

学校給食だより



丹波篠山市立城南小学校「手作り豆腐講習会」R5.2.16

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
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(県立農業高等学校) 3
県内製造工場紹介
～足立醸造株式会社を訪ねて～ 4・5

佐用町立上月小学校の食育の取組 6
県立須磨友が丘高等学校の食育の取組 7
令和5年度 学校給食用物資研究会(展示会)告知
食育指導教材の紹介
令和5年度 学校給食推進委員紹介 8

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実践するため、「学校における食育実践プログラム（改訂版）」及び「食育ハンドブック」、「高等学校における食に関する指導」手引書や「ひょうごの食べ物資料集（デジタル教材）」を作成し、小・中・高等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の推進を図っています。

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、児童生徒の健康の保持増進をはじめとする食育の充実と指導者の資質向上及び各地区での食育推進を図ります。令和5年度は、下記にある7校が実践研究に取り組んでいます。

地区	学校名	開催日（予定）
阪神	西宮市立鳴尾中学校	令和6年 1月26日（金）
播磨東	明石市立沢池小学校	令和5年 11月22日（水）
播磨西	姫路市立御国野小学校	令和5年 11月22日（水）
但馬	香美町立長井小学校	令和5年 11月30日（木）
丹波	丹波市立小川小学校	令和6年 1月26日（金）
淡路	洲本市立洲本第一小学校	令和5年 11月 7日（火）
県立	県立豊岡聴覚特別支援学校	令和5年 11月中旬

※実践研究大会では、授業公開や事後研究会を行います。

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5年度は姫路会場と神戸会場で、令和4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	実践発表等	講師	開催日
姫路市市民会館（大ホール）	佐用町立上月小学校 朝来市立中川小学校 県立あわじ特別支援学校	兵庫県立大学 環境人間学部 教授 永井 成美	令和5年 8月9日（水）
兵庫県民会館（けんみんホール）	小野市立旭丘中学校 南あわじ市立市小中学校 県立須磨友が丘高等学校	立命館大学 スポーツ健康科学部 教授 海老 久美子	令和5年 8月25日（金）

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5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。



5 高等学校「食に関する指導」推進研修会の実施

高等学校における食育の必要性について理解するとともに、新学習指導要領や食育推進計画等に基づいた食育の実践についての理解を深め、資質の向上を図ります。

開催場所	実践発表等	講師	開催日
兵庫県庁西館（大会議室）	県立尼崎高等学校 県立西宮今津高等学校	武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二	令和5年 7月3日（月）

県立高校との地産地消促進事業



県立農業高等学校

本校食品科学科では、東播磨地域の貴重な地域資源である大麦の需要を喚起することを目的とした様々な活動に取り組んでいます。

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取り組んだ加古川市立野口南小学校3年生との交流学習についてご紹介します。



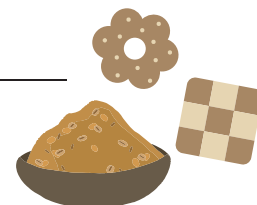
1 大麦について知る・触れる

11月10日（木）に東播磨地域の特産品である大麦の魅力について知ってもらおう授業を行いました。大麦と稲を比べるクイズ、米粒麦や大麦粉など様々な形の大麦を触る、大麦を原料にした食品の紹介など、大麦を見て、触れて知ってもらいました。



2 大麦クッキーと麦みそづくり

12月19日（月）・20日（火）に大麦クッキーと麦みそづくりを行いました。クッキーは東播磨産の大麦粉のみで生地を仕込み、一人ずつ型抜きをして作りました。麦みそも東播磨産の麦麩と兵庫県産大豆を使用しました。協力しながら、楽しんで調理実習を行うことができました。



3 ヒンメリ作り

2月9日（木）に東播磨産大麦のわらを活用したフィンランドの伝統工芸品「ヒンメリ」づくりを行いました。大麦は食材としてだけでなく、工芸品の材料として利用できる地域の魅力ある資源であることを一緒に学びました。



県内製造工場紹介 ～足立醸造株式会社を訪ねて～

神戸市立有野小学校 村本 真理子 栄養教諭

多可町にある足立醸造さんは明治22年から昔ながらの製法で醤油を作っている醸造所です。こちらでは醤油の発酵に最も適しているという木桶を使い、有機にこだわり吟味された原材料で日々醤油やみその製造を行っています。



醤油は大豆・小麦・塩・麹菌が主な材料ですが、最初の工程では、小麦を炒っているところを見せていただきました。足立醸造さんでは、国産の有機小麦にこだわり生産しています。この小麦は国内で流通している小麦の0.03%という貴重な小麦だということでした。

11年前に現在の場所に移転した蔵は、周りには田畑が広がったのどかな場所にあります。醸造所の中には大きな機械があったり、頭上にパイプが通っていたりと工場のような雰囲気もありますが、木桶から醤油をくみ出す最後の工程など、醤油作りにはまだまだたくさん人の手が入っているとお話でした。見学当日は平日だったので、大豆と炒った小麦、麹菌を混ぜた醤油のこうじを見ることができました。45時間の間に何度か混ぜた後、塩、水と一緒に木桶に入り、1年ほど寝かせると醤油が完成します。

木桶



足立醸造さんでは、7～8月の暑い時期以外はこの工程を毎日繰り返し製造しているそうです。ここで仕込まれた大豆と小麦は、専用の管を通り桶まで運ばれます。足立醸造さんこだわりの一つである大きな杉でできた木桶は、作る職人も少なくなり、全国でも戦後のものは100本程しか残っていないとのこと、足立醸造さんでは、木桶を作る職人を育てる活動にも参加しているそうです。



木桶の足元の方から階段を使って上がると、熟成中の醤油がたくさん見られました。

10月に仕込んだ醤油は、上部が乾燥しひび割れたような状態でしたが、「これは酵母菌の働きを止めるために蓋をしているようなものです」と説明を受け、菌を扱って製造することの難しさを感じました。

このように、醸造には菌の働きが欠かせませんが、醸造所移転の際には、この木桶についての酵母菌が思うように働いてくれず、元の味を取り戻すのに2～3年かかったそうです。材料や木桶にこだわり昔ながらの製法で製造している醸造所は、もう珍しい存在になってきた様です。興味深いたくさんのお話を聞かせていただき、子どもたちにも、ぜひ日本の食文化の大切な要素である醤油について、もっと知ってほしいと思いました。



当センター取扱い商品



市販品



こいくちしょうゆ



うすくちしょうゆ



みそ

市販品と給食で取り扱っている商品の違いはラベルや容器を簡素化し、価格をおさえ、提供しています。足立醸造さんのうすくちしょうゆは色が濃いので間違いのないようにキャップを異なる色にしています。



佐用町立上月小学校の食育の取組



本校は、ホタルやオオサンショウウオが生息する自然豊かな場所にあり、児童数130名程の小規模校です。佐用町の給食は地産地消の取組を進めており、工夫を凝らしたメニューが多く、アンケート調査では94%の児童が「給食を楽しみにしている」と回答しており、残食率は約0.1%となっています。

研究テーマ「食に関心をもち、ふるさとを大切にする上月っ子の育成」のもと、各学年で年間計画の見直しを図り、地域の「ひと・もの・こと」から学ぶ機会を大切にしました。その際、栄養教諭には地域の生産者との仲立ちをしてもらいました。また指導案には教科の目標の他に食育の視点を設け、授業者が意識できるよう工夫しました。

児童の実態調査から「家で食事の挨拶ができていない」児童を67%→80%に、「食事に関する手伝いができていない」児童を40%→60%にすることを食育推進評価の目標値として設定しました。毎週木曜日を「上月食育デー」として1週間を振り返る取組を続け、食に関する意識向上を図ることで年度末には挨拶86%、手伝い91%と目標値を達成することができました。PDCA サイクルを確立し、今後も持続可能な食育を目指して取組を続けています。



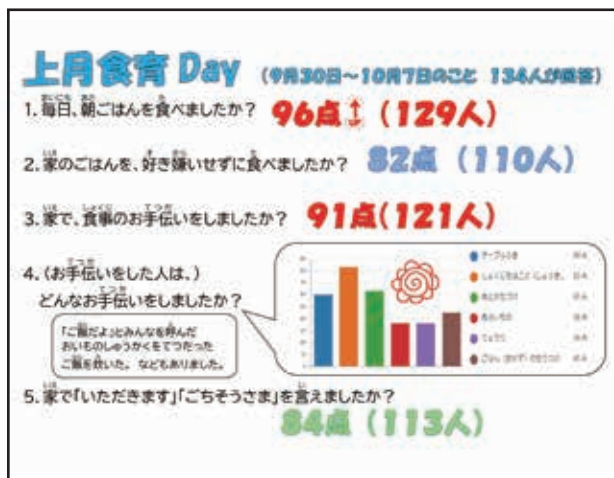
1年 学級活動「感謝の心で食事をしよう」
栄養教諭と調理員さんから、給食センターの方が毎日されていることを教えていただきました。



4年 保健体育「育ちゆく体とわたし」
栄養教諭を招き、自分の朝食を題材に栄養バランスのとれた食事について考えました。



5年 総合的な学習の時間「お米大発見!」
魚の三枚おろしにチャレンジ!日本の米食には魚が大切な役割を担ってきたことも学びました。



毎週の上月食育デー
Web アンケートを積極的に活用し、翌日には点数化した結果を全体共有。意識の向上につながりました。

県立須磨友が丘高等学校の食育の取組

本校は、校舎から明石海峡大橋が眺められる神戸市須磨区の高台に位置し、緑豊かな住宅地にある生徒数 720 名規模の高等学校です。総合学科で多種多様な講座や少人数制の講座があることに加えて、活発な部活動を行っていることが特色です。

令和4年度、高等学校で初めての食育実践モデル指定校となりました。高等学校では、選択科目や部活動など、生徒個々の活動の独立性が強く、食育に関しても例えば、全校生徒対象の講演会といった活動を考えるよりは、生徒個々の日常の活動に軸を置き、それぞれの活動が相乗効果を生み出すことが強みになるのではないかと考えました。小さな活動を積み上げる取組みを計画し、全職員に協力を呼びかけました。

結果、30 以上の科目や特別活動、部活動で、バラエティに富んだ食育を行うことができました。生徒個々の実情に合わせた多様な実践を行うこと、行った実践については、掲示物や HP などで生徒の声を含めた情報発信につとめて、可視化することで生徒や教員の間で情報共有が広がっていくことを目指しました。このように多面的な活動を直接的・間接的に体験することを通して、6つの食育の視点（食事の重要性・心身の健康・食品を選択する力・感謝の心・社会性・食文化）を意識しながら取り組んでいます。

授業実践

3年「食文化」(家庭科)

1 贈答の作法と日本文化



2 贈りもの好適品を考える (地域パン店と共同商品開発)



商品企画会議



生徒の感想

商品開発は計画を聞いてから楽しみにしていて、実際とても楽しかったです。味もパッケージもキャッチコピーも何から何まで大好きな友達と考えると、なかなか高校生でできる経験ではないと思いました。商品を先生や友達を買ってくれたり、パッケージをほめてくれて、とてもやりがいを感じたし、嬉しかったです。



商品決定

情報発信



校内にて販売

掲示による食育実践の発表



情報共有

育友会の卒業記念品に採用され卒業生・職員へ贈呈



令和5年度 学校給食用物資研究会(展示会)

神戸サンボーホールにおいて4年ぶりに「学校給食用物資研究会(展示会)」を開催します。学校給食関係者の皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

- 日 時 / 令和5年8月1日(火) 11:00~15:00
- 会 場 / 神戸サンボーホール 神戸市中央区浜辺通5-1-32
- 内 容 / ◎協会開発品・一般物資・
地産地消関連商品等の展示・試食
◎食育指導教材・検査機器の展示



講演会

講師：神戸女子大学健康福祉学部健康スポーツ栄養学科 准教授 坂元 美子 氏
演題：「発育発達にあわせたスポーツ選手の体づくりのための食事」

貸出し指導教材を紹介します

食育支援活動の一環として、当センターでは食育指導教材を無料で貸出しています。レプリカや紙芝居、書籍、DVD、エプロン等ございますので、ご活用ください。詳細については、当センターのホームページ「食育指導教材の貸出し」をご覧ください。



おやつなどの食べすぎSOS『砂糖に気をつけよう!』
おやつなどに含まれている砂糖の量を示すフードモデルです。四角い形の大小の数で量を示しています。指導にご活用ください。

令和5年度 学校給食推進委員会 各部会委員構成

部会	地 区	部会長	名 前	所 属	職 名
物資部会	神 戸		三枝 洋子	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
	神 戸	△	原 秀樹	一般財団法人神戸市学校給食会	給食・食育推進課長
	阪 神		辻 章宏	西宮市教育委員会学校給食課	係 長
	阪 神	○	鴨川 憲之	伊丹市教育委員会学校教育部	副参事(兼)中学校給食センター所長
	播磨東		根兵 正邦	明石市学校給食会	専務理事
	播磨西		駒田 浩一	姫路市教育委員会健康教育課	係 長
	但 馬		今井 謙一	朝来市学校給食センター	所 長
	丹 波		前川 康幸	丹波市教育委員会青垣学校給食センター	施設長
	淡 路		佐伯秀二郎	淡路市立給食センター	施設長
	県教委		青山 康彦	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	主幹(食育担当)
食育支援部会	神 戸		藤岡 泉	神戸市立伊川谷小学校	栄養教諭
	阪 神		中川万理香	伊丹市立有岡小学校	栄養教諭
	播磨東	○	木岐日早子	加古川市立氷丘中学校	主幹教諭(栄養)
	播磨東		山本 晴美	三木市立別所小学校	栄養教諭
	播磨西		谷川 まい	姫路市立林田小学校	栄養教諭
	播磨西		橋本 侑子	赤穂市立坂越中学校	栄養教諭
	但 馬		増馬 千景	豊岡市立日高小学校	栄養教諭
	丹 波	△	岡田 恵美	丹波篠山市立城東小学校	栄養教諭
	淡 路		富永 景子	南あわじ市立賀集小学校	栄養教諭
	県教委		落合美香子	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5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
神戸市立有野小学校 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
同 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 兵庫県東市山国 2007
TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
<http://www.hyogo-kyushoku.jp/>