



あいち 給食だより

第210号
平成25年5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>



給食農園体験活動（スナップエンドウ）より

写真 稲沢市立坂田小学校

食べるとは、生きる」と



愛知県都市教育長協議会長
江南市教育委員会教育長

石井 悦雄

昭和三十年代の日本の、ある学校の写真を見ました。土門拳さんの「筑豊の子どもたち」です。

子どもたちが昼の弁当を食べています。雑誌を読んでいる子どもが何人かいます。それは食べ終わってからはなく、家庭の事情で弁当を持ってこれなかった子どもであることが分かりました。弁当を食べている子と目を合わせないようにしているのです。こんなつらいことを子どもが我慢して生きていたかと思うと言葉が出ません。

私は、市長と一緒に市内の小中学校で、すべての学級の授業を見て、子どもたちと一緒に給食の時間を過ごす機会があります。子どもたちは互いに学び合い、競い合って生活しています。彼らが互いに語り合いながら楽しく給食を食べているのを見ると、とてもうれしい気持ちになります。市内の子どもで、給食を美味しいと感じるのは86%です。

戦後の食糧難による栄養状態悪化を背景に始まった学校給食。今は新たな食育の課題が生まれています。偏った栄養摂取、朝食欠食、肥満・痩身傾向など、子どもの健康にかかわることです。更には、体の健康とは別に、給食費未納のこともあります。

こうしたことは決して子どもだけの問題ではなく、人の生き方に問いかけていることだと言えます。食べることを大切にしないと、体だけでなく心も貧弱な生き方になってしまいます。何故なら、「食べることは生きること」だからです。

平成二十五年 度

公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

平成二十五年度の事業計画についてご案内いたします。

学校給食用物資の

安定供給に関する事業

一 学校給食用物資の供給

本年度の学校給食予定人員は、六十八万二千三百人で、昨年度と比較して三千五百人減少する予定です。そして、物資取扱い予定金額は、基本物資（主食）と一般物資（副食）の合計が八十二億七千七百七十一万七千円で、昨年度と比較して四億五千六百一十一万四千円の増額となります。

増額の主な要因は、米飯給食の増加に加え、東日本大震災以降の米の市況価格の上昇が影響しています。従来から供給価格の大幅な変動を極力抑える方針のもと、仕入先の生産者団体と協議を重ね、上昇分については、極力内部でも吸収する方策をとってきました。しかし二十五年度は、上昇率が予想外に大幅であり、しかも二年続きということで価格調整にも限界がありましたので、やむを得ず米飯供給価格を値上げさせて

いただきました。また、パンやめんの原材料である小麦粉についても、円安の影響等で値上げが避けられない状況にありますので、若干の値上げをさせていただきます。

一般物資については、昨年は東日本大震災の影響で確保ができない物資（製品）があり、大幅な減少を見ました。しかし、概ねそれらの物資の確保にも目途が立ったことから、二十五年度は冷凍食品を中心に、取扱数量の大幅な増加を目標値として見込ませていただきました。

このような状況においても、直接食品を取り扱う当財団事業の社会的要請に対しては、公益法人として責任ある事業展開をまいります。市町村にお届けする物資の安全を最優先し、学校給食用物資の安定供給とともに、地場産物の積極的な活用と検査体制の充実を図り、安全で安心な物資の提供に取り組んでまいります。

二 学校給食用物資の研究開発

学校給食用物資の研究開発については、地産地消の推進に向けた取組

を今後も継続してまいります。基本物資・一般物資において、既に多くの愛知県産農畜産物の利用をしていますが、更なる地産地消の推進に向けた取組を今後も行ってまいります。また、市町村職員、栄養教諭・学校栄養職員、校長等関係者に委員としてご協力をいただく「基本物資検討委員会」及び「物資開発検討委員会」の活動のもと、魅力ある学校給食を目指して、主食及び副食食材の研究開発に努めます。

学校給食用物資の安全確保と

衛生管理に関する事業

一 学校給食用物資の検査

学校給食用物資の検査については、安全管理の徹底を図るため、全ての取扱物資について検査を実施いたします。また、「検査事業委員会」による外部有識者のご意見等をいただきながら、より適正な検査業務を実施してまいります。

二 食品衛生管理支援

食品衛生管理の啓発を図るため、栄養教諭・学校栄養職員を対象とする「食品検査技術講習会」を開催いたします。また、簡易検査機器の無償貸し出しや市町村共同調理場等における衛生管理検査などを通じて、

学校給食現場への衛生管理業務の支援を行います。

学校給食の普及啓発と

食育の推進に関する事業

一 普及啓発事業

「愛知県学校給食研究大会」「学校給食調理コンクール」「衛生管理研修会」など、愛知県教育委員会との共催事業を始め、愛知県学校給食センター連絡協議会との共催による「調理員技術講習会」の開催、ホームページ等による情報提供事業の拡充に努めてまいります。

また、外部有識者の方々を委員とする「普及啓発事業委員会」を開催し、普及啓発諸事業を適正かつ円滑に遂行するための検討をまいります。

二 食育推進支援事業

児童生徒の保護者が学校給食や食育への関心を高められるよう「学校給食教室」の開催や、子どもたちの食への関心を深める「朝ごはんコンテスト」を、愛知県教育委員会との共催で開催いたします。

また、新しい取組として、小学生の親子を対象にした「親子食育体験教室」の開催を予定しております。

平成25年度 学校給食関係主要行事予定

| 開催日 | 行事名 | 場所 | 対象者 | 主催 |
|-----------------------------|------------------------|-------------|-----------------------|----------------|
| 4月26日 | センター連協総会 | 県学校給食総合センター | 給食センター所長 | センター連協 |
| 5月7日 | 小中学校新任給食主任研修会 | 県総合教育センター | 新任給食主任 | 県教育委員会 |
| 5月22日 | 市町村教育委員会学校給食主管課長会議 | 県自治研修所 | 市町村主管課長 | 県教育委員会 |
| 6月上旬 | 定時理事会 | ルブラ王山 | 県給食会理事 | 県給食会 |
| 7月22日 | センター連協事務職員研修会 | 県学校給食総合センター | 市町村事務職員 | センター連協 |
| 7月24日 25日 26日 | センター連協調理員技術講習会 | 県学校給食総合センター | 市町村調理員 | センター連協 県給食会 |
| 7月30日 ～31日 | センター連協衛生栄養講習会 | 県学校給食総合センター | 市町村調理員 | センター連協 |
| 7月31日 ～8月1日 | 全国栄養教諭・学校栄養職員 研究大会 | 奈良県 | 栄養教諭 学校栄養職員 | 文部科学省他 |
| 8月2日 | 学校給食調理コンクール本選 | 県学校給食総合センター | 栄養教諭 学校栄養職員 調理員 | 県教育委員会 県給食会 |
| 8月5日 | 栄養教諭・学校栄養職員 衛生管理研修会 | ウィルあいち | 栄養教諭 学校栄養職員 | 県教育委員会 県給食会 |
| 8月20日 | 学校給食調理員等 衛生管理研修会 | 豊田市民文化会館 | 市町村調理員等 | 県教育委員会 県給食会 |
| 8月22日 | 愛知県栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会 | 吹上ホール | 栄養教諭 学校栄養職員 | 栄養協 |
| 10月25日 | センター連協学校給食研究会 | 県学校給食総合センター | 給食センター所長 | センター連協 |
| 10月31日 ～11月1日 | 全国学校給食研究協議大会 | 三重県 | 学校給食関係者 | 文部科学省他 |
| 11月13日 14日 20日 21日 | 学校給食教室 | 県学校給食総合センター | 保護者 | 県給食会 |
| 1月24日 | 愛知県学校給食研究大会 | ウィルあいち | 学校給食関係者 | 県教育委員会 県給食会 |
| 3月中旬 | 定時理事会 | ルブラ王山 | 県給食会理事 | 県給食会 |

※ 日程については予定です。
開催案内等によりご確認ください。

- ・県教育委員会＝愛知県教育委員会
- ・県給食会＝公益財団法人愛知県学校給食会
- ・センター連協＝愛知県学校給食センター連絡協議会
- ・栄養協＝愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会



食育と学校給食の果たす役割

豊川市立西部中学校

校長 鈴木敏彦

平成二十一年に学校給食法が改正され、食育を推進することが明記され、学校給食を生きた教材として活用した食に関する実践的な指導が行われるようになりました。しかし、社会経済状況の変化、価値観の多様化が進み、個人の好みに合わせた食生活のスタイル、食の多様化がより

一層進んでいます。その結果、過剰な脂肪摂取、野菜の摂取不足などの栄養の偏りや食習慣の乱れなどによる様々な問題が起こっています。児童生徒が豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、その基盤となる食生活を健全なものにし

ていくことが大切だと強く感じます。食の問題は、家庭のライフスタイルの多様化と密接に関係しています。が、学校教育に携わる一員として、現状を把握し、正しい知識を身に付け、学校給食を参考にして、児童生徒、教職員や保護者の意識を変えていくことが重要だと思います。安心できる食材、適切な栄養バランス、級友とともに食事ができるなど、考えてみると食事の中味だけでなく、いろいろな要素が給食の中には含まれています。多くの仲間と一緒に食

事ができることは、多様な家族形態があり、孤食をしているかもしれない子どもたちにとって、身体だけではなく、心も成長させ、豊かにしてくれます。給食の食材や給食そのものにはもちろんですが、給食を仲間とともにいただく中で、人として大切なことを学習していると思います。学校生活の中の給食の時間を通して、もつと学ぶことがあるのではないのでしょうか。今後ますます、給食の時間は重要になってくると思います。

私には、三人の娘がいます。かれこれ十年近く子どもたちが、学校給食のお世話になっていることになりました。

今も小学校に通っている娘は、「ただいまー」と言うと、すぐその後が続くのが「今日の給食はね……」とお昼に食べた給食の話なのです。そして、その日にあった出来事もいっしょに話してくれるのです。

毎日のその言葉から、学校での様子や、子どもの今日の体調が分かります。全部食べられなかった話を聞くと、調子がよくないのだと気づ



給食に感謝！

名古屋市立戸笠小学校

PTA副会長 深瀬 かり

きます。私の家庭では、毎日の給食が親子のコミュニケーションの手段であり、健康のバロメーターでもあるのです。

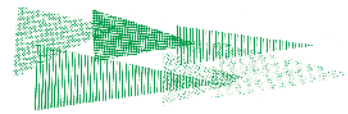
今は飽食の時代です。食べることに無関心になり、ただおなかいっぱいになればよいと思ってしまうこともあります。反面、親として、子ど

もの体によいものを食べさせなければと思いつめてしまうこともあります。また、忙しかったり疲れたりして、きちんとした食事を作れない日もあります。そんな時、毎日の給食が、私にとって大切なお助け隊になってくれるのです。ですから、子どもたちだけでなく、私も給食のお世話に

なっているわけです。今、私が思うことは、食事を作ってくださる方々に、子どもたちが感謝の気持ちをもちたいということです。食材を作っている方、運んでくださる方、調理してくださる方など、多くの方々の手によって給食が作られていることを、子どもたちには忘れないでいてほしいのです。折に触れて、そうした話をするこ



学校から



調理場から

おいしかったよ！
に励まされ



名古屋市立西味鏡小学校

調理員 浅井 世津子

西味鏡小学校は調理員が二人で、三百五十食をまかっています。忙しく、なかなか子どもたちと顔を合わせる機会も少ないのですが、給食の時間が終了すると、子どもたちは「ごちそうさまでした！」「おいしかったよ」などと言いながら、食缶を調理場まで返しにきます。この時が子どもたちと顔を合わせ反応を直接感じ取れる貴重な時間です。夏は高温多湿、冬は非常に寒い調理場ですが、子どもたちとのこんなやりとりが疲れを吹き飛ばします。

時には食缶におかずがたくさん残つてきたり、苦手なおかずが食べられず目に涙をためて食器を返しに来る子がいたりします。それも大事なコミュニケーションの場です。「運動会の練習が長くて食べる時間が少なかった」「人参が嫌いで残しちゃった」それを聞いて、私たちは思いを巡らせます。このメニューは少しでも長く煮込めるように手順をかえてみよう。暑くて食欲の出ない季節だからぎりぎりまで冷やしておいて気持ちよく食べてもらいたい……。苦手な子が少しでも楽しく食べられるように、人参を花型やハート型に切ってみよう。これなら時間がない日も宝探してみたいで楽しいかな？先生方から「おかずの中のハート型の人参を見つけて、子どもたちが大喜びしていたよ」と聞くと、私たちも思わず笑顔になります。

給食の基本「安心・安全」を心がけながら、食材の切り方、ゆで加減、仕上げのタイミング……給食が子どもたちの思い出となって残るようになり、いろいろと工夫しながらの調理は、私たち調理員にとっても、充実して幸せな時間なのです。

「おいしかったよ」の声に励まされながら、今日も給食を作っています。

みんなの広場



給食への感謝

愛西市立

佐織西中学校

三年

小森 美咲

毎日当たり前のように食べている給食ですが、いろいろな思いが詰まっています。農家の人たちが丹精込めて作ってくださっている野菜や牛や豚、魚などの命をいただいて私たちは毎日元気に生活することが出来ます。

私たちの健康を考えると献立を考えたくださる栄養士さんや、その献立を作ってくださいる給食のおばさんのおかげで、毎日おいしい給食を食べることができています。そのおいしい給食のおかげ



「元気の源」

豊橋市立豊城中学校
2年 秋本 詩織

で、私は好き嫌いがありません。また、免疫力が上がり抵抗力がついて、風邪もあまりひかなくなりました。メニューや品数が多く、季節の野菜を使った料理や郷土料理、行事食などがあり、私たちを楽しませてくれます。中でも行事食のクリスマスケーキや月見団子は大好きです。その他にセレクト給食は、自分の好みに合わせて選べることができ、どちらにしようかと毎回悩みます。

世界には、十分な食事がとれなくて、栄養失調などで、中学生まで生きられない子供がたくさんいるそうです。これからも、食べ物を粗末にせず、感謝を忘れず、毎日の給食を楽しんでいきたいと思えます。



本校では、学期に一回「みんなで作ろう！旗屋の給食」として、全校の児童が献立作りに関わった給食を行っています。高学年が、テーマに合わせた献立を考え、低学年が感謝の気持ちや健康を考えて選びます。六年生はパンの残りが多いことに気づき、パンをおいしく食べられる料理、五年生は家庭科の学習を生かして暑さに負けない元気の出る料理、四年生は、総合学習の時間を通して夏野菜をおいしく食べられ料理を考えました。そして、多くの料理から、

献立紹介コーナー
「みんなで作ろう！旗屋の給食」
てりカラサンド・牛乳・きゅうりとトマトのそのまんまづけ・とうがんのカレースープ
前 名古屋市立旗屋小学校
栄養教諭 大森 尚子

| 献立名 | 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 | | | | 食繊維 g | 食相当量 g |
|------------------|---------------|---------|----------|---------|-------------|-------------|--------------|---------|----------|---------------|----------------------|----------------------|---------|----------|-----------|
| | | 総量 g | 動物性 g | | | | | | | レチノール当量 μg | B ₁ mg | B ₂ mg | C mg | | |
| スライスパン | 245 | 6.7 | 2.0 | 4.3 | 434 | 32 | 12.7 | 0.7 | 0.4 | 0 | 0.41 | 0.23 | 0 | 1.5 | 1.1 |
| 牛乳 | 138 | 6.8 | 6.8 | 7.8 | 84 | 227 | 12.7 | 0 | 0.4 | 80 | 0.08 | 0.31 | 2 | 0 | 0 |
| てりカラサンド | 159 | 10.5 | 9.4 | 8.5 | 237 | 16 | 12.9 | 0.6 | 1.1 | 9 | 0.05 | 0.14 | 2 | 0.1 | 0.6 |
| きゅうりとトマトのそのまんまづけ | 19 | 0.7 | 0 | 0.8 | 89 | 17 | 8.8 | 0.1 | 0.1 | 31 | 0.02 | 0.01 | 8 | 0.6 | 0.2 |
| とうがんのカレースープ | 52 | 3.2 | 0 | 1.6 | 226 | 65 | 21 | 1.0 | 0.2 | 146 | 0.06 | 0.03 | 20 | 2.0 | 0.6 |
| 合計 | 613 | 27.9 | 18.2 | 23 | 1070 | 357 | 49.2 | 2.4 | 2.2 | 266 | 0.62 | 0.72 | 32 | 4.2 | 2.5 |

＜てりカラサンドの材料(一人分)と作り方＞

- 鶏肉(皮なし)2個(50) 塩(0.1) こしょう(0.03) 脱脂粉乳(1) 小麦粉(3) でん粉(4) 砂糖(2) マヨネーズ(0.5) しょうゆ(3) 水(1) 揚げ油
- ① 鶏肉に、塩・こしょう・脱脂粉乳を混ぜ合わせたものをふる。
 - ② ①に小麦粉・でん粉を混ぜ合わせたものをまぶし、油であげる。
 - ③ 水・砂糖・マヨネーズ・しょうゆを煮立てる。
 - ④ ②に③をかける。
 - ⑤ ④をパンにはさんで食べる。

二献立の組み合わせを作り、低学年に選ばれたのが、この献立です。実施当日は全校で楽しく食べ、し好調査の結果「とてもおいしい」「おいしい」が9割で、パンの残量も3%と少なく、大変好評なことが分かりました。全職員が力を合わせ、家庭との連携も深めながら、「食」を考慮する力を育てていきたいと思っています。

北小学校は、緑に囲まれた自然豊かな学校です。市内の学校の中では給食の残量が多く、子どもたちの食べ方は主食よりおかず中心で、最後にごはんが残るといった傾向が顕著に表れていました。そこで、「いきいき健康プラン」に「ヘルピー」にごはんと箸を持たせて「ひよこ運動」を広げ、愛知教育大学・西村研究室考案の「食まふファイブ」を活用させていただき、食べ物や食べることを楽しく学べるように、子どもたちに働きかけることにしました。これで三年が経過しましたが、今では北小っ子にとって、親しみのある食育キャラクターになっています。

給食委員会の子どもたちも北小の残量の多い実態を知って、自分の学校のみんなのために「みんなたくさん食べよう運動」に取り組みました。給食を全部食べるこ

シリーズ食育 26
みんなでたくさん 食べよう運動
日進市立北小学校
栄養教諭 松田 雅子

とができたなら、担任が給食委員に伝え、給食委員は主食と副食別にシールを渡します。するとシールにより残量ゼロが目に見える形で表され、意欲が高まりました。この取組は、給食の残量をただ減らすのが目標なのではありません。給食の材料となる食べ物の命のことや、生産者や調理する人がいることを知らせ、食べ物への感謝の気持ちを高めるねらいで行いました。平成二十三年二月から実施し、二十四年度も三回に分けて継続して実施しました。その結果、平成二十三年二月と二十五年二月で残食率を比較すると、主食は十三・六%から五・一%に、副食は七・三%から二・八%に減少しました。給食担当教諭の働きかけで教職員間の共通理解を図ることができました。給食委員の子どもたちの気持ちも伝わって、学校全体で取り組むことができました。みんな感謝して食べることの大切さを知った北小っ子が、これからはっきり食事のできる子どもに育ってほしいと願っています。

検査室より

パン品質調査について

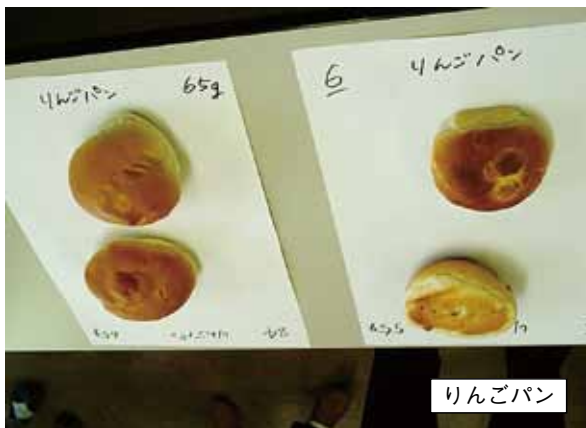
当財団では、学校給食用パンの品質向上をはかるために、年二回調査を行っています。平成二十四年度第二回パン品質調査を平成二十五年一月三十日に本会情報展示室にて開催いたしました。

調査では、官能（五官を用いての）検査や重量、水分量をチェックしています。



重量測定

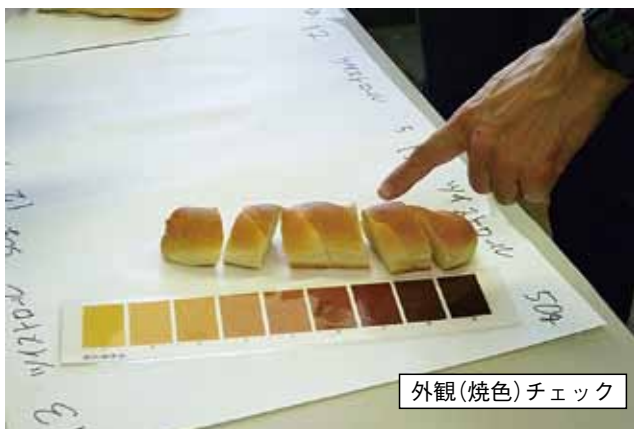
官能検査には、本会の基本物資担当、検査担当に加え、日頃パンの製造に携わっている愛知県学校給食パン米飯協会の方にもご協力いただき、調査を実施しました。



りんごパン



ツイストロール



外観(焼色)チェック

今回は、標準パンをはじめ、小型ロール、ツイストロール、サンドイッチパンズ、りんごパン、あいちの米粉パン50など、様々なパンが揃いました。
官能検査では、外観と内相をそれぞれの品質をチェックします。
特に外観では、パンの焼色が薄くなりすぎず、濃くなりすぎないように、色見本と比較します。また、焼色均等の項目で、上面だけでなく、側面や底面など、あらゆる面でむらがないかどうかを確認します。



内相(すだち)チェック

内相では、適度な発酵がなされており、すだちとして、均一であることと、気泡膜が薄いものが良いとされています。また、指先で押した触感としては、硬いところがなく、柔らかく程よい弾力が求められます。

今後も、安定した高品質のパンを、子どもたちが安心して、おいしく食べられるよう、引き続き調査を進めていきたいと思っております。

（愛知県学校給食会検査課
技師 宇佐見 知佳）

開発物資
「キャベツ入りメンチカツ」
の原料産地のご紹介

平成二十五年三月十四日、「キャベツ入りメンチカツ」の原料となるキャベツ産地を視察して来ました。



収穫中の圃場

今回、視察した圃場は田原市にある株式会社安田商店の自社農園です。

愛知県のキャベツ生産は全国でも古く、明治中期に名古屋近郊で始まりました。その後、豊川用水の通水を契機として、東三河地域でも生産されるようになりました。現在、この地域は全国有数の大産地になっており、その産出額は全国一位です。

(平成二十二年度)

渥美半島は秋から春までの寒暖の差が大きく、半島特有の北風(からっ風)が吹く気候から、「甘みの載ったおいしい野菜」ができる利点があります。視察当日も風が非常に強く、気温も低い日でしたが、繁忙期ということもあり、生産者の方々は忙しそうに手を動かしながら、笑顔で作業されていました。

品種は主に「りくと」で、露地栽培です。この品種は「冬玉(寒玉)」に分類され、一月〜三月頃に収穫されます。冬玉の特徴は、扁平で葉がぎっしりと詰まっていて重みがあり、ややかためですが、甘みがあります。特に今年度は、二月の冷え込みと



生産者と共に



並んで太陽にご挨拶

適度な雨量のおかげで最高の品質とことです。

当財団の開発物資である「キャベツ入りメンチカツ」は、この時期の冬玉のみを使用したこだわりの物資です。決して、規格外のキャベツを使用しているわけではありません。

安田商店では、自社農園で約十町歩(ナゴヤドーム七個分)、契約栽培で約四十町歩(東山動物園ぐらい)の圃場分のキャベツを栽培しています。そのすべてに生産者番号を付け、追跡調査できるように管理されています。

今回、当財団が確保したキャベツの量は、八四〇〇kg(アジアゾウ2頭分)です。収穫されたキャベツは、製造工場であるヤヨイ食品株式会社

(静岡)へ、鮮度を維持したまま産地から直接輸送され、製品化されます。

渥美半島の大地の恵みが育んだキャベツをふんだんに使用した「キャベツ入りメンチカツ」を、ぜひ一度味わってみてください。

人事異動

退職(三月三十一日付)

事務局長兼検査課長

横山義郎

物資課長

船戸万喜男

専門官(普及)

川地克己

採用(四月一日付)

主事(一般物資) 小方貴弘

主事(一般物資) 迫沙緒理

技師(検査) 松山高

異動(四月一日付)

事務局長兼総務課長

小林勝彦

物資課長 加藤雅巳

検査課長 山中龍治

主任(検査事務) 森部充子

主事(渉外) 松本和也

再任用(四月一日付)

専門官(普及) 横山義郎