



# あいち 給食だより

第211号

平成25年7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>

## おいしさ大満足

写真 名古屋市立大清水小学校

### 学校給食における食物アレルギー対応

愛知県教育委員会健康学習課

課長 長谷川 勢子



昨年十二月に、東京都調布市の小学校で、食物アレルギーのある児童が給食を食べて死亡するという事故が起きました。

事故のあった調布市では、学校給食におけるアレルギーへの対応が行われていたにもかかわらず、そのような状況下で発生した重大な事故であったというので、緊急時の対応も含めた対策について改めて考え直す必要性を示すものとなりました。

学校給食における食物アレルギーへの対応については、平成二十年に国から「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」が示され、本県でも、平成二十二年に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、各学校・共同調理場・市町村教育委員会へ配布しております。

これまでも、栄養教諭を始め学校給食に係わる教職員や養護教諭の研修会で、この手引きを活用するなどして、食物アレルギーの基礎知識や食物アレルギーのある児童生徒の把握とその対応、さらには緊急時のエピソードの使用などについて取り上げてきました。

この事故の教訓を活かし、本年度からは、より多くの研修会等において、学校現場での実践的な食物アレルギーへの対応について扱い、充実させてまいります。



一 はじめに

食を通して、心も体もたくましく、元気な子どもを育てたいと願っています。そこで、食育の重点を「食と健康」「食習慣と生活」「食文化と心」とし、「健康な生活ができる子」を目指しました。「食と健康に関する知識」を深めることで食育の土台を築き、学んだ知識を基に「望ましい食習慣」を身に付けるとともに、「食を大切にする心」を育むことを柱として、「連携」をキーワードに食育の実践に取り組みました。

二 具体的な実践

(一) 教職員・教科等との連携

六年生では、総合的な学習の時間を活用して「たべもの事典」をつくりました。社会科（食材の生産地）、理科（野菜の食べる部位）、家庭科（栄養素や調理法）など、各教科の学

習内容が関連しています。その事典を参考に食材を選択し、主菜、副菜、汁物のレシピを保護者と一緒につくりました。つくったレシピの栄養については、栄養職員に「栄養のパロメーター」で表示してもらい、黄・赤・緑のパロメーターをそろえることで、栄養バランスのよい主菜、副菜、汁物を組み合わせた一食分の献立を立てることができました。

「献立プランコンテスト」では、勉強や運動に効果があり六年生の児童に適した一週間分のおすすめ献立をグループで考え、コンテスト形式で競い合いました。国語科（プレゼンテーション）で学習した手法を使い、工夫を凝らして、自分たちが考えた献立のよさをアピールしました。審査員として児童らの他に栄養職員や保護者を招いて、「献立の満足度」「食材・食品の偏り」「おすすめポイントが明確」などの審査項目を基に、優秀献立を決めました。

(二) 家庭・教科等との連携

二年生では、生活科「大きなあれ」

の単元に、食育の視点を多く取り入れ、実践を行いました。ミニトマト、ナス、キュウリ、小松菜、大根などの野菜を育てる活動を通して、栽培の苦労、収穫の喜びを味わい、自然の恵みに感謝することや食べ物を大切にすることを学びました。野菜嫌いの児童からは、「自分たちで育てた野菜はおいしい。」という感想を聞くことができました。

低学年では難しい調理の場面で保護者に協力をお願いし、収穫したての小松菜を使って、名古屋地方のお雑煮づくりを行いました。家庭のお雑煮と比べたり、採れたての新鮮な小松菜のおいしさを味わったりする様子が見られました。



献立プランコンテストの様子



カムカムレシピ

(三) 委員会・給食調理場との連携

三年生では、養護教諭・学校歯科医が例年行っている歯磨き指導に、「よくかんで食べる」という視点を盛り込んだ実践を行いました。実際にするめを食べ、よくかむことの効用を体験的に学習し、よくかむための注意点や食べ方、食材や調理法にも目を向けることができました。家庭の協力を得て、かみごたえのある食品を用意してもらうなど、普段の食事を見直す機会となりました。

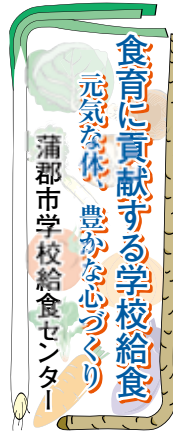
また、保健委員会では、よくかむことの効用を伝えるビデオや、かみごたえのある食事の作り方や感想をまとめた「カムカムレシピ」を作成し、学級で視聴したり、学校のホームページに掲載したりしています。給食調理場にも協力を得て、「かみかみ献立の日」を設定し、食材の切り方を厚

めにするなど、かみごたえが出るように調理をしています。

三 おわりに

「連携」をキーワードに、教育活動全体で食育の充実を図ってきました。その結果、栄養バランスを理解し、食事に気を付けたり、嫌いな食べ物を減らそうとしたりする行動が見られようになりました。また、家庭の食への意識も高まりました。

今後も食を通して、子どもたちの健やかな健康を支え、笑顔あふれる毎日のために、実践を続けていきたいと思います。



本市の学校給食センターは、平成十六年九月に老朽化した東西の共同調理場を統合して、現在の場所稼働を開始しました。新センターは、維持管理が効率的で建設費が削減できる統合方式を採用し、食品管理の国際的手法の概念に基づく衛生管理のドライシステム方式を採用しました。そして、徹底した衛生管理を追求した近代的な施設に生まれ変わり、二十一世紀を担う子どもたちの発育に貢献しています。

一 米飯給食の推進

成長期の子どもに「食の教育」は欠かせません。学校給食はその有効な場として、慣れ切った洋食化生活から、伝統的な日本型食生活を少しずつ取り戻していくことが必要と考えます。そこで、子どもときから健康的な生活習慣、食習慣を確立する意味で、和風献立を研究し、米飯給食を推進しています。

また、本市は水道水を豊川用水に依存しており、水源地の涵養対策・水田の荒廃や縮小の防止、保水力の向上支援という意味もあつて、「チヨニシキ」という設楽町のお米を使用しています。

二 地場産物活用と郷土料理の導入

三河湾と山に囲まれ温暖な気候の本市は、耕地面積が少なく給食で使用する農産物は限られますが、みかんやいちごなど果物の栽培が盛んです。それらをJA蒲郡市から安価に提供していただき、献立に多く取り入れています。

その他にも、地元漁港から水揚げされるニギスやメヒカリ、地元鶏卵、グリーンアスパラガスや水耕葉ねぎを使用したサラダ、ミニトマトを提供しています。

また、県内や全国各地の郷土料理

献立を研究し、実施しています。

三 家庭地域へ情報発信する献立表

毎月配布している献立表には、行事食や食文化の伝承を分かりやすく表示し、地元の食材を使用した場合は「蒲郡の日給食」とし、市の食育推進計画マスコットキャラクター「たべたくん」マークをつけ、よくかんで食べてほしい給食には「かみちゃん」マークをつけて親しみやすく紹介しています。食品は、食べ物の働きごとに分けて栄養の表示、食材の産地を表示しています。

また、保護者向けには「食育だより」、子どもたち向けには「わくわく給食」という配布物を発行し、わくわくしながら給食をおいしく楽しく食べてもらおうと考えています。



たべたくん

四 学校教育活動との連携

毎年夏休みの期間を利用して、学校給食の献立（家庭の自慢料理）を募集して優秀な作品を給食に取り入

れ、作り方も紹介しています。



給食時間における食に関する指導風景

また、学校における授業の一環として、学校給食センターの見学や職場体験学習を受け入れています。子どもたちは、調理工程の見学や仕事を体験することによって、多くの人が働いていることに気づき、社会のルールや働くことの厳しさや大切さを学んでいます。そして、将来の自分の夢に向かって生きていくことを考える場となっています。

五 おわりに

多くの職員が携わり、研究を重ねて学校給食を提供しています。しかし、まだまだ課題が盛りたくさん残っています。今後も研究を重ねて、安全安心なおいしい給食の研究を重ねて参ります。

（文責） 学校給食課長 藤田喜朗



### 「食育」へのチャレンジ

東海市立明倫小学校

校長 齋藤 稔

それまで子どもたちとともに、いつもおいしく楽しくいただいていた学校給食に転機が訪れたのは今から十七年前のこと。〇一―五七感染が原因となり、給食においての加熱処理が義務付けられました。そして、すべての食材の過熱により、野菜サラダがメニューから消えてしまい、

子どもたちと残念がった時のことを今でも思い出します。

ところが近年、食生活をめぐる環境はさらに大きく変化し、その影響が、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の低年齢化、食材の海外への依存、伝統的な食文化の危

機、食の安全等、様々な問題を引き起こしています。また、アレルギーへの対応、食材の放射能検査なども喫緊の課題です。

子どもたちに、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせていこうとする学校給食において、こうした課題に立ち向かうためには地域・家庭・学校が一体となって、キーワードともなる「食育」を充実させていく必要があります。

十二月二十四日は「学校給食感謝の日」。東京・神奈川・千葉で試験的に

学校給食を実施するため、給食用物資が贈呈された日です。また、毎年一月二十四日から一週間を「学校給食週間」と定め、全国各地の小中学校で、ユニークな取組が行われています。

東海市においても、地産地消による特産物の献立、バイキング方式を取り入れたランチタイムや給食試食会、姉妹交流都市の特産品を使った献立などを実践しています。

自然の恵みへの感謝とともに、子どもたちが生涯にわたって生き生きと暮らすことができるように、さらなる「食育」へのチャレンジが必要です。



### おいしい地元の野菜

碧南市立大浜小学校給食主任

彦坂 幸子



碧南市は、農業と漁業が盛んです。市の特産物はニンジンとタマネギで、学校給食にもこれらが毎日のように取り入れられています。郷土料理やオリジナルメニューも多く、子どもたちは喜んで食べています。同じ食材でも様々な形で調理されているので、私自身、給食が楽しみです。給食時間の学校放送では、地元で取れた野菜だということや調理法が紹介されます。子どもたちは興味を持って聞いており、食材への関心の高まりを感じます。

大浜小学校区は、市内で一番農業が盛んで、学区の南西には畑が広がるの

どかな地域です。子どもたちは毎日のようにニンジン畑を目にしています。が、どのように育てられているのかを知っている子は、ほとんどいませんでした。そこで、地元の野菜への愛着を高めたり、気づきを深めたりするため、三年生の総合的な学習で、ニンジン栽培に挑戦しました。

今回のニンジン栽培は、新鮮な野菜のおいしさや、地産地消の意義を知るよい機会となりました。今後も学校給食や学校教育を通して、地元の食材を知ったり、親しんだりする機会を作っていきたいと思えます。

「おはようございます。」みんなのはつらつとした明るい朝の挨拶に、一日が始まるぞ、今日も頑張ろうという気持ちがいってきます。

ここ一宮市南部学校給食共同調理場は、小中学校合わせで約一万三千人の子どもたちに給食を届けています。決められた時間給食を楽しくしている子どもたちにも無事届くまで、一時も気を緩めることはできません。

野菜の下ごしらえでは、ある時は一トン近くの玉ねぎの皮をひたすらむき、またある時は天井に届かんばかりにうず高く積み上げられたチンゲン菜の入ったケースに、一瞬迷路に迷い込んだような錯覚さえ起こすこともあります。一つ一つ丁寧に野菜を洗った後、小中別々に釜の数に合わせて等分に分けます。「キャベツは小学校の大きいおかずだよ」「このニンジンのは、ひじきの炒め煮の分だよ」こういう時の「声かけ」が作業の確実性を高

### 学校から



### 調理場から

一宮市南部学校給食共同調理場

調理員 神谷 佐緒里

めます。「てりどりのたれはどのくらいかけたらいかな」「釜の下の方にお団子が沈んでいるから、均等に行き渡るようにしようね」お互い、目と耳での確認が常々大切です。

初めの頃は、自分のことで精一杯で、「声かけ」の余裕などありませんでした。そんな私に、休憩時間になると、みんなが冗談を言ったり笑わせてくれたことにより、次第に心を開くことができました。そして、子どもたちにおいしい給食を届けようという気持ちも伝わってきて、私もようやく声かけができるようになりました。



### こんだての 向こう側から

「声かけ」することで、みんなの心が一つのゴールに向かって結び付きを強めます。そして、その先にある子どもたちの笑顔を描いて、日々仕事に取り組んでいます。

「今日も一日お疲れさま」、その言葉を聞くと、ようやくほっとして、幸せな気持ちに包まれます。



よりよい

### 給食の時間へ

岡崎市立河合中学校

三年

伊藤 みなみ

私は給食の時間が大好きです。毎日栄養バランスのとれたとてもおいしい給食を、クラスの友だちと会話しながら食べることができて、とても楽しいからです。

私たちの学校では、そんな給食の時間をより楽しくする取組を行っています。それは「お祝いインタビュー」の撮影と、「お祝いインタビュー」です。まず、「お祝いインタビュー」は、保健給食委員が事前に誕生日の生徒と先生にインタビューをして、それを放送委員が編集し、給食の時間に放映します。私たちの学校は全校生徒が七十五人という小規模校なので、一年間で全校生徒にインタビューをすること



「みんなと給食、楽しいな！」  
名古屋市立井戸田小学校  
4年 鈴木 永羽

ができます。インタビューでは生徒や先生の意外な一面をみることで、いつもよりさらに給食の時間は盛り上がりがあります。「お誕生日ランチ」では、インタビューに参加した生徒と先生が校長室で会食をし、異学年の生徒や先生との交流を深めています。

この「お誕生日ランチ」でいろいろな人と交流することは、心も体も元気にしてくれていると思います。今後、この取組を続けながらも、新たな取組に挑み、よりよい給食の時間にしていきたいと思っています。



江南市では、児童生徒から給食の献立を募集し、給食に取り入れています。また、毎月全国の郷土料理を実施しています。

本献立は、我が家のお勧め料理として中学生が応募した「ごまたっぷりにんじんしりしり」が沖縄料理であることから、その日の献立を沖縄の郷土料理として作成しました。「しりしり」という言葉は、沖縄の方言

**献立紹介コーナー**

ごはん・牛乳・田芋コロッケ・ごまたっぷりにんじんしりしり・イナムドゥチ・シークワーサーゼリー

江南市立南部学校給食センター

栄養教諭 竹 島 淳 子

(栄養価、一人分の材料、作り方)

献立名	kcal	たんぱく質		脂質	ナトリウム	カルシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維		食塩相当量
		総量	動物性						B1	B2	C	α	β		
ごはん	250	4.3	0	0.6	1	4	0	0.6	0	0	0.31	0.03	0	0.4	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	0	0	0	80	0.08	0.31	2	0	0.2
田芋コロッケ	121	1.7	0	6.2	65	16	9	3.0	1.5	4	0.03	0	1	0.9	0.3
ごまたっぷりにんじんしりしり	61	3.3	2.8	4.3	172	28	0	0.3	0	251	0.02	0.04	0	0.7	0.4
イナムドゥチ	112	9.9	7.9	5.1	617	38	0	0.9	0	2	0.01	0.07	1	1.5	2.3
シークワーサーゼリー	36	0	0	0	13	1	1	1.0	0	0	0	0	0	2.7	0
合計	718	26.0	17.5	24.0	952	314	10	5.8	1.5	337	0.45	0.45	4	6.2	3.2

＜ごまたっぷりにんじんしりしりの材料（一人分）と作り方＞  
にんじん20、ツナ10、卵8、サラダ油0.5、ごま1.5、しょうゆ1、塩0.2、こしょう0.02

①にんじんはささがきに切り、ツナは油をきっておく。  
②卵は割りほぐしておく。  
③油を熱し、にんじんを加え、さらにツナを入れて炒める。  
④③にしょうゆ、塩、こしょうを入れ、味を付ける。  
⑤④に卵を入れて、炒める。

で「縦切り」という意味があり、にんじんを縦切りにして使います。さらに、ごまをたっぷり使用して風味よく仕上げられています。また、豚の肉のかわりに、豚肉をつかった汁の「イナムドゥチ（猪もどき）」や、沖縄を含む南西諸島で作られている田芋を使ったコロッケを組み合わせた。このように郷土料理を実施することで、日本各地の伝統的な食文化を、次代を担う児童生徒に継承させたいと考えています。

今後も学校給食が生きた教材となるよう努力していきたいと思えます。

十四山中学校は、田園風景の広がる自然環境に恵まれた地域にあり、比較的三世代家庭が多く、落ち着いた雰囲気のある学校です。そして、「子どもたちの食のマナー」に対する関心が非常に高い地域です。「ごはんは左に置く」「汁物は右に置く」「はしは先を左に向けて置く」というのは、伝統的な日本食の配膳のマナーで、地域からも生徒に身に付けてほしいという要望が多く出されました。そこで今年度は、生徒の給食委員会と「食器の正しい置き方」の定着に取り組みます。

さて、本校では、給食の食べ残しはほとんどありません。数年前まで冬場の牛乳の残りだけが気になっていました。しかし、担任の先生方が生徒の食べ物に対する「感謝の心」を育てることによって、飲み残しは全くなくなりました。現在は、「安心・安全でおいしい給食作り」に日々努

シリーズ食育 27

**学校全体で取り組む食育**

弥富市立十四山中学校

栄養教諭 瀬 戸 仁 巳

力を続ける調理員さんの仕事についての啓発活動をすすめることで、さらに「感謝の心」を育て、食べ残しゼロの状態を継続するようにしていきます。

そんな本校では、「朝食で野菜のおかずも食べよう」をテーマに、学校全体で食育に取り組んでいます。毎年行う「食生活アンケート」からは、ほとんどの生徒が毎朝朝食をとって登校していることがわかりました。しかし、その内容は十分ではなく、野菜抜きの朝食で登校する生徒が多いのが現状です。そこで、生徒には学級活動の時間に「バランスのよい朝食の大切さ」について知らせ、保護者の方には試食会の場を活用して、「朝食について」のお話をしています。

試食会後のアンケートから「子ども意識が変わってきています。」など、生徒のよい変容がうかがえる意見がいただきました。「朝食で野菜のおかずも食べる」というのは、生涯にわたって大切なことで、中学生のうち身に付けてほしい食習慣です。今後も学校全体の取組として、保護者や地域の方々と協力しながら、食育を進めていきたいと思えます。

# 学校給食教室 開催案内

平成二十五年度「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

平成二十五年十一月十三日 (水)

十一月十四日 (木)

十一月二十日 (水)

十一月二十一日 (木)

## 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

**栄養管理システムをバージョンアップしました!**



現在、当財団が推進する普及啓発事業の一環として、ソフトウェア「愛学給栄養管理システム」の無償貸与を実施しています。

このソフトウェアは、平成十五年より県内仕様として当財団が独自に開発したもので、現在、県内三十八市町村の学校・共同調理場・県立学校あわせて百八十四箇所ご利用いただいております。

今年度、さらに操作の充実をはか

るため、以下のとおりバージョンアップを行いました。

### 【主なバージョンアップの内容】

○食品成分表2010に対応

○平成25年度愛知県帳票に対応

○平成20年度週報に対応

その他、使用する皆様からのご要望にお応えし、各種操作性と帳票類の見直しを行いました。

今回のバージョンアップに伴い、五月七日～十日の4日間、操作講習会をおこない、県内各地から七十三名の栄養教諭・学校栄養職員の方々にご参加いただきました。



栄養管理システム操作講習会

**愛知県学校給食センター連絡協議会**

## 第2学期分(9月～12月)共同購入物資のお知らせ

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廉で安定供給を確保し、併せて学校給食の充実をはかるために、学校給食用物資の共同購入事業を実施しています。

6月5日、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で、第2学期分（9月～12月）の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。

### 平成25年度第2学期分(9月～12月) センター連絡協議会共同購入物資一覧表

区 分	物 資 名	商品コード	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	55260	40g	ヤヨイ食品(株)	芋は里芋（鹿児島、宮崎）	87 - 45
		55130	50g		鶏肉は愛知県産 卵・乳なし	87 - 9
		55141	60g		里芋は40%以上	87 - 10
	枝豆	53770	1 kg	(有)四位農園	宮崎県産	87 - 55
10 月 分	さんま開き	53435	30g	(株)ニチレイフレッシュ	三陸産、バラ凍結 打粉付き（馬鈴薯と米粉）	87 - 18
		53446	40g			87 - 19
		53457	50g			87 - 20
	ごぼう入りつくね	55066	20g×40個	(株)ニッコー	たれ付き（薄味）、ごぼうは国産使用、ごぼうの食感のあるもの、真空パック	87 - 74
11 月 分	愛知県産野菜コロッケ	52131	40g	コッコ(株)	愛知県産の野菜を使用（馬鈴薯、れんこん、ほうれん草、人参、玉ねぎ） 県産野菜の配合比率61.80%	87 - 66
		52142	50g			87 - 67
		52153	60g			87 - 68
	愛知のいわし入りつみれ団子	55077	1 kg	(株)日東ベスト	6g～8g/個、県産いわし使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き	87 - 75
12 月 分	あじフライ	51581	40g	友田セーリング(株)	真あじ、尾付き、卵乳抜き	87 - 63
		51592	50g			87 - 64
		51600	60g			87 - 65
	さばみそ煮(八丁みそ)	53963	40g×10	(株)津田商店	さば（青森産、宮城産） 愛知県三河産の大豆を使用した八丁みそを使用、無添加、真空パック（10個入り）	87 - 69
		53974	50g×10			87 - 70
		53985	60g×10			87 - 71

※ 11月分の「愛知のいわし入りつみれ団子」は再選定（持ち回り選定）を実施するため、製品の写真は掲載しておりません。



9月：里芋コロッケ



9月：枝豆



10月：さんま開き

### 人 事 異 動

監 常務理事 浦 杉 瀬 江 英 恭 輔 司	就任 (六月十七日付) 杉 江 恭 司	退任 (六月十七日付) 杉 江 恭 司	辞任 (五月三十一日付) 常務理事 若 山 栄 一
------------------------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------------



10月：ごぼう入りつくね



11月：愛知県産野菜コロッケ



12月：あじフライ



12月：さばみそ煮（八丁みそ）