関係者等なら自由に使用することができます。(それ以外の使用については、申請が必要になる場合があります。詳しくは、加古川市 HP の取扱要綱参照。)

もぐピーや加古川市の他のキャラクターが登場するスライド資料

加古川市の市政記念日に合わせ、特産品や給食に登場する市内産の食材などについて勉強しました。



校内の掲示物に登場するもぐピー

加古川市のご当地グルメの「かつめし」を食べるもぐピーや、特産品の加古川和牛に乗ったもぐピーなど、食育指導に使いやすいイラストが掲載されています。

「かつめし」は、洋皿に平たく盛ったごはんの上にピフカツをのせてデミグラスソース系のたれをかけ、ゆでたキャベツを添えた、箸で食べる加古川市のご当地グルメです。給食でも登場する大人気メニューです。かつめしの「かつ」→勝つ→Victory→ローマ数字のV(5)→5月と、肉→29日から、5月29日が「加古川かつめしの日」と制定されました。



まだ生まれたばかりのもぐピーですが、加古川市の食育を進めるために、どんどん活躍して行ってほしいと思います。

加古川市立平岡東小学校 浪花 絵梨 栄養教諭

市から町から（川西市中学校給食センターの紹介）

川西市中学校給食センター ～安全な食と健康をつくる食育ステーション～

川西市では長年にわたるあらゆる手法等の検討を経て、センター方式・PFI 事業として中学校給食センターを新設し、令和4年9月から、市内全中学校を対象とした全員喫食の完全給食をスタートさせました。県内都市部では最も遅い中学校給食開始になりましたが、一方向調理やパススルー構造、HACCP 対応はもちろん、先行施設の利点を取り入れ、最新の施設設備で高度な衛生管理と多彩な調理に対応しています。



【川西市中学校給食センターの施設概要】

- 構造：鉄骨造 2 階建 ● 敷地面積：6294.20 ㎡
- 延床面積：2478.04 ㎡
- 調理能力：最大 4100 食/日
(アレルギー対応最大 100 食/日)
- 運営方式：PFI (BTO) 方式

中学校給食の献立

川西市では小学校同様に週5回の完全米飯給食を実施しています。糖質（炭水化物）やたんぱく質をバランス良く含むお米を主食とすることは生徒の健康増進に役立つだけでなく食料自給率の向上に繋がります。また、生涯にわたって健康な生活を送れる望ましい食習慣として、「和食」が注目されています。米飯を中心とする和食重視の献立が川西市の学校給食スタイルです。



素材を活かした手作りの味

センター方式でありながらも、素材の良さを活かした手作りの給食調理を実践しています。出汁は昆布・削り節・煮干しから丁寧に作り、肉団子やハンバーグもセンター内で素材から調理します。カレーやシチューのルーも上新粉とオリーブ油から作り、小麦や乳アレルギーの生徒でも食べられるように工夫しています。また、出汁を取ったあとの昆布も再利用し、月に数回は昆布の佃煮を調理します。



食物アレルギー対応

アレルギー対応は、除去食と代替食調理のほか献立不使用対応も含めて、特定原材料等28品目全てに対応しています。センターでは除去食や代替食を最大1日100食まで調理可能です。独立したアレルギー食専用の調理室は二重扉構造で、他室からアレルギーの持ち込みはできません。この専用室内で調理・盛り付け・個別パッキングまでの全作業を行います。

また、センター全体の気圧を制御し、アレルギー調理室を最も陽圧としていることもアレルギー混入防止の取り組みの一つです。



食育活動拠点としての役割

中学校給食センターは、川西市の食育・給食の拠点施設として誕生しました。食に関連する展示品がある「給食ギャラリー」では食の情報を発信し、敷地内に設置した食育テラスでは食に関するイベントも行います。また、会議室を兼ねた「多目的室」では移動式調理台を用いて調理実習や料理教室も実施できることに加え、室内から給食エリアを調理員と同じ目線で間近に見学できることも特徴です。



令和4年度 学校給食従事職員感謝状贈呈者名簿

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贈りします。

市長名等	氏名	市長名等	氏名	市長名等	氏名	
西宮市	濱田 裕美	宝塚市	山本 優子	加西市	大西 文子	
	浦野 智子		岡本 里香	姫路市	中谷 枝利香	
	重本 詳子		塚本 宏子		北村 友美	
	鎌田 直美		梅本 絵美	相生市	藪本 真理	
	穂積 麻樹	川西市	江永 明美		栗本 理恵	
	加藤 良子		分玉 亜季子		松尾 美保	
	平岡 砂綾香		土岐 栄実	たつの市	齋藤 佳奈江	
	笹部 円	三田市	佐々木 多英		中町 友美	
	畑中 令奈		丸田 智代		森下 里果	
	古川 賢子	猪名川町	松田 麻美		榎本 昌代	
	芦屋市	山本 良子	明石市	依田 英理子	豊岡市	平山 紋子
		岸本 美佳		辻 明美		増馬 千景
		園田 香織		細見 真裕香		山城 満里子
		斉藤 基子		田中 麻紀	丹波篠山市	中野 久代
芦田 葉月	加古川市	宮川 大輔	中井 智美			
佐藤 みぎわ		井手迫 陽子	勝村 加津美			
鯉田 佳世子	高砂市	上村 美紀	前川 喜代美			
伊丹市	笹岡 宏美	稲美市	宮本 さおり	淡路市	川本 博美	
	北村 百合子	三木市	西末路 雅恵		鍛冶谷 陽子	
	大形 やよい	小野市	井上 武彦		米澤 万理子	
	中川 美代子		増家 まゆみ		新阜 あゆみ	
宝塚市	小川 貴美子	加東市	池田 真由美		神代 和佳	
	西森 智子	加西市	田中 貴美			
	前田 加津子		池澤 美香			

令和5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

事業名	開催予定	会場等	対象	
品質向上普及及び	学校給食用コッパパン品質審査会	年1回	学校給食・食育支援センター	県下各製パン委託工場
	学校給食食物資研究会(展示会)	年1回	神戸サンボーホール	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	年1回	未定	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	年1回	学校給食・食育支援センター	栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者等
体験学習の推進	魚講習会	年12回	各学校	児童(5,6年)・生徒、教職員等
	竹輪を作ろう!講習会	年12回	各学校	児童・生徒、教職員等
	ごはん塾	年5回	各学校	児童・生徒、教職員、保護者
	手作り豆腐講習会	年2回	各学校	児童(3~6年)・生徒、教職員等
	○みそ作り教室	年2回	各学校	児童・生徒、教職員等
	○もう〜もう〜スクール(酪農搾乳教室)	年2回	各学校	児童・生徒、教職員等
	スポーツ協会管理施設との連携による食育学習会	年1回	県立海洋体育館 県立円山川公苑 県立武道館 県立文化体育館 天王ダムスポーツガーデン	施設利用者等 小・中学生及び施設利用者等 施設利用者等

○拡充事業

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
神戸市立美野丘小学校 栄養教諭
芦屋市立精道中学校 栄養教諭
加古川市立平岡東小学校 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
職員

川崎 修司
村本真理子
奥 瑞恵
浪花 絵梨
中村 文聡
興梠 綾

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/>