ひょうごの学校給食だより

No.137
2024. 7

相生市立那波小学校「ごはん塾」R6.6.25

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
兵庫県教育委員会が実施する食育の推進 ……2
明石市立沢池小学校の食育の取組 ……3
県内製造工場紹介
～ケンミン食品篠山工場を訪ねて～ ……4･5
発酵のふるさと宍粟～学校給食での取組～ ……6
市から町から
（たつの市北学校給食センターの紹介）……7
新規食育指導教材の紹介
令和6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6年度は、下記の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	三田市立松が丘小学校	
播磨東	加西市立下里小学校	令和６年11月　８日（金）
播磨西	相生市立那波小学校	令和６年11月22日（金）
但　馬	豊岡市立出石中学校	令和６年11月12日（火）
丹　波	丹波篠山市立今田小学校	令和７年　１月 下旬
淡　路	淡路市立浦小学校	令和６年11月29日（金）
県　立	県立赤穂特別支援学校	

※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6年度は神戸会場と姫路会場で、令和5年度の食育推進校などによる実践発表と、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
兵庫県民会館 （けんみんホール）	西宮市立鳴尾中学校 丹波市立小川小学校 県立相生産業高等学校	神奈川工科大学 健康医療科学部 特任教授　饗場　直美　氏	令和６年８月６日（火）
姫路市市民会館 （大ホール）	明石市立沢池小学校 姫路市立御国野小学校 県立豊岡聴覚特別支援学校	武庫川女子大学 食物栄養科学部 教　　授　北村　真理　氏	令和６年８月20日（火）

4 学校給食衛生管理推進研修会の実施

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6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、学習指導要領や食に関する指導の全体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
兵庫県民会館 （けんみんホール）	県立豊岡高等学校 県立社高等学校	たつの市立小宅小学校 校　長　　清久　利和　氏	令和６年７月１日（月）

明石市立沢池小学校の食育の取組

本校は、明石市の中部に位置し、児童数 960名を超える大規模校です。学校教育活動全体を通して、「やってみよう!」を合言葉に様々な学習や活動に積極的に取り組んでいます。

令和5年度は、「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～」を研究テーマとし、児童の「わくわく」する気持ちや「楽しいからもっと知りたい」という素直な疑問を学びにつなげる実践に取り組みました。

5年生の家庭科では、教科書で学ぶ「理想・建て前」と自分の「本音」の間に折り合いをつけながら自分が毎日食べたいみそ汁を決めました。3年生の社会科では、実際に校区の農家さんと出会い、「本物」に触れる体験が児童の探究の原動力となりました。教師はこのような児童の学びに伴走者として寄り添い、児童の考えを価値づけました。

また、学校生活に「わくわく」を取り入れた「沢池クエスト」は、次々に開催されるクエストに参加することで生活と学習を繋ぎ、児童の興味や関心を引き出しました。

今後も、教師と子どもが共に学ぶ喜びがあふれる学校を目指し、主体的に学びを創造する子どもを育てていきたいと考えています。

５年生　家庭科
「毎日食べたいみそ汁をつくろう」

だしの入っているみそ汁とだしの入ってないみそ汁を飲み比べてみました。

自分で考えたみそ汁を調理して試食しました。

子どもたちが食を自分事として捉え、自己決定していく力を育むことを目指しました。

３年生　社会科
「沢池の農家さん」

一人一人が調べたいことをもち、探究活動に取り組みました。

校区内の農家さんを訪ね、畑やビニールハウス内を見学しました。

県内製造工場紹介 ～ケンミン食品篠山工場を訪ねて～

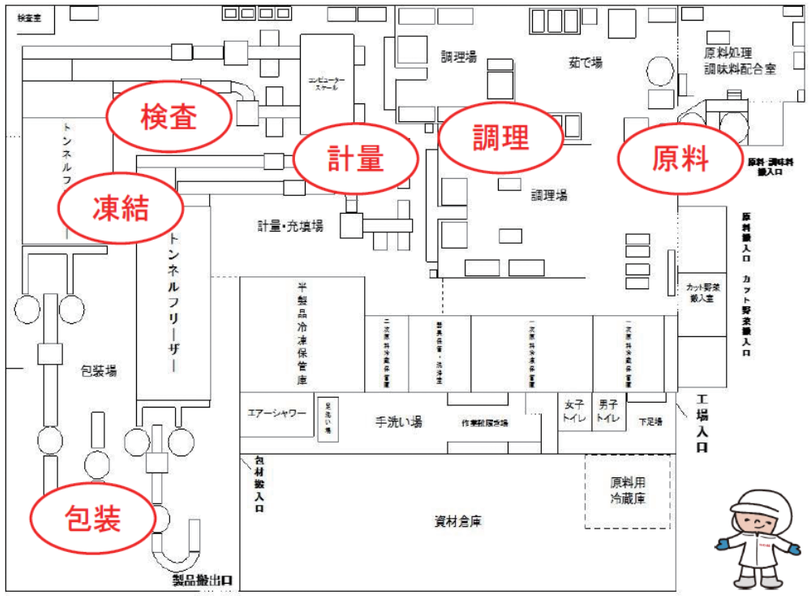
神戸市立有野小学校　栄養教諭　村本　真理子

ケンミン食品は、ビーフンや春雨などを製造する食品会社です。給食の食材として利用されている調理場も多いと思います。

給食に使っているビーフンなどは、タイの工場で生産されています。今回見学させていただいた篠山工場では「調理冷凍ビーフン・はるさめシリーズ」や、お茶を製造しています。

冷凍食品工場内は、ワンフロアで構成されています。入口から扉や壁で仕切られた場内を反時計回りに見学して歩くと、もとの場所に戻ってくる感じになっています。

1日に作る製品は2～4種類と決まっています。これは種類をかえると製造ラインの洗浄消毒などが必要なので、安全性と作業の効率化を考えこのようにされているということでした。



最初に案内されたのは調味液を作る部屋。調味料タンクは500キロと1トンの2つあり2ラインの商品それぞれの調味液を毎日作っているそうです。ビーフンをゆでる工程も2か所ありました。

ビーフンは商品によって麺の配合に違いがあるので、使い間違いが無いよう食材を入れている袋の色を分けている工夫が見られました。ゆでられたビーフンは炒め工程に運ばれ、直火で250食ほどの量を筒形の機械で調理します。

1回250食というのは工場の規模にしては食数が少ないように思いましたが、少量ずつ調理することで、全ての食材と調味料をしっかり混ぜ合わせることができ、麺に味が入るとの説明がありました。定量に計量する工程では、材料を均一に入れるため、完全自動計量ではなく人の手で計量作業していることを伺い驚きました。

『人の目や手を使って、できる限り製品の均一化を図る。』これも具材と麺をしっかりからめて仕上げるというこだわりの製法を維持し続けるための工夫の一つです。

冷凍食品は温めてから食べるのを考慮し、麺はかための状態で仕上げ、食べるときに一番おいしい状態になるように工夫して調理しているということが給食を作る私たちにもつながる考え方だと感じました。

ケンミン食品さんは商品を「我が子のように思って大切に作る」という考えのもと、商品を送り出されています。ケンミン食品さんのように、私たちも児童生徒の笑顔を思い浮かべながら毎日安全でおいしい給食を心をこめて提供していきたいと思いました。

当センター取扱い商品

発酵のふるさと宍粟～学校給食での取組～

宍粟市立千種小学校　栄養教諭　世良　光

兵庫県宍粟市は、雄大な山と川の自然に恵まれた地域です。また、約1300年前に編纂された「播磨国風土記」には、宍粟市一宮町に現存する庭田神社で「かび=麹」を使用して、「酒を醸さしむ」と記されており、現在本市では、日本酒・発酵文化の普及促進の取組を通じ、「発酵のふるさと宍粟」と銘打って地域振興策がすすめられています。

宍粟市の学校給食は、宍粟市産コシヒカリによる週5回の米飯給食を実施しているほか、旬の野菜をはじめ、川魚やジビエ、大豆、果物についても地元生産者等の協力を得て、食材として積極的に活用しています。さらに、地産地消の新たなステップとして、未来を担う子どもたちに、宍粟の発酵の文化を伝えるため、地元のこうじ店や酒蔵で米麹から作られる発酵食品を取り入れた献立の研究に取り組んでいるところです。

発酵食品を調理に使うメリットとしては、「長く漬け込む」ことにより、食材のうま味が増したり、口当たりがやわらかくなったり、保存性が高まったりするということが良く知られています。一方で、前日調理ができず、当日決められた時間で調理をしなければならない学校給食においては、発酵食品のもつ良さを生かすために多くの工夫が必要であるため、何度も試行錯誤を重ねました。

◎発酵食品を学校給食に取り入れるメリット

1. 発酵のふるさと宍粟で先人が大切にしてきた食文化に触れることができる。
（写真：給食指導の様子）

2. うまみのある発酵食品を使うことで減塩効果が期待できる。
（写真：鮭のしょうゆ麹ソース）

3. 簡単においしく調理ができる。
（写真：市ケーブルテレビで作り方を紹介）

4. アレルゲンを除去した献立作りに有用である。
（写真：にんじんの豆乳スープの調理）

学校給食には栄養価を満たすだけでなく、安全で安心できるものを安定して提供することが求められています。加えて、児童生徒が「食」について意識を高め、心身の健康を増進する食生活を実践するとともに、豊かな食文化の継承と発展に寄与できるよう働きかけるような取組も必要です。今後も子どもたちに郷土の味を記憶にとどめ、伝承してもらえるよう工夫をこらし、宍粟の郷土愛をはぐくむ食育が実践できるよう努めていきます。

市から町から（たつの市北学校給食センターの紹介）

≪たつの市北学校給食センターの概要≫

●構　　造	鉄骨造2階建
●敷地面積	3,091.87㎡
●延床面積	2,883.29㎡
●調理能力	約3,200食／日
●運営方式	業務委託

たつの市は、御津学校給食センターや小学校の自校式給食調理室の老朽化に伴い、令和5年度から新たに北学校給食センターを新設し、平成28年度から稼働していた中央学校給食センターとの2センター方式で、市内の23小中学校の全ての児童・生徒に約6,500食の給食を提供しています。

そのうち、北学校給食センターでは、市内の10小中学校へ約3,200食の給食を提供しています。

給食配送車については、小学校の児童と龍野北高校の生徒が描いたデザインをラッピングしています。

安全で衛生的な施設・最新の調理機器

施設は、細菌等の繁殖防止のため、ドライシステム方式を採用しています。

また、食材間の相互汚染を防止するため、食材だけが移動できるようにパススルー構造を導入しています。調理場内は、荷受け、検収、下処理、食器等の洗浄を行う【汚染区域】と、食材の調理、配缶を行う【非汚染区域】に区分し、さらに、床の色分けや調理衣、エプロンの色を変えるなど、衛生管理の徹底を図っています。

食材の調理に際しては、最新の調理機器を導入しており、焼く・蒸す・煮込むなどの多彩な調理ができるスチームコンベクションオーブンを2台設置しています。

また、週5回提供している米飯は、火力の強いガス火を使用した連続式自動ガス炊飯器を導入し、おいしいご飯を提供しています。

その他、連続式フライヤーや真空冷却機、蒸気式回転釜など最新の調理機器を導入することで、児童・生徒に安全安心な給食を提供し、おいしく食べてもらえるよう努めています。

食物アレルギーへの対応

食物アレルギーをもつ児童・生徒のため、卵と乳・乳製品を使用しないアレルギー除去食や代替食の調理を行っています。

調理に際しては、他の食材が混入しないよう、専用の調理室を設け、専任の調理員が調理しています。

学校へ配送する際は、通常の給食とは別の専用食器とケースに入れ、正確に安全に届けています。

地産地消の推進

週5回提供している米飯は、100%たつの市産のお米を使用しています。また、野菜については、たつの市産を30%以上使用する目標を定め、できるだけ地元の野菜を使用できるよう、市内の野菜生産者と協力し取組を進めています。

たつの市産の食材をできる限り使用し給食として提供することで、子どもたちが生産者の方々に感謝する心を育むとともに、地域の産業や文化を知る機会となっています。

≪地元食材を使用した献立≫（※）たつの市産

●牛乳　●わかめご飯（麦入り）（※）お米
●鶏肉とかぼちゃの甘辛だれ
●大根のじゃこ和え（※）大根・小松菜
●そうめん汁（※）そうめん・人参・葉ねぎ

新規貸出し指導教材を紹介します

小学1年生国語「サラダで元気」、小学3年生国語「すがたをかえる大豆」にあわせて、『りっちゃんサラダの食材』、『大豆からできる食品』のレプリカを作成しました。具体的なイメージをつかむための補助教材として、指導にご活用ください。また、『さや付き大豆』のぬいぐるみもあわせてご利用ください。

6-303　りっちゃんサラダ

6-304　すがたをかえる大豆

6-601　さや付き大豆

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、兵庫県学校給食・食育支援センターのホームページ“食育指導教材の貸出”をごらんいただき、“食育指導教材貸出申請書”のご提出をお願いします。なお、教材の搬送・回収は当センターの給食物資配送便を利用していますので、納入日等をご確認のうえ、お申し込みください。

令和6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	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		前田　正雄	明石市学校給食会	専務理事
	播磨西		長野　公彦	姫路市教育委員会学校教育部健康教育課	係長
	但馬		邊見　泰正	香美町立香住学校給食センター	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		井筒　健介	洲本市教育委員会学校教育課	課長補佐
	県教委		青山　康彦	兵庫県教育委員会体育保健課	主幹(食育担当)
食育支援部会	神戸		阿部亜紀子	神戸市立本山第二小学校	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		奥村なぎさ	加古川市立野口南小学校	栄養教諭
	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		杉本　沙英	香美町立香住第一中学校	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	兵庫県教育委員会体育保健課	指導主事

※ ○は部会長　△は副部会長

令和6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
神戸市立有野小学校　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
宍粟市立千種小学校　栄養教諭　世良　光
兵庫県学校給食・食育支援センター　所長補佐兼食育支援課長　中村　文聡
同　職員　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/