

# 学校給食だより



姫路市立手柄小学校「もう～もう～スクール(酪農搾乳体験)」R5.10.25

## 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5年度新任栄養教諭の紹介…………… 2・3

県内製造工場紹介  
～二方蒲鉾株式会社を訪ねて～…………… 4・5

南あわじ市立市小学校の食育の取組…………… 6

市から町から  
(太子町学校給食共同調理センターの紹介)…………… 7

食育関連事業レポート  
学校給食関係者衛生管理等・調理講習会  
学校給食用コッペパン品質審査会…………… 8

# 新任栄養教諭の紹介

- 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 明石市立山手小学校 三俣 稔

- ①生きていく上で欠かすことのできない「食」について意識してもらい、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づくり。食に興味を持ってもらうことです。
- ③「給食おいしかった」などの感想を伝えてくれた時です。
- ④カレーライス、海と畑のサラダ
- ⑤子どもたちには親しみやすく、先生方からは信頼される栄養教諭になりたいです。



カレーライス、海と畑のサラダ

## 3 播磨町立播磨南小学校 前垣 璃子

- ①子どもたちが学校に来る楽しみの1つになる、そんな給食を作りたいと思ったからです。
- ②安全で安心な給食を毎日提供できるように、調理員さんと一緒に頑張っています。
- ③給食時間に教室を回る時に、たくさん子どもたちが「おいしい!」と言ってくれることです。
- ④干しだこを使った「たこ飯」
- ⑤子どもたちに食の楽しさや、大切さを伝えられる栄養教諭になりたいです。



たこ飯

## 2 播磨町立蓮池小学校 木戸 嘉昭

- ①生きる上で、これからの食生活がいかに大切かを次世代の子どもたちに伝えていきたいから。
- ②みんなに給食を楽しみにしてもらえるような献立作成や、味付けや調理を工夫する事。
- ③子どもたちや先生方に、「今日も給食おいしかったよ!」と言ってもらった事。
- ④秋の香りご飯
- ⑤食を通じて、子どもたちと一緒に自分自身も成長できる栄養教諭を目指していきたいです。



秋の香りご飯

## 4 太子町立石海小学校 大石 陽子

- ①将来、自分が健康に過ごすために必ず関わってくる「食」の大切さを、子どもたちに伝えたいと思ったから。
- ②おいしいメニューの開発、子どもたちと仲良くなること。
- ③学校で、「今日の給食最高だった!」と子どもが声をかけてくれたこと。
- ④太子みそを使った「鶏肉のみそだれかけ」
- ⑤子どもたちが「食」の大切さを楽しく考えられるよう、一人一人に寄り添った指導のできる栄養教諭になりたいです。



鶏肉のみそだれかけ

## 5 丹波市立春日中学校 池田 花琳

- ①「食」を通じて、子どもたちの心身の健やかな成長に関わりたかったからです。
- ②楽しいと思える食育の授業づくりです。
- ③「給食で苦手なものも食べられるようになったよ」と教えてくれたことや、「給食のレシピを見て家で作ったよ」と手紙を貰ったことです。
- ④なすのミートグラタン
- ⑤子どもたちが学校に来るのが楽しみになるような給食を考え、食の大切さを伝えられる栄養教諭になりたいです。



なすのミートグラタン

## 6 神戸市立住吉小学校 松本 理沙

- ①通っていた小学校の栄養の先生の優しさに触れて、仕事に興味をもった事がきっかけです。
- ②1日の中で、沢山の子どもたちに様々な場面で声をかけたり、関わったりするようにしています。
- ③「今日も給食おいしかったよ。」と子どもたちから話しかけてもらった事。
- ④南瓜などを使った「夏野菜のカレー」
- ⑤専門性を磨き、食べ物について楽しく子どもたちに伝えることができる栄養教諭を目指したいです。



夏野菜のカレー

## 8 神戸市立上筒井小学校 阪本 未奈子

- ①社員食堂での勤務を経験して、幼少期の食育の重要性を感じ、子どもたちの食の幅を広げたいと思ったからです。
- ②積極的に子どもたちと関わり、そこから食への興味に繋げていけるように頑張っています。
- ③給食を食べて「おいしい!」と言ってくれたり、笑顔でグーサインをしてくれること。
- ④鉄火に
- ⑤親しみやすく、給食や食育を通じて元気な子どもたちを育てられることです。



鉄火に

## 10 神戸市立東舞子小学校 岩井 佐織

- ①大好きな「食べること」で人を元気にすることができるって知って、なりたい!と思いました。
- ②給食時間に流す、食べ物や栄養についてのパワーポイントを毎日作っています。楽しく学んでもらえるようにがんばっています。
- ③苦手だった食べ物を、給食で食べられるようになったと教えてもらった事。
- ④やきとりふうに
- ⑤食べることの楽しさ、うれしさを伝えられる、毎日笑顔の栄養教諭になりたいです。



やきとりふうに

## 7 神戸市立高羽小学校 今津 範子

- ①子どもたちの身近な存在として、食事の大切さや楽しさを伝えたいと思ったから。
- ②安心安全でおいしい給食を毎日提供すること。
- ③「おいしい」と顔に書いてあるような素敵な笑顔で給食を食べている子どもたちの姿を見ること。
- ④「さわにわん」季節の野菜をたっぷり使った体の温まるメニュー。
- ⑤食が作りだす「笑顔」を大切に、食育の輪を広げていける栄養教諭になりたいです。



さわにわん

## 9 神戸市立兵庫大開小学校 千野 さくら

- ①生きていくうえで欠かせない「食」の大切さや楽しさを、大好きな給食を通して伝えたいと思ったからです。
- ②給食の時間がより楽しくなるような資料作り。
- ③子どもたちが「今日の給食おいしかった」「ありがとう」と伝えてくれること。
- ④韓国料理献立(タッカンジョン・トック・韓国のり)
- ⑤子どもたちや先生方、調理士さん、保護者の方から親しみやすく、信頼される栄養教諭になりたいです。



韓国料理献立



# 県内製造工場紹介 ～二方蒲鉾株式会社を訪ねて～



↑今年8月に外観をリニューアルしたばかりの工場と販売所

学校給食のちくわ・かまぼこなどを製造してられる二方蒲鉾さんは、豊岡市の城崎温泉や城崎マリワールドのすぐ近く、日本海に面した場所に工場があります。1921年(大正10年)に創業され、100年以上の歴史の中で、無添加にこだわり、昔と同じ製法を守りつつ、自然環境や社会の変化に対応しながら長年製造を行ってまいります。

**二方蒲鉾株式会社**  
加古川市立平岡東小学校  
栄養教諭 浪花 絵梨



## 「かまぼこ発祥の地」兵庫県

兵庫県は「かまぼこ発祥の地」といわれていることを知っていますか?神戸市の生田神社から始まったという説があり、生田神社には「かまぼこ発祥の地」の石碑があります。発祥の地の名にたがわず、兵庫県のかまぼこ製造量は日本でトップクラスです。

## ちくわ・かまぼこができるまで

給食向けの商品については、異物混入やアレルギー対応に特に気を付けておられるそうです。二方蒲鉾さんでは、学校給食向けの商品だけでなく、一般販売用の商品も製造しています。異物混入やコンタミネーションの防止のため、毎朝、最初に学校給食向けの商品を製造しておられます。

### ① 播漬



魚肉にでんぷんと食塩を加え、機械ですりつぶします。その日の気温や湿度に応じて、塩を入れるタイミングや量などを調整しているそうです。

**塩が食感のキモ。  
経験に基づいた職人技!**



### ② 形成



ちくわは金属の棒に、かまぼこはかまぼこ板にすり身をつけ、それぞれ成形します。かまぼこの鹿の子模様の型はもう作られていないとのこと・・・大切に使うそうです。



### ③ 坐り(予備加熱)・焼き

坐りの  
工程がないと、  
ぷりぷり食感が  
生まれません!



かまぼこは35度20分間、ちくわは50度30分間予備加熱します。独特の食感を生み出すとても重要な工程だそうです。その後、高温で加熱して焼き色をつけます。気温や湿度により加熱時間や温度の調整をしていて、職人の経験と勘が必要になる工程です。

### ④ 冷却



ちくわは7～8度で35分、かまぼこは1時間かけて冷却します。

### ⑤ 検査・包装



別の部屋で金属探知機等の検査と包装を行います。

### ⑥ 急速冷凍



冷凍して出荷する商品は、アルコールを用いたリキッドフリーザーで急速冷凍しています。急速冷凍することで凍結速度が20倍になり、細胞破壊を防ぐので、風味や食感を損ないません。

**ちくわ・かまぼこの  
できあがり!!**



食物アレルギー対応として、小麦不使用の商品の開発のために、小麦でんぷんを馬鈴薯でんぷんへ置き換えた際には、食感の調整に大変苦労されたそうです。小麦でんぷんは、西日本でよく使われていて、柔らかい食感が特徴ですが、東日本でよく使用される馬鈴薯でんぷんは、弾力が強く硬めの食感になることが特徴だそうです。

また、卵については、魚肉の弾力を補い、食感をよくする目的で添加されることが多いそうです。二方蒲鉾さんの商品に用いられる魚のすり身は新鮮で、十分な弾力があるため卵を添加する必要がなく、使っていなかったそうです。

### 当センター取扱い商品



野菜天フライ



いわし団子



ごぼう天



チーズのすり身巻

# いち 南あわじ市立市小学校の食育の取組

本校は、児童数255名の中規模校です。南あわじ市のほぼ中心に位置し、米や全国的に有名な玉ねぎ、乳牛などの農業が盛んな地域でもあり、自然環境にも恵まれています。

「食べることは生きること・食を選び、改善していくことは『生涯を決定する営み』であること」を念頭に「『食で育む元気な市っ子』～気づこう・学ぼう・楽しもう～」を研究テーマとし、全ての教育活動で地産地消を大切に実践を行っています。地域の方や生産者の方など、人とのつながりや体験活動を大切にしています。給食委員会が、毎日の給食ニュースで南あわじ市の食材に関わる情報や各クラスでの食育の情報を発信したり、食育フェスタ、朝ご飯アンケートなど全校生での取組を行ったりしています。取り組んだ児童とともに教職員の意識もさらに高まり、各学年で工夫した食育の取組につながっています。児童にとっても学校にとっても、持続可能な食育を今後もめざしていきたいと考えています。



## 1年 国語 おはなしをよもう「サラダでげんき」

栄養教諭をゲストティーチャーに迎え、元気になるおすすめサラダをグループで考えました。栄養教諭からは選んだ野菜の良さを教えていただきました。

## 4年 社会 自然災害から人々を守る活動「地震による災害」

自分に必要な備蓄食料を選ぶ時に大切なことを考え、選んだ理由の交流をしました。食事には体の健康を保つだけでなく心の不安やストレスを和らげる働きもあります。



## 食育フェスタ

縦割り班(異学年のグループ)でクイズや豆つかみ、手洗いチャレンジなど10個のコーナーを回り、楽しく食を学びました。写真は、南あわじ市の特産品はどれかを考えているところです。

## 6年 国語「町の幸福論-コミュニティデザインを考える-」

自分が住む淡路島の特産物や食文化を理解し、町の未来図を考えました。市役所の方にも素敵な町の未来にむけてプレゼンテーションをしました。

# 市から町から(太子町学校給食共同調理センターの紹介)

太子町では、令和3年9月から新設した学校給食共同調理センターで調理した給食を提供しています。HACCPの概念を導入し、徹底した衛生管理のもと、町内10校園（中学校2校・小学校4校・幼稚園4園）に安全・安心な給食を提供しています。



## 【太子町学校給食共同調理センターの施設概要】

- 敷地面積：5,732.12 m<sup>2</sup>
- 構造：鉄骨造2階建
- 延床面積：2,272.66 m<sup>2</sup>
- 調理能力：最大4,000食/日



給食配送車には、中学校美術部生徒と小学校児童、幼稚園児が心を込めて描いたデザインを掲載しています。



## 施設の特徴

- 細菌等の繁殖を防止するため、フルドライシステムを導入しています。
- 二次汚染防止の観点より、作業内容に応じて、汚染作業区域・非汚染作業区域及びその他の区域を明確に区分しています。
- 食物アレルギーに対応するため、専用の調理室を整備しています。専任の調理員が調理し、アレルギーの混入を防ぎます。現在、卵及び乳のアレルギー対応食を提供しています。
- スチームコンベクションオーブンや連続フライヤー、真空冷却機など最新の調理機器を導入することで、幅広い献立に対応しています。
- 保温型二重食缶や蓄冷剤を使用することで、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を提供しています。



## 地産地消の推進

太子町では、太子町産や兵庫県産の食材を優先して使用する地産地消の取組を行っています。学期毎に町内の野菜生産者等と打合せ会を実施し、事前に作付け計画を聞き取ることで、より多くの太子町産の野菜を取り入れた献立を提供しています。給食で使用する米飯も太子町産の米を使用しています。

また、町内産の米・大豆を使った「太子みそ」や町内産のいちじくを利用した「太子いちじくジャム」、「松尾のたけのこ」などの特産品を使用した献立も提供しています。

太子町産や兵庫県産の食材・料理を通して、生産者への感謝の心を育み、子どもたちが地域の産業や文化を知る機会となっています。



白身魚のいちじくソース  
(太子いちじくジャムを使用)



## 【地産地消献立例】

- ・ご飯 (町内産のお米を使用)
- ・牛乳
- ・あじの南蛮漬け(県内産のあじを使用)
- ・若竹炒め(松尾のたけのこを使用)
- ・みそ肉じゃが(太子みそ、町内産の野菜を使用)

## 令和5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。



～ 献立～  
 ・豆腐ハンバーグ  
 ・厚揚げと  
 野菜の煮込み  
 ・白和え  
 ・ごはん



令和5年7月26日水 (31名参加)

- 調理実習 / 『県産品を使用した手軽な和食』
- 講演 / 『食品衛生について』
- 講師 / 学校法人 みかしほ学園
- 講師 / 兵庫県学校給食・食育支援センター
- 日本調理製菓専門学校
- 検査・衛生管理担当 主任指導員 岸本 徹
- 施設長 水野 博 氏

## 令和5年度 学校給食用コッペパン品質審査会

令和5年10月13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33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、製粉会社等の各代表者5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、昨年度を若干下回る状況でしたが、パンの品質は引き続き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5年度コッペパン品質審査結果

- 1位 株式会社大林パン (明石市)
- 2位 有限会社ラッキーベーカリー (姫路市)
- 3位 株式会社ヒシヤ食品 (神戸市)
- 4位 株式会社松山製パン (三木市)
- 5位 株式会社山本ベーカリー (相生市)



大林パン



基準パンの説明

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  
 兵庫県学校給食・食育支援センター 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/>