



あいち 給食だより

第207号
平成24年7月15日
編集発行
公益財団法人愛知県学校給食会
豊明市阿野町惣作87番地の1
電話 0562(92)3161
FAX 0562(92)8781
<http://academic2.plala.or.jp/aigaku>



笑顔がいっぱいおいしい給食

写真 一宮市立黒田小学校

学校給食における放射性物質検査



愛知県教育委員会健康学習課
課長 長谷川 勢子

東日本大震災に伴う原子力災害により、学校給食における放射性物質の検査については社会的な関心が高くなっています。

今年四月には、岡崎市内の幼稚園で給食に使われた椎茸から国の規制値を超える放射性セシウムが検出されるという出来事があり、保護者の皆様の不安も一層増大しているところです。

学校給食における放射性物質の検査については、既に愛知県学校給食会において昨年九月から外部専門機関への委託による玄米の検査が行われておりますし、市町村においても独自に検査機器を購入するなどして、検査を実施されているところもあります。

県としても、本年度、国の委託事業を活用して、一部の調理場を対象に、ゲルマニウム半導体検出器による高精度検査を行うことにしています。これは、牛乳も含めた一週間分の給食をミキシングしたものを検体として検査機器にかけるもので、事後的な検査となります。検査の結果については、随時、県教育委員会のホームページで公表していくことにしています。

県の給食関係の施策については、今後とも学校給食関係者の皆様の御協力をいただきながら進めてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願ひします。



一 はじめに

子どもたちの心と体を健やかに育むために、次の三点をポイントとして、食育の実践に取り組みました。

【健康】健康教育では、自己管理能力を高めることが重要とされています。より良い食習慣を子どもたちに主体的に身につけさせたいと願いました。

【命】情報化社会の中で、命の尊さを実感できにくくなっていると言われています。食に対して感謝の気持ちが高めることが必要であると考えました。

【地域】地域社会との関わりが希薄になりつつあると言われています。地域社会に根ざした食育が大切であると考えました。

二 実践の概要

(一) 健康を学ぶための取組
健康づくりはまず朝食からと考

え、朝食の重要性に気づかせるとともに、栄養バランスを考えた朝食を食べる習慣づくりのために、次のような実践を行いました。

① 食育講演会の開催

子どもと保護者、地域の方々を対象に、「元氣な東幡豆っ子、めざまし朝ごはん」の食育講演会を実施しました。手早くできる朝ごはんメニューの実演を見ることで、親子で朝食づくりへの意欲を高める場になりました。

② 朝食の野菜不足解消をねらった授業実践

五年生では、朝食に野菜を食べる意欲を持たせるための授業に取り組みました。調理前に野菜の実物を計量し、一日に必要な野菜の量を伝えることで、朝食にも野菜を食べなければいけないことに、多くの子どもが気づきました。

③ 朝ごはんチェックカードの実施
本校は朝食欠食の子どもはほとんどいませんが、その内容が不十分なことがわかりました。そこで、朝



1日に必要な野菜を計量する子どもたち

食の栄養バランスを確認する「朝ごはんチェックカード」を実施しています。子どもへの給食時指導や、保護者向けの食育通信により意識を高める取組を行った結果、バランスの良い朝食を食べている子どもは六月には三十五%でしたが、十二月には五十六%に増加しました。

(二) 命を学ぶための取組

「食べ物を大切に、感謝する心」を育てるために、命を感じる体験活動や栽培活動を実施しました。三年生は、愛知牧場に出かけ、乳搾りや体験し、搾った乳の温かさを感じました。さらに飼育員の方から、牛の命が人間の健康や生活に使われる話をうかがい、子どもたちの心に感謝

の気持ち芽生えたようです。

(三) 地域を学ぶ取組

漁業組合、農家、図書ボランティアの方々の協力を得て、地域と連携した食育活動を行いました。

二年生は、地元のトマト農家の方から、ミニトマト栽培の方法を教えてくださいました。トマト栽培の見学にも出かけ、食べ物を作ることの大切さを学ぶことができました。

図書ボランティアの方々には、各学年に適した食に関連する本の読みかきせと、その食べ物を実際に調理する活動を行っていただきました。読書を通じた食育も、大切な活動の一つになっていきます。

三 おわりに

今後も「食」を通して、健康な体



トマト栽培のお話を聞く子どもたち

を育み、命を大切に、地域と関わりを深める子どもを育てる実践をしていきたいと思えます。

(文責 栄養教諭 杉浦 立子)



一 はじめに

本校では、食育研究に取り組むにあたり、「プロジェクト委員会」を立ち上げました。委員会には本校職員だけでなく、専門家の助言をいただくために、扶桑町立学校給食共同調理場の学校栄養職員もメンバーに入っていました。この会を中核として、生徒の主體的な活動をできる限り仕組むという方針で研究・実践を重ねてきました。その活動の内容を報告します。

二 具体的な実践

まず四月には、生徒と保護者を対象に食事に関するアンケートを実施するとともに、「心に残った料理のエピソード」も募集しました。多数の保護者から素晴らしいエピソードの紹介があり、了解を得たものを扶桑中のHPにアップしまし

資料 (夏休み全校課題)

た。五月中旬から三十以上のエピソードを、その日の給食の献立写真とともに掲載しました。

六月の生徒集会では、保健体育委員会が啓発活動を行いました。四月に実施したアンケート結果を発表した後、食に対する関心を高めるため、電気炊飯ジャーを開発した人たちの、気軽にご飯が炊けるようにしたいという思いや開発にあたっての苦労を、寸劇で全校生徒に伝えました。

七月には「給食集会」を企画し、「夏休みの食事のあり方」というテーマで、学校栄養職員が学年ごとに指導を行いました。最初に給食委員会が牛乳の栄養価について説明し、牛乳飲みのパフォーマンスも取り入れるなど楽しい集会にしました。学校栄養職員からは、映像を使って具体的な食品名や、バランスのとれた食事や生活リズムの大切さを、「四つの

ポイント」にしばって説明しました。次に、給食集会での指導内容の「四つのポイント」を基に、生徒自身も夏休み中の食生活について、自己点検するという課題に全校で取り組みました。任意の一週間を各自が選び、朝昼晩の三食分のメニューを記入し、点数化するというものです。ほとんどの生徒が真剣に取り組むことができました。

また、八月に共同調理場が移転、新築されたことにともない、夏休みの全校出校日には、調理場の試用を兼ねて給食が実施されました。本校では、九月から使用する新食器を紹介するよい機会と考えました。そこで、調理場から新品の食器一セットをお借りして、給食委員の代表が学校栄養職員から受けた説明を、七月二十日の集会で全校生徒に伝えました。さらにPTA主催の給食試食会を例年の春から九月に開催の時期をずらして実施し、保護者の方々にも新しい食器について理解を促すべく、新しいシステムを受け入れることができました。

十一月には後期給食委員会の代表生徒が授業後に調理場を訪問し、新しい調理場の施設の様子や調理員へ

のインタビューをビデオに収め、その映像を全校集会で紹介しました。全校生徒に動画映像を伝えることで、給食のできるまでを理解させ、感謝の気持ちを抱かせることができました。集会後には全校生徒が感謝の手紙を書き、調理場へ届けました。



調理場でのインタビュー風景

三 おわりに

保健体育委員会や給食委員会の活躍場面を増やし、生徒集会の充実を図ることで、生徒の給食に対する意識を大きく向上させることができ、前向きな発言がみられるようになりました。また、「食」への関心の高まりから、生徒一人一人に自分自身を大切にする姿勢が顕著に表れ、自己有用感を高めることができました。



家庭でも取り入れたくなる学校給食に

名古屋市立天白中学校

校長 服部 健二

二年前、健康機器メーカーの社員食堂のレシピ本が、ヘルシーでおいしい献立という評判で、ミリオンセラーになった。そして、今年一月には、社員以外の人でも食べられる食堂がオープンして人気を呼んでいる。一企業の社員食堂の献立が話題となったことに驚いたが、さらに驚いたの

私の学校には、校舎の一階に給食室があります。窓から、大きな鍋で、一生懸命に作業をしている調理員さんの姿を間近に見ることが出来ます。二時限後の放課には、「いいにおいがするね。」「今日は、何かな。」と言いなながら、調理の様子を見ている子どもたちの姿があります。そして、「早く給食の時間にならないかな。」と、給食の時間を楽しみにして教室に戻っていきます。日々の指導の中では、「給食は、楽しく食べることが大事」ということを伝えていきます。「楽しく食べる」の意

は、公立の小中学校の給食メニューを集めたレシピ本が発売され、話題となっていてあることである。紹介された給食メニューは、栄養バランスがよく、カロリー面でも配慮が行き届いており、しかも味もおいしく、低価格でできることが注目を集め、自

私自身には、学校給食がおいしかったという記憶はない。それは、「好き嫌いをしてはいけない。食べ残してはいけない」という厳しい指導を受けたからであり、献立についても質よりも量、味よりも栄養が優先されたからであろう。あれから四十数年、

食育推進は、学校だけでなく、家庭が基盤とならなければならぬ。そのためには、今以上においしく食べ残しが少なくなる献立を、子どもたちや教員からどんどん発信し、家庭でも取り入れたくなる学校給食にしていくことが大切だと思う。



楽しい給食

高浜市立高浜小学校

教諭 服部 靖子

味を「給食の時間が楽しい」ことに加え、「楽しく食べることが出来る人になってほしい」ということを考えています。「納豆は、きらい。」と言っていた子が給食の後、「おいしかったよ。」と言ってここにこして来たことがあり

ました。食べたことがない食材にふれ、新しい味を知ることができたのだと思います。また、お母さんと話すなかで、「学校では、食べているんですか。」と驚かれることがあります。友だちと一緒に食べることで、マナーを身につけ

ることはもちろん、苦手な物がおいしそうに見えたり、ちよつとがんばって食べてみようかなという気持ちが生まれたりするのだと思います。他にも、「とりめし」などの郷土料理を味わう楽しみもあります。給食時間の放送で、食材について知ったり、感謝の気持ちに気づいたりすることもできます。同窓会などで、同じ年代の人と話をしていると、給食の話で盛り上がることもあります。今の子どもたちにも、給食が「楽しい思い出」となっていくことを願っています。

私たちが勤務する大府中学校は、大府市の中でもかなり高台に位置しています。給食が出来上がって三階の配膳室に上がると、三方を見渡す事ができ、景色を見ながら色々なことを考える事が、私たちにとって至福の時間です。大府市の給食は自校方式で、大府中学校では約九百食を一人の栄養教諭と七人の調理員で作っています。忙しい仕事ですが、チームワークが良く、助け合いながら仕事をこなし、美味しい給食作りに頑張っています。大府中学校の良い所は

数多くありますが、その中でも特に素晴らしいと思う所を二つ紹介します。まず一つ目は「あいさつ」です。私たちが校舎の中を歩いていると、

心をこめた給食づくり



学校から



調理場から

大府市立大府中学校

調理員 山田 敦子
鈴置 敦子

生徒たちが元気な声で、「こんにちは」と声を掛けてくれます。とても嬉しくなります。そして二つ目は給食の後片付けです。代々の先生方の引き継ぎが良く、私たちは大変助かっています。例をあげますと、牛乳ケースは一つの台車にひとまとめに、ごはんケース・パン箱は中身を出して空にした状態でひとまとめに、他の食缶類も決められた通りにきちんと整理されてきます。私たちは、それぞれをまとめるだけで済みます。本当に助かっています。これら二つ

は、広い意味での食育実践の証だと思えます。この学校に勤務していることに、私たちは幸せを感じています。

最近、おばあちゃんから、農家の人たちが暑い日も寒い日も、一生懸命汗を流して野菜やお米を作ってくれていることを聞きました。そして、給食を残している人を少し残念に思いました。残さずしっかりと食べる友



給食を

ありがたく思う

刈谷市立亀城小学校

六年

板谷 翼 宿

ぼくは、給食が大好きです。おかわりもいっぱいします。普段は家では食べられないインゲン豆も、給食で友達と一緒に食べると楽しくて、知らないうちにぼくでも食べられます。

最近、おばあちゃんから、農家の人たちが暑い日も寒い日も、一生懸命汗を流して野菜やお米を作ってくれていることを聞きました。そして、給食を残している人を少し残念に思いました。残さずしっかりと食べる友



「楽しみな給食」

名古屋市立平田中学校

三年 平井 美優

達を見て、それはきっと食べ物へのありがたさを知っているからだろうなあと思いました。多くのクラスでは、金曜日は好きな席で給食が食べられます。ぼくは、毎週その日が楽しみです。一段と給食がおいしくなります。こうして考えると、なんだか給食には不思議なパワーがあるなと思います。四月に、ぼくは給食委員長になりました。これからも、大好きな給食をしっかりと食べ、委員会の仕事がんばっていききたいです。



本校では授業の一環で、キャベツ・たまねぎ・さつまいもなど多くの野菜栽培を行っており、栽培された野菜の一部を給食に活用しています。自分たちが育てた食材を食べることで、新鮮な野菜のおいしさを知るとともに、農業への理解を深めています。その他にも、調理途中に出たたまねぎの皮を利用した草木染めの染物なども作っており、食材を無駄な

献立紹介コーナー
 三河野菜のセルフ手巻き・牛乳
 いわしの青のり揚げ・ひじきの煮物
 湯葉のすまし汁・冷凍みかん
 愛知県立豊田高等養護学校
 学校栄養職員 **出口 みゆき**

献立名	kcal	たん白質		脂質		ナトリウム		カルシウム		マグネシウム		鉄		亜鉛		ビタミン				食物繊維		食塩相当量	
		g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
ごはん	322	5.5	0	0.8	0	4	21	0.8	1.2	8	0.27	0.08	0	0.4	0.3								
手巻き(具)	78	0.9	0.1	4.5	85	51	17	0.8	0.2	85	0.02	0.01	1	2.2	0.2								
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2								
いわしの青のり揚げ	142	9.2	9.1	9.4	79	87	28	1.9	0.5	21	0.01	0.19	0	0.2	0.2								
ひじきの煮物	89	8.4	0	1.4	212	49	38	1.7	0.4	87	0.05	0.09	3	2.9	0.5								
湯葉のすまし汁	31	4.2	1.5	0.8	490	39	21	0.7	0.4	94	0.05	0.05	3	1.7	1.1								
冷凍みかん	37	0.6	0	0.1	1	17	9	0.2	0.1	108	0.08	0.02	13	0.8	0								
合計	812	30.8	17.5	24.8	885	427	150	4.1	3.6	436	0.54	0.58	22	8.2	2.5								

<三河野菜のセルフ手巻きの材料(一人分)と作り方>
 ごはん90、ゆかり粉2、切り干し大根8、キュウリ15、にんじん10、マヨネーズ6、手巻きのり(5枚入り)1パック
 ① きゅうり、にんじんは千切りに切り、切り干し大根は一口大に切り、ゆでる。
 ② 水気を良く切ってから、①の材料をマヨネーズとよく和える。
 ③ たきあがったごはんに、ゆかり粉を混ぜて器に盛る。
 ④ 自分で、手巻きのりにごはんと具を乗せてできあがり。

く利用しています。本献立は、六月の食育月間において食べられる地産地消をテーマに考えました。家庭でもなじみのある手巻き寿司に、三河地方で作られる噛みごたえのある野菜(切り干し大根・にんじん・きゅうり)をマヨネーズで和え、よく噛めて地元の味を楽しめる献立としました。また、野菜嫌いな子どもでも自分で手巻きを作ること、楽しんで食べられるようにしました。今後も、学校給食が生き残る教材となるように努力していきたいと思えます。

「今朝は食パンとおかずを食べてきました。」と、三年男子が少し得意気に話してきました。小学校の頃、朝食を欠食することが多く、巡回校で朝食指導をする際に気がかりな児童でした。中学校に入り「僕は前とは違う。朝ごはんも食べている。」との言葉にほっとしたのですが、内容を聞くと「メロンパン」と答えました。本校は、校区が名古屋市の八割にあたるほど広く、六割の生徒がバスや電車で通学をしています。朝六時に家を出る生徒も少なくありません。朝食欠食率は低いのですが、手軽な「菓子パン」を朝食代わりにしている生徒も見られ、改善するために、機会をとらえて生徒や保護者へ働きかけをしてきました。「朝の生活と朝食の大切さを考える」というテーマで行った学校保健委員会では、養護教諭と保健委員が朝の生活の現状について、栄養教諭が朝食の内容や改善方法について話しま

シリーズ食育 23
 ちよつとの工夫で、
 よりよい朝食に
 新城市立鳳来中学校
 栄養教諭 **米山 尚子**

した。その後、給食委員会の生徒が簡単浅漬け等を取り入れた、手早くバランスの良い朝食を整える方法を実演しました。手をかけた朝食が望ましいとは思いますが、実生活を考えると、短時間で、手早くバランスのよい朝食を準備する方法を知らせることも必要だと感じたからです。生徒の感想には「少し手を加えることで、栄養がしっかりとれることがわかりました。」「早寝・早起き・朝食の大切さに気付くことができました。」とありました。中学生が実演したことにより、自分にもできそうだと感じ、朝食を改善しようという意欲を持った生徒も見られました。冒頭の生徒の言葉は、この学校保健委員会後に聞いたものです。朝食の内容を改善させるためには、繰り返し指導することや保護者との連携が大切だと感じています。今後とも集団への指導とともに、家庭の様子を踏まえ、それぞれに合った個への働きかけをしていきたいと考えています。



簡単朝食を作る給食委員

学校給食教室 開催案内

平成二十四年度「学校給食教室」を次のとおり開催します。ふるってご参加ください。

一 趣旨

学校給食では、食育推進の重要な場として、食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践する力を養うことを目指しています。そこで、学校給食教室を開催し、学校給食について保護者の理解と家庭の連携を深め、学校給食の充実と食育の一層の発展を図ります。

二 主催

公益財団法人愛知県学校給食会

三 後援

- 愛知県教育委員会
- 名古屋市教育局
- 愛知県小中学校PTA連絡協議会
- 名古屋市立小中学校PTA協議会
- 愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会

四 開催日

- 平成二十四年
- 十一月 六日(火)・七日(水)
- 十三日(火)・十四日(水)

五 会場

愛知県学校給食総合センター
(公益財団法人愛知県学校給食会)
豊明市阿野町惣作八十七番地の一
電話 〇五六二(九二)三一六一

六 参加対象者

県内小中学校の児童生徒の保護者

七 募集人員

一開催日あたり 六十名
総募集人員 二百四十名

八 日程

9:30 ~ 10:00	受付
10:00 ~ 10:10	開会行事
10:10 ~ 10:40	講義
10:40 ~ 12:00	調理実習
12:00 ~ 13:00	試食・休憩
13:00 ~ 14:00	講話・懇談
14:00	閉会

九 参加費

無料(参加に要する交通費は参加者負担)

十 その他

参加者は白衣またはエプロン、三角巾、ふきん、筆記用具を持参

簡単に物資明細書が 入手できます!



公益財団法人愛知県学校給食会のホームページに、学校給食用物資明細書を掲載しています。原材料の産地・栄養成分・アレルギー表示・製造業者等詳しく記載しています。ぜひ、ご活用ください。

〈操作方法〉

- 公益財団法人愛知県学校給食会のホームページを開きます。
- トップページ左下の「愛学給情報ダウンロード」右の「ENTER」を押します。
- 栄養教諭・学校栄養職員にお届け

- 認証に成功しますと、学校給食用物資明細書のメインメニューが表示されます。
- 愛学給情報には、物資の分類別に明細書が掲載されており、ご希望の分類をクリックすると学校給食用物資明細書が表示されます。

※左端の「しおり」をクリックすると、その分類内にある学校給食用物資の一覧表が表示されますので、ご希望の物資を検索するのに便利です。



詳細につきましては、愛知県学校給食会にお問い合わせください。



物資選定会

愛知県学校給食センター連絡協議会は、安全で良質な物資を低価格で安定供給でき、併せて学校給食の充実を図るために、学校給食用物資の共同購入を実施しています。
 六月六日、愛知県学校給食会で、第二学期分センター連絡協議会共同購入物資選定会を開催し、表のとおり決定しました。
 ぜひ、ご利用ください。

愛知県学校給食センター連絡協議会
第二学期分共同購入物資のお知らせ

平成 24 年度 第 2 学期分 **センター連絡協議会共同購入物資一覧表**

区分	物資名	規格	メーカー名	備 考	栄養管理システムの食品コード	
9 月分	里芋コロッケ	40 g	(株)ノースイ	芋は里芋（宮崎、熊本、鹿児島）のみ、卵・乳なし 里芋は 40%以上	87 - 45	
		50 g			87 - 9	
		60 g			87 - 10	
	ごぼう入りつくね	20 g × 50 個	(株)日東ベスト	1 個 20 g（1 袋 50 個入り、たれ付き（薄味））ごぼうの食感のあるもの真空パック	87 - 55	
10 月分	蒸栗カット	1 kg	天狗缶詰(株)	熊本県産 1 / 4 カット	87 - 17	
		さんま開き	30 g	(株)宝幸	北海道産、バラ凍結打ち粉付き（米粉と澱粉）開き加工も国内加工	87 - 18
			40 g			87 - 19
50 g	87 - 20					
11 月分	カットコーン	3 cm	未定	未定（今年度産での持ち回り選定）	87 - 14	
		5 cm			87 - 15	
	しししゃも一夜干し	15g 程度	岡田水産(株)	焼き用、バラ凍結、子持ち、選別と乾燥も国内加工	87 - 56	
12 月分	わかさぎ唐揚げ	1 kg	(株)美好食品	打ち粉付き（米粉と澱粉）バラ凍結、味付き 1 匹 6 ~ 8 g、1 袋 約 180 尾 ± 10 尾前後	87 - 38	



9 月：里芋コロッケ



9 月：ごぼう入りつくね



10 月：さんま開き



10 月：蒸栗カット



11 月：しししゃも一夜干し



12 月：わかさぎ唐揚げ

人 事 異 動

監 事	就任 (六月十九日付)	杉 坂 江 恭 司
常務理事	退任 (六月十九日付)	坂 本 憲 昭
常務理事	辞任 (五月三十一日付)	杉 浦 一 郎