



# あいち 給食だより

第208号  
平成24年10月1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>



## 地産地消に興味を持とう・・・(^o^) 「どんなフルーツの盛り合わせにする？」

写真 名古屋市立平針南小学校



愛知県小中学校長会長  
名古屋市立東桜小学校長  
坂野重法

### 「カジメン」と「学校給食」

「カジメン」という聞き慣れない言葉を聞いた。調べてみると、「イクメン」から派生してできた言葉で、「家事を楽しんで行う男性のこと」である。家庭で男性が料理をする頻度が増えたと、「家族と一緒にいる時間が増え、会話が增えた」という結果が、ある民間の調査から出ているという。

さて、十月に愛知県教育委員会と学校給食会が共催する「あいち味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ご飯コンテスト」が開催される。このコンテストは、県内の小学生が、地元の食材を取り入れた朝ご飯の献立づくりや調理を競うものである。参加者の声に、「家族と話合って献立作りや練習したことが楽しかった」とあり、家族の絆が深まったという。

このように、食を介して人が人と関わることは、単に生きるための行為を共にするだけではなく、人と人との関係そのものを活性化させる行為につながることに気付かされる。

学校給食は、まさしく食を介して人が人と関わる場である。この学校給食や食の指導を通して、望ましい人間関係の構築や、まわりの人への感謝の気持ちの醸成などに寄与できるように努めていきたい。

特集  
**学校給食  
調理コンクール**

平成二十四年度学校給食調理コンクール（本選）を、八月三日に愛知県学校給食総合センター（豊明市）で、愛知県教育委員会と公益財団法人愛知県学校給食会の共催により開催しました。これは、学校給食における衛生的で安全な食事内容の充実と献立の多様化、調理員の技術の研さん及び意欲の高揚を図るためのものです。

三十九回目を迎えた本年度のテーマを、子どもに伝えたい地場産物を活用した「おいしい！日本型学校給食」としました。予選では、県内各地から「地域の特産物を使い、子どもたちに食べ続けてほしい」という思いのこもった献立が、二百六十九点集まりました。

書類審査による選考を通過した十チームが本選に出場し、『自由献立』と『課題献立』地域の産物（愛知の五目厚焼卵）を活用した献立』により、調理を競いました。

【審査委員長講評】

名古屋文理大学  
教授 辻 とみ子

愛知県下の学校給食で三十九回という長い歳月、このような卓越された調理コンクールを継続実施していることや、栄養教諭や調理員さんたちが工夫を凝らし、一丸となって取り組む様子に感動しました。さらに地産地消、旬の食材、子どもたちにとってほしい食材をふんだんに取り入れた栄養士さんの思いのこもった献立を、調理員さんがしっかりと受け止め、子どもたちにおいておいしい給食を提供するという心意気が伝わってきました。まさに、愛知県の「食育いきいきプラン2015」の啓発から実践への取組に接することができたと思っています。



審査委員長講評

今後とも、ますます子どもたちのためにご尽力いただき、願っております。

◆◆◆◆◆ 受賞献立(自由) ◆◆◆◆◆



優秀賞

刈谷市学校給食センター

【刈谷の子どもたちに伝えたい「まごわやさしい」で毎日元気！給食】  
わかめご飯 牛乳 愛知のゆは巻き 三河野菜の芋川うどん汁 坊ちゃんかぼちゃとじゃが芋のこまみそがらめ 西尾抹茶ゼリー



最優秀賞

安城市南部学校給食共同調理場

【新美南吉さんの思いをこめて】  
うなぎのちらし寿司 牛乳 安城のめぐみたっぷりとうがん汁 和泉そうめんのいが栗コロツケ わけぎの赤みそあえ 安城梨のさっぱり寒天



入選

瀬戸市立原山小学校

【まごわやさしいーあいちたっぷり給食】  
瀬戸のゴモ 牛乳 おちよんぼり 瀬戸のさつまいもとレンコンのかき揚げ 愛知キャベツとツナのおえ物 蒲郡みかんゼリー



優秀賞

幸田町学校給食センター

【豊坂なすランチ】  
ひじきじゃこご飯 牛乳 揚げなすと豚肉の塩麹みそかけ 夏野菜とにぎすのみれ汁 冷凍みかん



扶桑町立学校給食共同調理場

【おばあちゃんちのご馳走】  
 発芽玄米ご飯 牛乳 さんまの甘草だれ  
 だんご汁 生落花生と黒枝豆の塩ゆで  
 冷凍みかん



春日井市学校給食センター  
藤山台調理場

【春日井サボテンを味わおう！給食】  
 ご飯 牛乳 ほきフライの春日井サボテン  
 カラフルあんかけ 切り干し大根のごまめ  
 サラダ とうがンのみそ汁 蒲郡みかんゼ  
 リー



東浦町第一学校給食センター

【暑さに負けない体をつくろう！】  
 旬の食材からパワーをチャージ！  
 発芽玄米ご飯 牛乳 夏のとろとろご飯の  
 具 あさりのみそ汁 焼き鯖のさっぱりあ  
 んかけ 切り干し大根のごまあえ カラフ  
 ルヨーグルトの巨峰添え



津島市立南小学校

【ふるさとの 畑や田んぼで 何ができる？給食】  
 ふきご飯 牛乳 揚げさわらの春色津島味  
 青菜のごまあえ みつばのみそ汁 くつ  
 わ・あかだ

平成24年度学校給食調理コンクール受賞一覧

	学校又は共同調理場	栄養教諭・ 学校栄養職員	調理員
最優秀賞	安城市南部 学校給食共同調理場	亀田 愛	野村 康子 中原 美紀 藤井 由未
	刈谷市学校給食センター	金山 明子	古川 利恵 山下 寿 南川 大祐
優秀賞	幸田町学校給食センター	柵木 良子	磯村 敬絵 長谷 久枝 宮川 ひとみ
	瀬戸市立原山小学校	加畑 亜由美	成田 亜由美 中野 知佐子 井上 郁代
入選	春日井市学校給食センター 藤山台調理場	佐藤 真澄	中嶋 章子 福井 啓子 福井 淳子
	扶桑町立学校給食共同調理場	佐々 美紀	飯田 幸希 古池 茂樹 西岡 祐香
	津島市立南小学校	田内 裕美	猪俣 みどり 国定 清美 浦崎 順子
	東浦町第一学校給食センター	木村 具子	荒井 喜代美 野尻 真智子 長坂 早代子
	高浜市立高浜小学校	山岡 康子	神谷 直美 斉藤 千奈美 亀薦 厚子
	東栄町立東栄中学校	水野 友起子	伊藤 たず江 和田 由子 小野田ちづる
愛知県学校給食会奨励賞		春日井市学校給食センター藤山台調理場 扶桑町立学校給食共同調理場	



高浜市立高浜小学校

【愛知の自然の恵みに感謝し、  
豊作を祝う御膳】  
 押寿司 牛乳 にぎすの塩麹ホイール焼き  
 じゃがいものみそ汁 ささげのごまあえ  
 豆腐ブランチのきな粉と抹茶の黒みつ  
 かけキウイフルーツ添え



東栄町立東栄中学校

【伝えたい、山と川に恵まれた東栄の味！】  
 あめ茶漬け 牛乳 山芋とごまの海苔巻き  
 揚げ 切り干し大根の煮酢あえ こも豆腐  
 の大汁



## 小規模校の良さをいかして

田原市立伊良湖岬中学校

校長 神藤 寛人

本校は全校で五クラスの小規模校であり、単独調理校です。小回りのきく利点をいかし、次のような工夫をし、給食を楽しんでいます。

まず一つめは、保健委員会が主催する「わくわく給食」です。より多くの教師や生徒と会食できるように、部活動・四つの縦割り班・全校くじ

引きによる五つの班・誕生月ごと等工夫を凝らした集団での給食を年四回実施しています。和気あいあいと食事をする姿は、学校給食の最高のスパイスです。

二つめは、各クラスからの「リクエスト給食」です。給食のメニューの中で最も好評なものをクラスで決

め、全校給食に取り入れます。給食のメニューを各自がじっくり考える良い機会となっています。

三つめは、緑のカーテン事業で、収穫されたゴーヤの活用です。栄養教諭や調理員さんたちが食べやすいように調理し、一品プラスされた形で給食に出します。「子どもたちの笑顔が一番」と手間のかかる仕事をいとわずしてくださる関係者に、感謝の気持ちでいっぱいです。

また、給食時、栄養教諭と養護教諭がクラスを回り、担任と一緒に偏



私が娘たちの通う小学校で配膳員パートの仕事を始めて四年目になります。自分が住む地域の子どもたちと触れ合いながら、給食のお手伝いができるのとても楽しい仕事です。

四時間目、一年生の教室へ給食を乗せたワゴンを運んで行くと、教室の窓から一年生たちの視線が一斉に注がれます。「わあ、今日はデザートがある！」思わず声が出てしまう微笑ましい光景です。そして給食終了後、ワゴンの片付けをしていると、子どもたちがいろいろと話しかけて

きます。「きょうの丸缶のおかずがおいしかったよ。」「デザートの余りのじゃんけんが勝ったから、二個食べられたよ。」「子どもたちが給食の

の中で応援します。また、食べ終わった食缶を運んでいると、軽かったり重かったり、子どもたちの好き嫌いがよくわかります。もちろん、子ど

## 学校給食とともに

春日井市立押沢台小学校

PTA 青木 弘子

時間をとても楽しんでいる様子がかげえます。でも、時々苦手な給食

を半べそをかきながら食べている子も見かけます。「頑張って！」と心

もたちが大好きなカレーは、いつも空っぽです。

私は今年の夏休みに、春日井市給食会主催の「親子料理教室」に参加

食や箸の持ち方・栄養面・食材の特長等、学級や個にあった指導を行っています。おかげで「もったいない」「ありがとう」という気持ちを多くの生徒が持つことができ、給食を残す生徒はほとんどいません。

子どもたちの「食」を取り巻く環境は、家庭のあり方や社会の変化により今後ますます厳しくなっていくと考えられます。学校給食を通して子どもたちに感謝の心やマナー、食の楽しさ・大切さなどを今後も伝えていきたいと思います。

しました。献立は、給食のメニューにある「ごぼうピラフ・さけのマリネ・白玉入りフルーツミックス・夏野菜のスープ」でした。調理員の方に教えていただいて、ほとんど子どもたちだけで作ることができました。そして、給食がどのように手間をかけて作られているのかもよくわかりました。とてもおいしかったので、わが家のメニューに仲間入りしそうです。

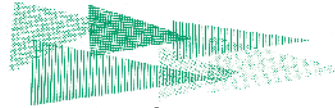
これからも、親として、配膳員として、ずっと子どもたちを見守っていききたいと思います。

鳳来中学校は、新城市の東部に位置し、静かで自然に恵まれた所にあります。旧鳳来町でただ一つの中学校でもあります。朝早くから部活に汗を流している生徒たちの姿に、「今日もおいしい給食を作るからね」と心の中で声をかけます。

私たち調理員は、いつも安全で安心な、そしておいしい給食作りを心掛けています。前日の日に作業工程と作業動線の打ち合わせをします。さらに毎朝栄養教諭との最終確認の打合せをしています。

業者さんから納入される物資は、品温、日付、品質のチェックなどを確実に行います。東日本大震災直後は、一部物資の調達がむずかしくなり変更されたこともありましたが、現在では、愛知県産を中心とした近隣市町村からの食材調達が多くなっています。地元の方が作られた旬の野菜が給食に使われる事で、地域とのつながりも出てきたように思われます。給食は、楽しく、おいしく、残さ

**学校から**



**調理場から**

新城市立鳳来中学校  
調理員 竹下久子



**のり盛りの  
生徒たちのために**

ずに食べてくれることが調理員にとっては何よりのご褒美です。本校では、生徒会と給食委員会のコラボで「縦割り給食」「部活動給食」が実施されます。給食に関するクイズが行われ、他学年と楽しく会食します。

また、「残菜ゼロ・片付けコンクール」もあります。優勝したクラスは、給食メニューのリクエストが出来るので各クラスし烈な戦いが始まります。普段でも食べ残しはなく、片付けもきれいに出来ているのですが、より一層整ったワゴンが返却されてきます。食べ盛りの生徒たちのため、甲乙つけがたく、給食委員も点数を付けるのに苦労します。調理員の私たちがとても気持ち良く午後の作業が出来ることは、言うまでもありません。

生徒たちの旺盛な食欲を満たし、心と体の栄養になることに喜びを感じながら、調理員のチームワークを大切に、笑顔の絶えない給食室から安心、安全、おいしい給食を提供していきたいと思えます。

**みんなの広場**

**給食食べて、  
元気がON**

名古屋市長須賀小学校  
四年 吉川裕菜

わたしは、給食が大好きです。なぜか給食を食べると元気が出ます。とくに食べて元気の出るメニューは、カレーシチューです。お肉もちろんのこと、たくさん種類の野菜と、元気の出そうなスパイスが混ざっていて、栄養満点だからです。

食事というのは、体づくりのもと・命のもとです。たとえば、食べ物をそまつにするとか、じょうぶな体がつくられなくて、弱い体になってしまいうそです。一学期の給食栄養指導の中でも、名古屋市の給食の献立は、必ず三つの食品群からバランスよく十二品目以上のものを取り入れて考えられていると聞き、驚きました。



「特産守口大根の収穫体験」  
扶桑町立柏森小学校 4年 片柳好晴

だから、給食をいっぱい食べて、元気になることが、とても大切なことなんだなあ、と思いました。

マーボーナスがおかずのとき、あまりにもおいしくて、何回もおかわりしたことがあります。おなかいっぱい食べたなら、次の授業はとも気持ちよくがんばることができました。つまり、心の元気がONになったのです。「食べる」ってことはいいことなんだなあ」と実感しました。

これからも、給食を残さず、クラスのみならず笑顔で食事をしたいと思えます。



豊明市では二十年以上前から地元の白菜、大根、卵、柿を給食の献立に取り入れてきました。そして、平成十四年度から地産地消のさらなる取組として、地元業者に豊明市産大豆を絹ごし豆腐に加工していただき、それを給食の献立に取り入れるようにしました。今では、毎月の豆腐に市のPRキャラクター「のぶながくん&よしもとくん」が印刷されたものを提供しています。これは、

献立紹介コーナー

麦ご飯、牛乳、絹ごし豆腐のミンチみそ、切干大根の煮物、みかん  
 豊明市立学校給食センター中央調理場  
 学校栄養職員 角野純子

(栄養価、一人分の材料、作り方)

栄養価	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン					食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g							レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg			
麦ごはん	284	4.9	0	0.8	1	5	19	0.8	1.4	0	0.44	0.04	0	0.5	0	
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2	
絹ごし豆腐のミンチみそ	186	11.2	2.8	7.5	618	57	60	2.2	1.3	2	0.28	0.11	0	1.3	1.57	
切干大根の煮物	129	8.1	3.6	5.4	430	72	47	1.4	0.6	180	0.07	0.04	1	2.6	1.09	
みかん	27	0.4	0	0.1	1	9	6	0.1	0.1	108	0.05	0.02	20	0.2	0	
合計	764	31.4	13.2	21.6	1134	370	153	4.5	4.2	370	0.92	0.52	23	5.6	2.86	

＜絹ごし豆腐のミンチみその材料（一人分）と作り方＞  
 絹ごし豆腐1パック（120）、豚のき肉15、赤みそ14、三温糖13、生姜1、酒2、水10

①生姜をすりおろし、しぼり汁をしぼる。赤みそを分量の酒と水とでといておく。  
 ②絹ごし豆腐はパックごとゆでる。  
 ③豚のき肉を炒め、三温糖、赤みそを加えてよく煮る。  
 ④最後に生姜のしぼり汁を入れる。  
 ⑤食べる時に絹ごし豆腐に肉みそをかける。

昔この地区の桶狭間で織田信長と今川義元が戦ったことに由来して、市のキャラクターとなりました。  
 本献立は、一月の学校給食週間に、豊明市で作られた切干大根と芋、みかん、そして豆腐を使用し、「ずつと食べ続けたいな！ふるさととの味」というテーマで作成しました。  
 今後地元の方々と協力して、子どもたちに、地元の歴史や食文化を伝承しつつ、安全でおいしい給食を提供していきたいと思っています。

そこで、「どの食べ物にも、大切な働きがあること」「嫌いなものも少しずつ食べているうちに、好きになること」等を知らせるとともに、苦手な食べ物に挑戦させ、自信をつけさせることで、給食が楽しい時間になるようにさせたいと考えました。  
 給食時や学級活動の時間に、「牛乳のひみつ」や「元気もりもりになる食べもの」「給食のひみつ」等、給食や食べ物についての学習をします。  
 その結果、苦手な牛乳を、友だち

シリーズ食育 24

嫌いなものにも挑戦！

〜何でも食べられるよ〜

名古屋市立小幡北小学校

栄養教諭 田口智子

「給食で心配な事がある人はいませんか。給食開始前の指導時に、三学級七十七名の一年生に聞いてみました。どの学級も、約半数の子どもの手が挙がりました。理由は、「嫌いなものがある」「早く食べる事ができない」等でした。本来は、友だちや先生と触れ合うことができる楽しい給食の時間が、始まる前から不安や苦痛を伴う時間になっているようでした。

から「カル（Ca）ちゃんがいっぱいだからがんばれ！」と、励まされて飲めるようになった子もいます。「ごはんを食べると元気もりもりになるので残さない。」という子も増えました。食べず嫌いの児童に、「ひと口だけ食べてみてね。」と声かけをかけただけで、「食べてみたらおいしかったので全部食べたよ。」ということもありました。

四月より、ちよつぱり自信に満ちた顔になった一年生。これからも、担任と協力し、嫌いなものにも挑戦しようという子どもたちの気持ちが育つような指導を継続して、給食の時間が楽しくなるようにしていきたいと思っています。



楽しく給食を食べる子どもたち



ATP拭取り機器による実習

ATP拭取り機器による実習で三回目を迎える十八名の方々が受講されました。調理現場で役

内容としては、食品衛生の基本である手洗いがしっかりできていたり、生培地を用いて実習したり、各人が持参した現場で使用している器具等をATP拭取り機器で測定して衛生状態の確認をしたりしました。



食器の残留物検査

立つ衛生管理の知識をはじめ、現場で利用でききる簡易検査など盛り込んだ実習

理化学検査では、異物混入の原因調査に有効なカタラーゼ試験、燃焼試験をはじめ、食品添加物の簡易検査を実習しました。また、給食用食器の清潔状態を確認する残留物の検査など、日頃使用されている食器での実習を行いました。また今年度からは、放射性物質についての講習も取入れ、七月末に導入したシンチレーションスペクトルメーターを使用した体験も行いました。



食品添加物簡易試験

〈愛知県学校給食会検査課 係長 工藤 美代子〉

以下は参加者のみなさんからのアンケートの一部です。
○紙面だけではなく、実際体験する勉強はわかりやすく楽しかった。
○検査の原理がわかり勉強になった。
○今後の洗浄方法について考え直す良い機会になった。
○日頃疑問に感じていることを答えていただけよかったです。
○自由に質問できる雰囲気がいよ。
○簡易測定は、児童への指導にも有効だと思った。
○たくさんの実習・実験ができとても勉強になった。実際に自分でやってみて、衛生管理への理解も深まった。
貴重なご意見、ありがとうございます。

# 平成24年度 食品技術講習会

～今年度は放射性物質の講習も～

## 食品検査技術講習会(講習日程)

第1日 8月23日 (木)	9時30分	受付
	10時00分 10時20分	開会・挨拶・自己紹介
	10時20分 11時50分	細菌検査① 生培地(手形・スタンプ)実習
	11時50分 13時00分	食事・休憩
	13時00分 14時25分	理化学検査① 食器の洗浄効果
	休憩	
	14時35分 16時00分	放射性物質について (シンチレーションスペクトルメーター)
第2日 8月24日 (金)	16時00分	終了
	10時00分 12時00分	理化学検査② 異物混入実習 食品添加物(発色剤)の簡易測定
	12時00分 13時00分	食事・休憩
	13時00分 15時00分	細菌検査② 生培地判定 ATP拭取り機器による清浄度検査
	15時00分	ディスカッション・質疑応答
	16時00分	閉会・終了



放射線物質についての講義



異物混入観察

# 研修会・講習会の開催

今年度も夏休み期間に講習会を開催しました。

## 事務職員研修会

- ・期日 平成二十四年七月二十三日
- ・場所 愛知県学校給食総合センター
- ・主催 愛知県学校給食センター連絡協議会

学校給食共同調理場に勤務する事務職員の方々の資質向上を図ることを目的としています。

研修会は、講話と食中毒防止に関するDVD鑑賞と講義の日程で開催しました。

## 学校給食調理員技術講習会

- ・期日 平成二十四年七月二十日・二十一日
- ・場所 愛知県学校給食総合センター
- ・主催 愛知県学校給食センター連絡協議会

公益財団法人愛知県学校給食会  
この講習会は、学校給食センター（共同調理場）に勤務する調理員の方々を対象に学校給食に対する理解



調理実習風景

## 衛生栄養講習会

- ・期日 平成二十四年七月三十日・三十一日
- ・場所 愛知県学校給食総合センター
- ・主催 愛知県学校給食センター連絡協議会

学校給食センター（共同調理場）、県立学校及び市町村立学校等に勤務

を深めるとともに、食事内容の充実をめざし調理員の資質向上を図ることを目的としています。県内各地区ごとに日をかえて開催し、三日間で九十二名が参加しました。

講習会は、午前中が調理実習で、午後は県学校給食会役員による講話DVD鑑賞等の充実した内容で実施しました。

## パン製造技術講習会

し調理師試験を受験する調理員の方々を対象に、二日間の日程で開催しました。講義は公衆衛生学や栄養学等七科目で、四十三名の参加者が、八月七日の試験日に向けて熱心に受講しました。

講師には、大学の准教授、県学校給食会の職員があたりました。

- ・期日 平成二十四年八月九日
- ・場所 一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会
- ・主催 一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会
- ・共催 公益財団法人愛知県学校給食会

栄養教諭・学校栄養職員を対象に学校給食のパンの製造体験をして、主食であるパンについて、理解を深める目的で開催しました。



パンの製造体験風景

## 委託加工工場衛生講習会

【学校給食・パン・米飯委託加工工場】

- ・期日 平成二十四年八月二十八日

【学校給食めん委託加工工場】

- ・期日 平成二十四年八月二十九日

- ・主催 公益財団法人愛知県学校給食会

この講習会は、毎年夏休み中に、委託加工工場から担当者が参加して開催します。

始めに、七月二十三日から三十一日にかけて全工場を対象に実施した衛生状況調査の結果、指摘した改善事項の状況を報告しました。次に、異物混入等事故の発生状況を説明して、事故防止の対策として、施設設備の清掃・点検、従業員の衛生管理の徹底を図ることを願いました。

そして最後に、愛知県教育委員会健康学習課の三浦主査から「学校給食の衛生管理について」と題し、講義をいただきました。

**お詫びと訂正**

平成二十四年七月十五日に発行しました「みんなの広場」の児童の名前に誤りがありましたので、お詫び申し上げますと共に訂正させていただきます。

(正)板谷翼宿(いたやたすき)さん