

ひょうごの 学校給食だより

No.141
2025. 12

加東市立滝野中学校「竹輪を作ろう!講習会」R7.6.19



CONTENTS

- 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7年度新任栄養教諭の紹介 2-3
県内製造工場紹介
～光海株式会社を訪ねて～ 4-5

- 淡路市立浦小学校の食育の取組 6
市から町から
赤穂市立学校給食センター 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
学校給食用物資研究会(講演会)
学校給食用コッペパン品質審査会 8

令和7年度 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 播磨町立播磨小学校 青木 真子

- ①大好きな「給食」で、子どもたちの学校生活を支えた
いと思ったから。
- ②より良い献立作成につなげるため、給食の時間にでき
るだけ多くの児童生徒の様々な声を聞くこと。
- ③児童生徒が「今日の給食なに?」と興味を持ってくれる
ことや、「給食おいしかった!」
と笑顔で伝えてくれること。
- ④たこ飯
- ⑤いつまでも初心を忘れず責
任感を持って、子どもたちの
笑顔のために美味しい給食
作りを続けられる栄養教諭
になりたい。



たこ飯

2 姫路市立大津中学校 小西 創

- ①小学生の頃に食育指導を受け、苦手なおかずが食べ
られるようになった経験から、食べることの大切さや
楽しさを子どもたちに伝えたいと思ったから。
- ②食に興味を持ってもらえるよう、行事食や地場産物に
ついて食育指導を行っていること。
- ③「苦手だけれど食べられた」
と言ってくれた時。
- ④小松菜と大豆のサラダ
- ⑤健康について自ら考えられ
る児童生徒を育てる栄養教
諭になりたい。



小松菜と大豆のサラダ

3 姫路市立荒川小学校 原 一起

- ①おいしくて楽しい学校給食を通して、子どもたちが自
身の人生をより豊かなものにしていく助けをしたいと
考えたからです。
- ②旬の食材や地場産物、食品の豆知識などをまとめた、
毎日の献立紹介スライドの放送。
- ③子どもたちが、以前した給食
や食育の話をよく覚えてく
れていたとき。
- ④姫路おでん
- ⑤ワクワクし、食の大切さがよく
わかる食育を行うことができ
る栄養教諭になりたいです。



姫路おでん

4 丹波篠山市立城東小学校 森 愛恵

- ①食べることの大切さや楽しさを伝えたい、地元の魅力
をもっと知ってもらいたいと思ったから。
- ②おいしい給食を維持していくこと。子どもたちと関わ
る時間をつくること。
- ③給食や食育に関して子どもたちや先生方から話しか
けてもらえること。
- ④黒豆みそのみそ汁
- ⑤食育や給食時間で気になる
ことがあった時、「栄養教諭
に聞いてみよう!」と思っても
らえるような先生になりたい
です。



黒豆みそのみそ汁

5 淡路市立志筑小学校 谷光 花奈

- ①毎日の給食を通して食べられる食材が増え、食事を楽
しいと思えるきっかけになりたいと思ったから。
- ②給食時間に子どもたちの様子を見て給食の感想を聞
き、コミュニケーションをとること。
- ③今まで苦手だったけど、給食はおいしく食べられた!と
声をかけてくれたこと。
- ④「海と畑のサラダ」
ひじきやツナ、野菜を甘酸っぱく味付けした月に1回出る
人気メニュー。
- ⑤淡路市全体に食育の大切さ
を広めたい。



海と畑のサラダ

6 神戸市立本山第二小学校 野中 葦

- ①給食が楽しみで、学校に来るのが楽しみになる子を増
やしたいと思ったからです。
- ②安心安全な給食の提供と、児童との日々のコミュニ
ケーションを大切にしています。
- ③給食時間に巡回した際、「この料理はどんな調味料を
使っているん?」「この野菜
はどこ産?」などと聞いてく
れた時。
- ④焼そば
- ⑤いろいろなことに挑戦し続
けられる栄養教諭になりた
いです。



焼そば

7 神戸市立小部小学校 水谷 样子

- ①いつまでも元気な体で過ごすためには食教育が大
切だと感じるからです。
- ②子どもたちとの関係作りと楽しく記憶に残る授業。
- ③授業のあとに実践を報告してくれる子どもたちや、声
を掛けてくれる先生方の姿。
- ④さわにわん
- ⑤生きていいくうえで、「食って大
切!」という気持ちが自然と
身に付いて卒業していける
ような食教育ができる栄養
教諭になりたいです。



さわにわん

8 神戸市立青陽須磨支援学校 中村 豊美

- ①給食を笑顔で食べている子どもたちの姿を見ること
が大好きで、「食」を楽しんでくれるような指導がした
いと思ったからです。
- ②安心して食べてもらえる給食づくり。
- ③給食や食べることを通じて子どもや先生が話しかけ
されること。
- ④さわらのレモンソース
- ⑤子ども、教員、保護者が「食」
に興味を持ってもらえるよう
に、積極的に関わっていける
栄養教諭になりたいです。



さわらのレモンソース

9 神戸市立長坂小学校 山本 まゆか (R6採用)

- ①食事制限が原因で体調を崩した経験から、「食べるこ
との大切さ」を伝えたいと思ったから。
- ②給食時間に食べ方やマナーの指導、献立についての
声かけをして、子どもたちとコミュニケーションをと
ること。
- ③子どもたちが調理士さんに
感謝の気持ちを伝えている
姿を見たこと。
- ④なすの田楽
- ⑤子どもたちと一緒に楽しく
学べる栄養教諭。



なすの田楽

10 神戸市立伊吹西小学校 見上 里子 (R2採用)

- ①成長期である子どもたちに食の大切さを伝えたいと
思ったからです。
- ②食に興味を持ってもらえるような授業や給食指導の
工夫。
- ③子どもたちが笑顔で給食大好き!と話してくれること。
- ④春雨スープ
- ⑤子供たちが食べることの樂
しさや大切さに気づけるよ
うな、寄り添う栄養教諭にな
りたいです。笑顔と温かい言
葉で、心と体の成長を支え
る存在を目指します。



春雨スープ

県内製造工場紹介～光海株式会社を訪ねて～

加古川市立義務教育学校両荘みらい学園 岡田 明代

味付け海苔や韓式海苔を給食に提供している光海株式会社さんを訪問しました。工場は、岡山県との境である佐用町の山あいで千種川のそばに建っています。

もともと大阪で創業されましたが、先代の故郷である佐用に工場、本社を移し、今に至っています。



木造の工場は、小学校の校舎を改修したものです。作業に入る前には給食室と同じように、着衣と靴を替え、手洗いと消毒を行い、服のホコリなどを粘着クリーナーで念入りに除去し、作業場に入るようにしていました。

作業場に入ると、佐賀や鹿児島、長崎などと書かれた大きな箱がたくさん積まれていました。箱の中には板状に乾燥させた原料の乾海苔（ほしのり）が入っています。光海株式会社さんでは、社長自ら海苔原料を試食し、基準をクリアしたものを仕入れ、味付けや形状、大きさを注文先の希望に応じて加工して商品を提供しています。給食には、質の良い兵庫県産の乾海苔を仕入れ、味付け海苔や韓式海苔に加工しています。

韓式のりの製造工程を見学させていただきました。

最初に、1枚ずつ光センサー機を通して、別の海藻や異物が付着していないか、穴が開いていないかなどを検査します。光センサー機の次は、ベルトを流れながら約230度のトンネルで炙られています。ここで黒光りした焼きのりになり、いい香りが辺りに漂っています。その後も流れながらごま油が噴霧され、最後に塩が振られて乾燥され、5枚ずつ重ねられた板状の韓式海苔ができあがりました。

ここで使用されるごま油は、良質のごまを伝統的な圧搾製法で抽出し、ふくよかな味と香りに仕上げた淡口のごま油です。また、塩はにがりを含む赤穂の天塩を高温で焼いてサラサラに仕上げられた「赤穂の天塩 焼塩」を使用しています。どちらも厳選された食材です。



海苔選別センター



味付（塩）



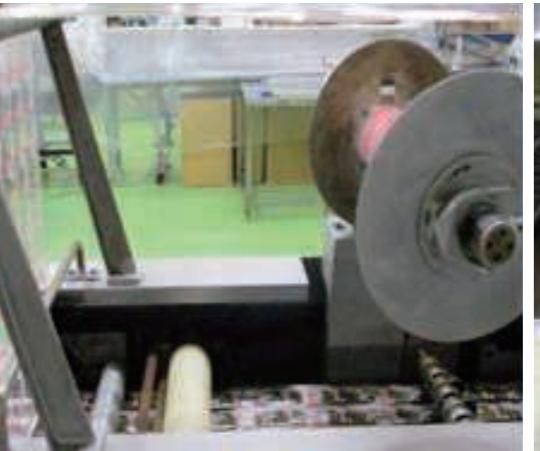
味付（ごま油）

5枚ずつ重ねられた板状の韓式海苔は、従業員さんが目視で確認し、別の個包装用にカットする機械に移し替えられます。板状の海苔は5枚重なったまま半分にカットされた後、6分割され、それぞれ個包装のフィルム袋に詰められていきました。私たちがよく目にする6個つながった状態の個包装のできあがりです。従業員さんは再度、袋に穴がないか、シール不良はないかしっかり確認作業を行っていました。

海苔は湿気が苦手です。最後の袋詰めは乾燥剤を挟み込み、手作業で40個パックにした後、最後にもう一度目視確認し、金属探知機を通って箱詰めされます。



カットの様子



個包装



金属探知機

光海株式会社さんが給食に提供している味付け海苔は、化学調味料や酵母エキス等の添加物は不使用です。また、アレルギーにも配慮し、特定原材料28品目も不使用となっています。醤油は大豆アレルギーに配慮して、そら豆醤油を使用しています。

衛生面では日々の清掃や定期的な消毒に加え、エアカーテンを取り付けたり、窓に虫よけシールを貼ったり、害虫が寄って来にくい照明にするなど、出来る限りの工夫をしています。また、従業員のみなさんは定期的に衛生管理の勉強会をしています。

安全面では、定期的な製品検査と、保存食については、①製造翌日分②賞味期限日分③賞味期限の1.2倍の期間分の各サンプルを保存しているそうです。

兵庫県産アレルゲン対応
味付のり

兵庫県産
韓式味付のり



全てを機械でまかせ製品化するのではなく、要所要所でしっかりと従業員たちが手をかけて確認作業をしているので、安全で心がこもった兵庫県産の海苔をいただくことができるのだということがわかり、感謝の気持ちであふれる工場見学になりました。

淡路市立浦小学校の食育の取組

本校は、淡路市の北部、大阪湾側に位置し、校区は海、山、川などの豊かな自然に恵まれています。また、近くに高速道路のインターチェンジ、バスターミナルなどがあり、非常に交通の便の良い場所です。農業関連の体験学習や地域の海岸清掃活動、墨絵教室、茶道体験、造船所の見学等、地域の方に支えていただきながら、地域の特色を活かしたさまざまな教育活動を実施することができます。

今年度は249名が在籍しており、市全体では児童数が減少していますが、本校は増加の傾向にあります。「笑顔で登校 喜怒哀楽を大切に 学びとともに下校」という学校教育目標を立て、教職員、家庭、地域が一体となって、食生活、睡眠、運動の大切さを共有し、子どもたちの成長を支えています。

令和5年度より、「育てて学ぼう 楽しく食べよう～食を通して地域と関わり、主体的・対話的な学びの中で高めあう児童の育成～」をテーマとして、これまでの取組や地域の特色を活かしながら食育の取組をすすめています。各教科、総合的な学習の時間、学級活動等、教科等横断的に全ての教育活動の中で、食の大切さや楽しさを、多様な体験を通して伝えています。



米作り

学校の敷地内にある田での米作りが半世紀以上続いている。最近は、5年生を中心となり、地域の農家の方やJAの方のご協力のもと、米作り体験を行っています。収穫した米で、調理実習や炊き出し体験を行っています。



野菜作り

学校の敷地内にある畑で、各学年が季節の野菜を栽培しています。種まきや苗植えにあたって、地域の方にご指導をいただいている。収穫した野菜を使って、ペア学年を中心に調理実習も行います。夏野菜を使ったピザやサツマイモ料理など、工夫をしながら旬の味を楽しんでいます。



漁業組合との連携

地元の漁業組合のご協力のもと、高学年で魚のさばき方教室を実施しています。昨年度はタイ、今年度はアジを、ひとり一尾ずつさばき、調理して食べました。命をいただくことへの思いを持つことができる良い機会となっています。夏には漁港とせりの様子、冬には、日本一の生産量を誇る海苔づくりの様子を見学に行きます。地域の特色ある産業への関心を高めることができます。



栄養教諭との連携

栄養教諭と連携し、食事のマナーに関する授業「めさせ給食マスター」や食育講演会を開催しました。授業では、食事のマナーに関するさまざまなオリジナルキャラクターを提示し、その食べ方の良い点や問題点を考えました。マナーを守って食べる事が、みんなが安心して楽しく食事をすることにつながると学ぶことができました。

市から町から（赤穂市立学校給食センター）

新しい学校給食センターが完成しました

学校給食の充実と衛生管理など、安全性の向上を図るため整備を進めてきました新学校給食センターが完成しました。

今後、給食調理・配送等の開業準備を進め、令和7年9月から市内26校園に学校給食を提供しています。

施設概要

- 所在地：浜市 317 番地
- 給食センター棟 構造：鉄骨造2階建
延床面積: 2,427.87 m² (1階 1,772.87 m² 2階 655.00 m²)
- 最大調理能力：4,600 食／日

【外観】



新しい学校給食センターの特徴

高度な衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に適合したドライシステムを採用し、施設内の温度・湿度を一定に保つ空調設備を合わせることで、高度な衛生管理と快適な作業環境を確保しました。また、配送車と建物の接続部分を密閉型の出入口とするドックシェルターにより、積込・回収の外気の流入を抑止し、ホコリや虫の進入を抑制します。

【煮炊き調理室】



【洗浄室】



【見学エリア】



【配送車】



食物アレルギー対応

特定原材料2品目（乳・卵）の除去食を調理し、専用容器で提供するアレルギー対応調理室を整備しました。

食育の推進

給食を「生きた教材」として食育を推進するため、調理の様子を見学できるエリアや体験コーナー、調理実習室を設けました。

環境への配慮

LED 照明や太陽光発電パネル（40KW）の設置に加え、調理中に発生した野菜くずや残渣等の生ゴミを減容する厨芥処理システムを導入しました。また、配送車両に電気自動車1台を導入しています。

防災・災害支援機能

非常食や防災用品を保管できる備蓄倉庫を設け、移動式煮炊き釜等を使って屋外で炊き出しが行えるよう配送車の車庫を「炊き出しエリア」として整備しました。

自慢メニュー

新しいセンターでも「あぶらパン（揚げパン）」を提供しています。全国的に揚げパンを出せる給食センターが減っている中、新設の給食センターで出せるのは自慢です。また、「鶏肉のレモン漬け」は、給食センターが新しくなっても、昔からの味を提供しています。

【あぶらパン（揚げパン）】



【鶏肉のレモン漬け】



令和7年度 学校給食関係者衛生管理等・調理講習会

第19回全国学校給食甲子園で優勝した宍粟市の栄養教諭・給食調理員を講師に招き、学校給食における衛生管理の見識を深めるとともに、地産地消を生かした魅力ある食事内容で給食調理に関する技量の向上を図りました。



- ～献立～
・紫黒米ご飯・牛乳
・さわらのしょうゆ麹ソース
・切り干し大根のサラダ
・野菜と豆乳のクリームスープ
・みつまめ

日時：令和7年7月25日(金) 会場：学校給食・食育支援センター(加東市山国) 参加者数：35名

- 調理実習／『地産地消を活かした学校給食
～発酵のふるさと宍粟～』 講 師／宍粟市立千種小学校
　　栄養教諭 世良 光 氏
　　宍粟市立一宮波賀学校給食センター
　　給食調理員 安原 風花 氏
- 講 義／『異物混入防止と食中毒予防について』
　　講 師／兵庫県スポーツ協会
　　給食食育支援部品質管理課
　　検査・衛生管理担当主任指導員
　　廣瀬 光明 氏

学校給食用物資研究会(講演会)

学校給食についてより一層の理解を深めるために、学校給食関係者を対象に学校給食を取巻く諸問題をテーマとした講演会を開催しました。

日時：令和7年8月22日(金) 会場：アクリエひめじ 参加者数：112名

- 講 演 会
　　講 師／たつの市立小宅小学校
　　校長 清久 利和 先生
　　演 題／「食」の探究と社会への広がり
●展 示
　　食育教材・検査機器展示



令和7年度 学校給食用コッペパン品質審査会

学校給食用コッペパンの品質向上を図るために、県下32の製パン委託工場より審査用コッペパンを一堂に集めて下記のとおり品質審査会を開催しました。

今年のパン品質は平均点において昨年度をやや上回り、パンの品質は引き続き高い品質水準で推移しています。

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ます。

日 時：令和7年10月10日(金)
会 場：兵庫県立消費生活総合センター
審 査 員：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

審査項目：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



令和7年度
コッペパン品質審査結果

1位	株式会社山本ベーカリー(相生市)
2位	福本製パン株式会社(姫路市)
3位	株式会社田中屋本店(神戸市)
4位	株式会社オイシス(明石市)
5位	有限会社ラッキーベーカリー(姫路市)

基準パンの説明 審査会風景

令和7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
芦屋市立精道中学校
加古川市立義務教育学校両荘みらい学園
宍粟市立千種小学校
兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部食育支援課
　　同
　　同
　　同

指導主事 吉村 友弥
栄養教諭 奥 瑞恵
栄養教諭 岡田 明代
栄養教諭 世良 光
課長 林 勇二
主任 荒木 拓也
食育支援専門員 遠藤 春美
職員 飯田 順子

お問い合わせ先／

(公財)兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部
(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
<https://www.hyogo-kyushoku.jp/>



当センターの
HPはこちらから