

学校給食だより



丹波市立小川小学校「みそ作り教室」R5.11.10



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年度学校給食表彰 兵庫県教育長表彰 2

令和5年度地域の特色を生かした食育推進事業・2・3

県内製造工場紹介
～印南養鶏農業協同組合を訪ねて～ 4・5

朝来市立中川小学校の食育の取組 6

県立西宮今津高等学校の食育の取組 7

食育関連事業レポート
令和5年度学校給食用物資研究会(展示会)報告
令和6年度センター事業年間行事予定表 8

学校給食表彰「兵庫県教育長表彰(学校給食功労者)」

宝塚市立長尾南小学校 鶴山 一郎 調理員

この度は、学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」をいただきありがとうございました。昨今は SNS を使った様々な情報発信がある中、約7年前から学校ホームページで日々の給食や調理の様子、使用した食材等を紹介しています。

自分の子どもがどんな給食を食べているのか、なかなか見ることのない調理の様子などが伝わり、少しでも安心してもらうことができ、家庭でも給食が話題のひとつになればいいなと願いながら続けています。

生きる上で欠かせない「食」。今後も給食に携わる人たちとの連携、協力を大切にし「より安全、より衛生的、より美味しい」給食調理に努めていきます。



本市学校給食調理員で構成する劇団からっぽ大作戦(令和元年度兵庫県教育長表彰受賞)が受賞を祝した食育動画を制作しました。こちらの二次元コードからご覧ください。



兵庫県教育長表彰受賞インタビュー

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



西宮市立鳴尾中学校

- ①自ら考え判断し、行動する生徒をめざして～ライフステージに応じた体づくり～
- ②中学生期における食の重要性を理解し、自身の生活に反映させる。
- ③令和6年1月26日(金)
講師：武庫川女子大学
食物栄養科学部食創造科学科
教授 北村 真理 氏
- ④生徒の実態と時代の変化に合わせて指導計画と内容のアップデートを行う。



香美町立長井小学校

- ①「食でつながる 人・地域・未来」～ふるさとに根ざした探究活動を通して～
- ②「もやいの心」でつなぐ地域の特色を生かした食育
- ③令和5年11月30日(木)
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
- ④今年度の取組を来年度の教育課程に位置づけ、学校運営協議会と連携し地域の特色を生かした食育を推進する。



兵庫県立豊岡聴覚特別支援学校

- ①育てて食べる食育～全校で取り組む ふれあいやさい～
- ②取り組みやすい題材からの食育の推進
- ③令和6年1月29日(月)
講師：文部科学省中学生用食育教材作成委員
丹波市教育委員会
スクールソーシャルワーカー 足立 幸広 氏
- ④子どもたちの望ましい食生活の実践を目指して、学校教育活動の中で体系的・継続的な指導を実施する。



明石市立沢池小学校

- ①主体的に学びを創造する児童の育成～共有体験と自己決定する場の工夫～
- ②「望ましい食生活を実践できる力=適切に自己決定する力」の育成。
- ③令和5年11月22日(水)
講師：同志社女子大学
生活科学部食物栄養科学科
教授 小切間 美保 氏
- ④授業や学校生活全体を通して、児童が自ら情報を収集し、その内容を検討・考察し、判断する経験を積み重ねていきます。



姫路市立御国野小学校

- ①未来へつなごう！食べることは生きること～主体的に学び、探究し、活かしていく児童の育成～
- ②生涯に渡って健やかに生きるための基礎を培い、未来へつなぐ望ましい食習慣の形成に努め、食に関する社会性や文化を大切にしようとする児童の育成を目指す。
- ③令和5年11月22日(水)
講師：たつの市教育委員会教育管理部参事兼
小中一貫教育推進課長 清久 利和 氏
- ④児童が主体的に考え、食に関する課題を探究していく取組を、教科等の時間や給食時間を中心に行っていきたい。



洲本市立洲本第一小学校

- ①「すてき いっぱい ちいきと学ぶ」～食で育む豊かな心と健やかな体～
- ②地域・家庭と連携した食育を通し、心身の健康と地元愛を育む
- ③令和5年11月7日(火)
講師：鳴門教育大学大学院
学校教育研究科
教授 速水 多佳子 氏
- ④食育年間指導計画をもとに地域や家庭の連携を継続し、心身の健康と生きる力に繋げていく。



丹波市立小川小学校

- ①食で育む「笑顔」と「生きる力」の育成
- ②食に関する正しい知識・情報を学ぶ
地場産物のよさを知る
- ③令和6年1月26日(金)
講師：たつの市教育委員会教育管理部参事兼
小中一貫教育推進課長 清久 利和 氏
- ④子ども一人ひとりが主役となって食を楽しみ、食の大切さを知るとともに、持続可能な食育を推進する。



県内製造工場紹介

～印南養鶏農業協同組合（土山事業所）を訪ねて～

神戸市立有野小学校 栄養教諭 村本 真理子

今年70周年を迎えられた、稲美町にある印南養鶏農業協同組合は、養鶏農家さんが相互支援のために昭和28年に設立されました。その後、養鶏農家さんへの技術指導なども行いながら、昭和47年兵庫県健康教育公社（現・兵庫県スポーツ協会）の指定工場となり、現在まで給食と生活協同組合に特化した商品の開発・製造・販売をされています。

今回は県内に3か所ある事業所のうち、給食でもなじみのある、ハム・ソーセージなどの加工食品を作っている土山事業所を訪問させていただきました。



腸詰工程

見学通路からは、ひき肉をミキシングしたりソーセージの充填を行ったりする「前工程室」、スモークなどを行う「加熱工程室」、病院のオペ室と同じくらい細菌数の少ない「バイオクリーンルーム」を見ることができました。バイオクリーンルームの中の空気はフィルターを通して微粒子を少なくしています。その微粒子に付着しているウィルスやバクテリア等も同時に少なくなる仕組みです。また、汚染された外気が逆流して中に入らないように清浄度を維持するために、内部の圧力を少し強く設定しています。

国際規格でクラス10万の基準で管理しています。

バイオクリーンルームにあるスパイラルフリーザーは、製品を30分ほどで凍結させる他メーカーではあまりない設備で、添加物を使用せず、おいしさを損なわずに長期保存ができる利点があるとの説明がありました。見学時には、ポロニアステーキの製造が行われていました。カットしている横では、凍った製品が次々とコンベアを流れていく様子が見えました。

加熱工程室は入り口付近しか見ることはできませんでした。スモークには桜のチップ等を使って行っていることや、3つの部屋は続きになっているものの、製品は行き来できないようにしているという話を伺いました。



スパイラルフリーザー



目視検品

金属探知機などもコンベアにはありましたが、凍結後のパッケージ前の商品は従業員が目視での検品も併せて行っています。この場所では冷凍品を扱うことで非常に手が冷えること、また寒さや疲れなどで集中力が切れやすく、検品がしっかりできないと良い商品の提供ができないことなどの理由から1時間ごとに交代をしているというお話でした。作業の様子を見ていると防音のイヤーマフを付けている方も見られたので、伺ってみると「完全に凍結された商品がスパイラルフリーザーの上部からコンベアに落下するため会話が出来ないほど大きな音がしているためです。」と教えていただきました。

会社説明の中で、協会開発品第1号のチキンソーセージ（現在は廃番）は、昭和47年から取扱いをしていたという話を聞き、本当に長い間、給食に提供されているんだなと思いました。また、見学の途中や会社説明の中で何度も「色が悪いように見えるけれど、発色剤などの添加物を使用していない無塩せき仕様であるという事なんです。」とお話されていて、安全・安心のために商品作りに力をいれておられるのだと感じました。



協会開発品
第1号「チキンソーセージ」
（現在は廃番）

その他、現在いくつかの学校では、カミカミ献立のメニューとしても使われている「親鶏」を製品化したきっかけや、身のしっかりした親鶏を子どもたちが食べやすい商品にするための工夫など、子どもたちが給食で食べることを前提に開発を行う際のお話を聞かせていただきました。また、商品を納入するパッケージなども、給食関係者の意見を取り入れ、見分けやすく検収時に間違いが起こりにくいよう見直して対応してくださっていることなども知りました。

「鶏屋なのに、売り上げ1位はベーコンなんです・・・。」という意外なお話から、鶏の加工などについてのお話、そして、場内へ入る従業員さんへの衛生指導の工夫なども教えていただき、大変勉強になりました。これからも安全・安心でおいしい給食のために頑張りたいと思いました。

★当センター取扱い商品★



開発カットベーコン



開発ショルダーベーコン



開発ポークハム短冊



開発ロース焼豚

朝来市立中川小学校の食育の取組

本校は、朝来市中央部に位置し、全校児童数106名が、8学級(特支2学級)で編制されています。活発な児童が多く、寒い冬の間でも、休み時間には校庭や体育館で学年の枠を超えて元気に遊ぶ姿が見られます。また、給食の残菜が市内で最も少ないのも自慢の一つです。

令和4年度は、「ふるさとに誇りを持ち 未来を生き抜く力の育成」をテーマとし、地域に根ざした食育のあり方を研究しました。校区では、地元の特産品である「岩津ねぎ」の栽培が盛んで、佐囊高原では、昼夜の寒暖差を利用した「朝来みどり(緑茶)」も栽培されています。1年生の茶摘み体験で「この葉っぱがお茶になるんだ」という驚きに始まり、中学年の紅茶づくりでその広がりを知り、6年生の修学旅行では旅先のお茶と飲み比べました。このような体験の積み重ねは、ふるさとを誇りに思う気持ちにつながり、自己の生き方について考える絶好の機会となりました。

また、給食センターが企画する、翌日の食材となるピーマンの種取り等の体験や、「近畿味めぐりの旅」と題した各地の郷土料理の提供は、食に関する知識を広げ、興味関心をさらに高めています。

今後も、地域や給食センターとの連携を深め、生きることの土台となる食育を進めていきます。



3年「岩津ねぎの栽培体験」
営農組合の方に岩津ねぎの生育について詳しく教えてもらった後、植え付けを一緒にさせていただきました。みんなで「太く、たくましく、大きくなれよ」と願いました。



1・2年「お茶摘み体験」
高原の茶畑に出向いて、お茶摘み体験をさせていただきました。葉を触ったり、においを嗅いだり、味わったりすることで、五感をフル稼働する貴重な体験となりました。



1年「ピーマンの種取り」
給食の食材であるピーマンの種取りをしました。自分で種取りをしたピーマンが翌日の給食に提供されると、野菜が苦手な子もモリモリ食べていました。



5年「栄養教諭による食育」
学年に応じて、栄養教諭に食に関する指導をしてもらっています。5年生は、「『だし』のひみつを知ろう」というテーマでした。給食で使う「だし」を飲ませてもらい、その「うま味」を知りました。

県立西宮今津高等学校の食育の取組

本校は、甲子園球場の南西に位置し、静かな住宅地にある総合学科の高校です。総合学科では、生徒が自分の個性を伸ばしたり、進路希望を実現したりすることができるように国語や数学といった普通教科・科目をはじめ、情報や美術などの専門教科・科目がバラエティ豊かに用意されています。そのような多種多様な教科・科目の中から生徒一人ひとりが学習内容を選択し、自分の時間割をつくります。令和4年度に食育実践モデル指定校となり食育をどのようにすすめるか考えていくなかで、まずは各教科が従来扱ってきた食に関連する分野が食育の取組であることを周知し、改めて取り組んでいくことにしました。また、総合学科の特色をいかし、2・3年次の選択科目を中心に科目の特性を活かした食育に取り組みははじめました。

生徒たちは食育の授業を受けたことで、53%の生徒が栄養バランスを考えた食事を実践するよう心がけるようになりました。実践を継続することは難しいかもしれませんが、授業を受ける中で各自の食生活を振り返ることは大切であると改めて実感しました。

授業実践

3年「栄養」（家庭科）「かむ」を測り、気づき変えるための食育プログラム

1 特別授業①

武庫川女子大学 北村 真理先生をお招きし、「バイトスキャン」という機械を用いて各自のそしゃくの特徴を知りました。バイトスキャンを用いると、「かむ回数」「一口の平均回数」「食事時間」「かむテンポ」「左右バランス」「特異動作」「姿勢」を測ることができます。



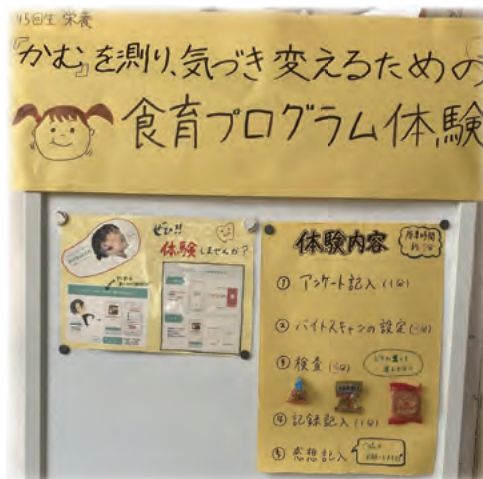
2 特別授業②

4つの食品を食べ比べて、どのような食品を献立に加えることで「かむ」回数が増えるのか考えました。食べ比べた食品は、ほうれん草のお浸し、ほうれん草のおみそ汁、切り干し大根、ゼリーです。同じほうれん草でもメニューによりそしゃく回数に変化があることがわかりました。汁物の方がかむ回数が少ないと予想していましたが、結果はお浸しの方が少なく、温度や食べやすさなどの影響が考えられました。



食育プログラムの体験

食育プログラムで学んだこと、感じたことを多くの人に知ってもらい、興味・関心をもってもらうために総合学科発表会で見学者対象の体験プログラムを実施しました。当日は生徒や先生方など58名の方が体験しました。今回のデータ分析は後輩に引き継ぎ、来年度以降も研究を深めていく予定です。



体験生徒感想

普段あまりかむことを考えずにご飯を食べていたので、今回このプログラムで久しぶりにかむことについて考えました。ゆっくり食べるとおなかがふくれるので、次からの食事で考えたいです。



令和5年度 学校給食用物資研究会(展示会)を開催しました!

令和5年8月1日(火)、神戸サンポーホールにおいて「学校給食用物資研究会(展示会)」を4年ぶりに開催し、暑い中、県内各地から200名を超える学校給食関係者にご来場いただきました。

令和元年度の開催以降、コロナ禍に伴い、WEB開催へと変更していましたが、4年ぶりの対面での商品サンプルの試食や出店企業との意見交換に話を弾ませました。

講演会では、当センターが発行した「目指せ 君もアスリート!」のリーフレットの監修をしていただいた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 美子氏を講師に迎え、「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」と題し、講演を行っていただきました。

スポーツ選手への栄養指導の重要性について、当センターも今後取り組んでいきたいと思っています。



兵庫県学校給食・食育支援センター ホームページリニューアルについて

このたび、当センターホームページのリニューアルを行いました。スマートフォンやタブレット端末の表示にも対応しています。

学校給食のお役にたてる情報を発信していきますので、ご活用ください。



令和6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
普及及び品質向上	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
	学校給食用物資研究会(展示会)	年1回	未定	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2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17回	各学校	児童(5,6年)・生徒、教諭等
	○竹輪を作ろう!講習会	年15回	各学校	児童・生徒、教諭等
	ごはん塾	年5回	各学校	児童・生徒、教諭、保護者
	○手作り豆腐講習会	年3回	各学校	児童(3~6年)・生徒、教諭等
	みそ作り教室	年2回	各学校	児童・生徒、教諭等
	○もっもっ〜スクール(酪農搾乳教室)	年3回	各学校	児童・生徒、教諭等
	スポーツ協会管理施設との連携による食育学習会	各施設年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	小・中学生及び施設利用者等

○ 拡充事業

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/>