



あいち 給食だより

第213号
平成26年1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://aigaku.org/



あけましておめでとーいーすす

豆腐入り白玉団子作り (家庭科授業より)

～ 上手にできたかな ～

写真 愛西市立佐織西中学校

あけましておめでとうございます。
日頃より当財団に対しまして、温かいご支援と格別なるご理解を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、唐突な話で恐縮ですが、昨年末、四つの流行語大賞が選ばれました。それらを学校給食の現状に、こじつけ気味ですが当てはめてみました。
「アレルギー」による死亡事故以来、その対応策が逼迫の課題となっております。子どもたち一人ひとりの実態を正確に把握したうえで、個の対応なのか全体での対応なのか、それぞれの現場の条件を考慮し計画を確立していく必要があります。その時期は、「今でしょ」。
給食の材料は全て物であります。しかし、その選ぶ方組み合わせ方により、味や栄養価以外に文化的・教育的価値を付与することが可能であります。地産地消や郷土食等、作る側の心遣い。それが「おもてな・し」です。
消費税率のアップにより、今後保護者の負担は増大していきます。税の問題とはいえ、給食費の値上げに変わりはありません。今まで以上に工夫をし、よりよい給食を提供するきっかけになることも考えられます。つまり「倍返し」です。
TPPはどうなるのでしょうか。原材料価格の変動のみならず、給食全体の様相そのものも変わってしまう可能性があります。正に「じえじえええ」です。私どもの視線の先は、子どもたち一点にあります。しかし、私どもの足元は社会状況の変動に晒されています。足元をしっかりと固め、視点の先を見定めていかなければと思います。



公益財団法人愛知県学校給食会
理事長 長谷川 純 一

年頭あいさつ

あけましておめでとうございます。県民の皆様方におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと存じます。

昨年は、円高是正、デフレ脱却に向けた政策が進められ、景気が緩やかに回復に向かうなど、ようやく明るい兆しが見えた年でした。このような中で、日本一の産業県・愛知が我が国の産業経済を牽引していくという決意のもと、産業競争力の強化に全力で取り組んでまいりました。

今年も、こうした取組を一層発展させ、愛知の活力と豊かさを更に高めていくとともに、2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催や、2027年のリニア中央新幹線の開業を視野に入れた地域づくりをしつかりと進めてまいります。

このため、産業空洞化対策減税基金による日本一の補助制度を活用した企業立地や研究開発に対する支援、航空宇宙や次世代自動車を始めとした次世代産業の育成・振興、民間の力を引き出す規制改革の実現など、産業力の革新的強化に全力で取り組んでまいります。

また、元気な愛知の基盤となる人



づくりとして、愛知の産業を支えるモノづくり人材の育成、世界を舞台に活躍するグローバル人材の育成などに取り組んでまいります。

さらに、利便性の高い交通体系の形成や、農業の高付加価値化、観光魅力のPR強化などにより、愛知の総合力を一段と高めてまいります。そして、女性の活躍推進・子育て支援や、障害者・高齢者福祉を始めとした福祉・医療の充実、交通安全、地震防災対策の強化はもとより、学術、スポーツ、文化、芸術面の魅力向上

新春を迎えて

愛知県知事 大村秀章

にも取り組む、住みやすく、住んでいて楽しい地域づくりにも力を注いでまいります。

また今年秋には、「ESDに関するユネスコ世界会議」、「技能五輪全国大会・全国アビリンピック」が開催されます。地域が一丸となって成功に導き、愛知の魅力を全国・世界に向けて発信してまいります。

これらの取組を通じて、「日本一元気な愛知」と豊かさを実感できる県民生活の実現を目指してまいります。いと考えておりますので、県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成二十六年元旦



新春メッセー



新年、あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

愛知県小中学校長会給食委員会では、本年度、学校給食を通して大切に行っていることや、対策に苦慮していることの中から、今後の学校給食の課題を洗い出しているところであります。現在、給食を中心として学校教育全般で食育を推進しています。食育を充実させることで、児童生徒は具体的な生きる力を身につけることができると思っております。

さて、本年度も県内の小中学校へのアンケート調査を行いました。現在の分析をしています。今後、小中学校の食育を推進する上での課題について取り組んでいきますが、本年度の調査で共通の課題となりそうな食物アレルギーのあ



る児童生徒への対応についても調査研究していきたいと思っております。生きていく基盤となる食の重要性について、学校教育に携わる教職員のより深い認識と共に、児童生徒への食育を充実させること。それを通して、一人でも多くの保護者のみなさんが食の重要性への認識を深め、わが子と一緒に、家庭の中で実践してほしいと願っています。

あけましておめでとうございます。「いただきます」の声とともに、笑顔いっぱいの子どもたちが、おいしそくに給食を食べ始めます……。私たち学校給食センター・共同調理場で働く者は、直接学校での給食風景をなかなか見ることができません。でも、学校での給食風景を思い浮かべながら、食べ終わった子どもたちの「今日の給食おいしかったね。ご

新年、明けましておめでとございます。

さて、間もなく一月二十四日から「全国学校給食週間」が始まります。これは、皆様もご存じのように、学校給食の意義や役割について児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を深めるために行われます。県内でも、これに合わせ

て、郷土食や行事食を積極的に取り入れていただいていると聞いています。

この給食週間は、「学校給食記念日」に由来するもので、東京の永田町小学校でララ救援物資の贈呈式を行ったことになんで、昭和二十五年に文部省によって定められました。戦争直後の物資が欠乏する時代であったため、育ち盛りの子供たちにとっては大変貴重な支援だったと思います。

現在、日本の学校給食は各国の手本でもあり、昨年には米紙ワシントン・ポストの一面にも取り上げられ、高い評価を受けました。日本は世界でも有数の物資の豊かな国となりましたが、未だ世界には三億五千万人以上の飢えた子供がいると言われています。その子供たちに「学校給食プログラム」を通して

支援しているのが、WFP（国連世界食糧計画）です。このプログラムは、途上国の学校で栄養価の高い給食を提供するもので、WFPの啓発資料には次のような記述があります。「学校で無料の給食が出ると、親が子供たちを積極的に学校に通わせるようになります。子供たちも空腹

が満たされ、集中して勉強することができま

子供たちの生活の基となる学校給食

愛知県教育委員会 教育長

野村道朗



強することができま。子供たちは教育を受けることで、将来への夢や希望をもてるようになります。また、教育の普及は社会や国の発展にもつながります。」その言葉とおり、ケニアからはこの支援を受けて世界記録を更新したマラソン選手が輩出されたそうです。

これらのことから、食は生活の基盤であることや、子供たちにとっての学校給食の役割が大変大きいことを改めて感じ

ます。

子供たちが今以上に学業やスポーツに励むことができるように、学校給食に携わる皆様に、安全安心な学校給食の実施を改めてお願いして、年頭のあいさつといたします。

平成二十六年一月

ちそうさま」という声を聞きたくて、毎日みんな、一生懸命給食を作っています。

学校給食は、小中学校の間だけで味わうことができるものですが、子どもたちの味覚の形成に少なからず影響を与えていることと思います。やがて大人になり、卒業後、給食の味をふと思い出し、家庭の中で似たようなメニューを再現される方もいらっしゃると思います。よく家庭料理のことを「おふくろの味」と言いますが、ある意味、学校給食は「学校版おふくろの味」といったところでしょうか。

今後も、子どもたちに喜んでもらえて、将来、思い出していただけのような「安全・安心で、おいしい給食」の提供に努めてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

子どもたちに寄り添う 食育の推進



愛知県栄養教諭学校栄養職員 研究協議会会長 杉浦立子

あけましておめでとございます。新年に際して、子どもたちの姿を思い浮かべ、二つのことを重点に取り組みたいと思っています。

一つは、「子どもたちに寄り添う食育と献立作り」です。昨年改正された「学校給食実施基準」では、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態並びに地域の実情に合わせた栄養管理の必要性が明示されています。また、食物アレルギーへの対応も求められています。そのような中で、

一人一人の子どもを大切にする栄養管理と食育指導を進めるために学校と調理場、教職員すべてのみなさんと連携を一層密にすることが重要だと考えます。本協議会ではこれらに関する情報提供に努め、横の連携も大切にしてまいります。

二つめは、「食文化の伝承」です。六年後に東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定しました。スポーツだけでなく、食文化も国際的な交流の機会が増え、日本の食文化のすばらしさを世界に発信できる絶好の契機となるでしょう。生きた教材である学校給食を活用した食育を通して、自分の住む国や地域の食文化を理解し大切にする子どもに育つてくれることを願っています。

本年も栄養教諭・学校栄養職員らの活動に、ご理解とご支援を賜りますようお願いいたします。

受賞おめでとうございます

平成二十五年年度学校給食

文部科学大臣表彰校の実践発表

バランスのとれた食事の大切さを理解し、自ら考え選択できる子ども
 食まるファイブを使って
 楽しく食を学ぶ子どもたち

刈谷市立日高小学校

本校は、平成二十年度より、「食まるファイブ」を活用した食育に取り組んでいます。バランスのとれた食事の大切さを知り、自分で考え、選択できる知識と行動力の習得をめざし、食育指導を実践してきました。食まるファイブとは、食事バランスガイドを楽しく理解できるように愛知教育大学西村研究室で考案されたキャラクターです。主食を「りきまる」、副菜を「ベジまる」、主菜を「にくまる」、果物を「フルーツまる」、牛乳・乳製品を「ほねまる」に置き換えたものです。この食まるファイブを様々な場面で活用し、学校・家庭・地域と連携を図りながら活動を

続けています。

授業実践については、食まるファイブを教材として、「バランスのとれた食事について考え、実践できる力をつける」ことを目標に系統立てたカリキュラムによる指導を行っています。低学年では「食まるファイブについて理解し、何が足りないかを考える力を養う」、中学年では「食まるファイブの働きを知り、好き嫌いなく食べようとする意欲を高め



食まる劇上演

る」、高学年では、「食事バランスガイドの使い方を知り、実践力を養う」ことをそれぞれのめあてとしています。低・中学年では、食まるファイブを活用することで、バランスのとれた食事の大切さをより身近なものとして考えることができるようになってきました。また、高学年においても、食まるファイブでの学習の積み上げにより、食事バランスガイドの理解度を高めることができます。

委員会活動・交流活動においては、給食・保健委員会合同で、給食残食ゼロをめざす活動に取り組んでいます。完食しようとする意識を高めるチェック表（給食ペロリンカード）を活用するとともに、「給食食材の揭示」「給食時の放送」などを行い、感謝して残さず食べる気持ちを育てています。また、六月の食育月間には、食まる劇を上演しています。この劇は、幼稚園や保育園でも上演しており、学区全体で食育推進を図っています。その他にも、「食まるカルタ」「食まるすごろく」など、オリジナルのグッズを作成し、児童集会や雨の日の放課に、遊びながら食まるファイブに親しむことができますようにしています。異学年交流においても、ふれあい給食や、食まるお



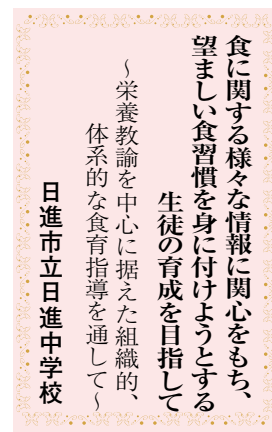
1・6年生ふれあい給食後のカルタ遊び

こし物作りなどを行っています。家庭・地域との連携については、毎月十九日の食育の日に「食まるファイブ通信」を発行しています。また、月初めに発行する「食まるカレンダー」では、各家庭の実態に応じためあてを親子で決め、継続的に取り組んでいます。裏面には体力向上を図るために、親子で楽しむ運動なども載せ、家族みんなで実践できるようにしています。また、地域のボランティアを講師に迎え、親子調理実習や食まるグッズの作成などを計画、実践しています。毎回、たくさんの親子が参加しており、家庭での食に対する関心も高まってきています。

今後も食まるファイブを柱に、家

庭・地域と連携した食育に取り組みでいきたいと考えています。

(文責 養護教諭 杉浦文字)



本校の学校教育目標は、「さ・と・く・す・な・お・に・た・く・ま・し・く」で、「知・徳・体」の調和のとれた、社会の変化に主体的に対応できる心豊かな生徒の育成を目指しています。そして、この目標を達成するために、食に関する取組の重点を、「情報発信」と「学校給食の活用」の二つにおきました。

まず本校が取り組んだことが、校内体制の確立です。新学習指導要領が全面实施されたのを機に、栄養教諭を中心とする食育研究推進委員会を設置しました。さらに、この委員会に実行力を与えるために、給食推進・食育推進・情報発信の三つの部会を併設し、指導体制をより組織的なものにししました。栄養教諭はどの部会にも所属していて、コーディネーターの役割を果たしています。「情報発信」についての具体的な

取組ですが、とかく一方通行になりがちな情報を双方向にすることで、食に関する関心・意欲の向上を目指しました。

そして、ミニ食育指導を、学級担任が毎月一回、朝の短学活の十分間に行いました。そこでは、栄養教諭が作成した教師用の指導案と、生徒用のミニ食育資料を活用して指導します。普段の学校生活や毎日の給食の様子、所属する部活動や家庭環境など、学級の生徒の実態をよく知る担任が、説明や発問をすることで、より高い効果が期待できます。指導後には、その内容や生徒の感想を、保護者用の食育だよりに掲載するとともに、担任から意見をもらい、今後の指導に反映させるというサイクル



学級担任によるミニ食育指導

ルの確立を目指しています。

食育掲示板は、食に関する様々な情報発信の場として活用しています。栄養教諭による生徒への食育メッセージや、毎月の残食量のグラフ、給食委員会が作成する今月のトピックスなど、その時期や季節に応じた内容にしています。掲示板は見るだけでなく、実際に触れたり、食育クイズの解答欄を設け、備え付けのシールを正答と思われる欄に貼ったりして、情報の双方向化と内容の充実を図っています。

食に関する指導の実践では、新しい生活習慣が始まる一年生に重点をおき、学級活動で朝食の重要性について考えさせています。また、教科等における食に関する指導内容の充実を目指して、家庭科や保健体育はもちろんのこと、社会や国語等での授業実践も積極的に行い、成果をあげています。

「学校給食の活用」では、教職員が全校体制で指導にあたり、生徒たちが自主的・積極的に参加して、協力・奉仕の精神・責任感を培うことに重点をおいています。特に、毎月給食センターが作成している盛り付け用の配せん図を「一口メモ」として活用し、その内容を給食委員が全員に向かって読み上げ、献立や料理



工夫いっぱいの食育掲示板

方法、食材についての理解を深めています。

食に関するアンケート結果には、食事の重要性を理解し、心身の健康について考え、感謝の心が育まれていることが表れてきています。各指導のさらなる充実を図るとともに、栄養教諭を中心とした組織づくりをより確かなものに行いたいと思います。

(文責 教諭 佐藤敦彦)

おことわり
 同じく文部科学大臣表彰を受賞された名古屋市長立大和小学校と蒲郡市学校給食センターは第211号で、愛知県学校給食優良学校・優良共同調理場として特集しましたので、今回は省略させていただきます。



献立紹介コーナー

ビビンバ・牛乳・わかめスープ

愛知県高等学校給食研究協議会

献立委員会

(夜間定時制栄養士部会)

定時制高校は県内に二十七校（県立）あり、夕食として給食を提供しています。仕事を終え、お腹を空かせた生徒が授業を集中して受けられるよう、学校生活をサポートする役割をしています。また、多数の生徒にとって給食は一日のうちで唯一バランスのとれた食事であるというアンケート結果もあり、健康維持に欠

(栄養価、一人分の材料、作り方)

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					食物繊維		食相当量 g
		総量 g	動物性 g							レチノール 相当量μg	B1 mg	B2 mg	C mg	E mg	β-グルカン g	食物繊維 g	
ビビンバ	761	33.3	19.2	17.9	923	144	124	4	4.2	569	1.27	0.37	26	7.1	2.3		
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2		
わかめスープ	20	1.3	0	1.3	236	33	13	0.3	0.1	2	0.01	0	0	0.7	0.6		
合計	919	41.4	26	27	1243	404	158	4.3	5.1	649	1.36	0.68	28	7.8	3.1		

<ビビンバの材料（一人分）と作り方>
 無洗米110【焼き肉】豚肉70、ごま油3、しょうゆ4、上白0.8、おろしにんにく1、おろししょうが1、こしょう少々、すりごま0.5【ほうれん草のナムル】ほうれん草80、ごま油0.8、しょうゆ1.5、すりごま0.5【紅白なます】人参10、大根45、上白5、酢11、粉とうがらし少々、すりごま0.5【刻みきんしたまご】30【もやしのナムル】大豆もやし60、ごま油1.5、すりごま1【みそ】みそ10、三温糖6、酒4、粉とうがらし少々【焼きのり】0.5
 ①豚肉はごま油でんにく・しょうがと炒め、しょうゆ・上白で味をつける。
 ②ほうれん草はざく切りにし、茹で冷却後、しぼり、ごま油・しょうゆ・すりごまと和える。
 ③紅白なますは人参と大根は千切りにし、茹で冷却後、しぼり、上白・酢・粉とうがらしと和える。
 ④刻みきんしたまごは、ボイルする。
 ⑤もやしのナムルは、大豆もやしを茹で冷却後、しぼり、ごま油・すりごまと和える。
 ⑥みそは、みそ・三温糖・酒・粉とうがらしを合わせ加熱する。
 ⑦ご飯を盛り、のりを散らし、焼き肉、ほうれん草のナムル、紅白なます、刻みきんしたまご、もやしのナムルを盛り付けみそをかける。

かせないものとなっています。定時制高校の給食の特徴は、自校方式で、調理員が手間暇をかけて作っていることです。このビビンバは生徒にとっても人気のあるメニューの一つです。ビビンバの決め手のみそは手作りしています。盛り付けは、調理員が見栄えに気を付けて一つ一つ丁寧に行います。スープもより温かいものを出したいので、生徒の顔を見ながら盛り付けています。これからも家庭的で温かい給食を生徒に提供していきたいです。

「うちでもこんな感じだよ。おいしいよ。」「○○さんは、家でこれかであるのかあ。いいな。」……本校の給食委員会の企画の一つに『わが家のおすすめメニュー』の募集があります。たくさんの方の応募の中から毎月数点を給食に取り入れ、生徒たちが書いたレシピをもとに、できる範囲で忠実に調理をしています。本校は生徒数が千人を超える大規模校です。校内に給食室があり、三時間目を過ぎた頃から廊下にはおおいしそうなにおいが漂います。食事アンケートの結果から「給食が好き」と答えた生徒は九六%と高く、給食委員会を中心に、生徒たち自身が楽しい給食時間にしたいという思いをもち、いろいろな活動を企画し、取り組んでいます。

応募献立の中から、夏には夏野菜のかぼちゃをふんだんに使い、ホワイイトソースを手作りして、『かぼちゃグラタン』を作りました。「かぼちゃがほくほくしておいしい」「ホワイイトソースとあつてる」など、生徒たちから好評でした。「献立おすすめポイント」からは、家庭の食事の様子が見えてきます。

給食時間は、ただ楽しければよいというだけでなく、大切な学びの場です。給食を早く準備することも必要ですが、早く準備をしようとすあまり、配膳が雑であったり、量にばらつきがあり、盛り残しがあったりするようでは意味がありません。給食はすべてを盛りきること、年齢にあつた量を知る意味もあることを生徒に伝えました。すると、配膳を均等に、残さず盛りきるよう生徒自身で声かけをするようになりました。生徒の活動の意味を理解したうえで、活動になるよう指導していくことが大切だと感じます。

中学生は心身ともに大きく成長する大切な時期です。今までの食習慣を変えていくのは難しいことも多いです。今後も生徒との関わりを大切に、意識して「食べる」ことができていく生徒を目指して、食育を行っていききたいと思います。

シリーズ食育29

意識して「食べる」子を目指して

生徒との関わりを通じた食育

西尾市立鶴城中学校

栄養教諭 荒川 由紀子

「うちでもこんな感じだよ。おい

しいよ。」「○○さんは、家でこれ

かであるのかあ。いいな。」……本校

の給食委員会の企画の一つに『わが

家のおすすめメニュー』の募集があ

ります。たくさんの方の応募の中から毎

月数点を給食に取り入れ、生徒たちが

書いたレシピをもとに、できる範囲

で忠実に調理をしています。

本校は生徒数が千人を超える大規

模校です。校内に給食室があり、三

時間目を過ぎた頃から廊下にはお

おいしそうなにおいが漂います。食事

アンケートの結果から「給食が好き

平成二十五年度学校給食教室を、十一月十三日・十四日・二十日・二十一日の四日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催し、県内各地区から二百六名の保護者にご参加いただきました。

この教室は、昭和五十四年度から毎年開催しています。学校給食について保護者の方々にご理解をいただき、家庭との連携を深めることにより、食育推進の重要な場である学校給食の充実・発展を図ることを目的としています。

午前の講義では、愛知県教育委員会や愛知県農林水産部の方から学校

給食の意義や役割、食育の目的や家庭における保護者の取組などについてお話しをいただきました。

調理実習では、本年度の学校給食調理コンクール最優秀献立に挑戦していただきました。限られた時間の中での調理では、学校給食調理員の大変さを実感されたようです。

お昼は、完成した料理を囲んで会話がはずみ、にぎやかで楽しい会食の時間となりました。

午後の講話では、栄養教諭の話に熱心に耳を傾けながら、バランスのとれた朝食を毎日食べることの大切さを改めて認識していただきました。

学校給食教室を開催しました

～206名の保護者が参加～

日 程	内 容
9：30～10：00	受付
10：00～10：10	開会
10：10～10：40	講義
11月13日	
愛知県における食育の推進について 愛知県農林水産部食育推進課 主査 磯村 幸治	
11月14日・20日	
学校給食の意義と新たな役割 愛知県教育委員会健康学習課 指導主事 高田 尚美	
11月21日	
愛知県における食育の推進について 愛知県農林水産部食育推進課 課長補佐 村田 明弘	
10：40～12：00	調理実習
献立名「元気もりもり鉄骨ランチ」 (平成25年度学校給食調理コンクール最優秀賞)	
12：00～13：00	試食・休憩
13：00～14：00	講話・懇談
テーマ：朝食について	
11月13日	
大府市立大府中学校 栄養教諭 加藤 幸子	
11月14日	
碧南市立鷺塚小学校 栄養教諭 神谷 悦子	
11月20日	
扶桑町立山名小学校 栄養教諭 佐々 美紀	
11月21日	
田原市立伊良湖岬中学校 栄養教諭 上村 多喜子	



講義：学校給食の意義と新たな役割

そして、その後の懇談では学校給食に関する情報交換や、当財団の果た



栄養教諭による講話「朝食について」



実習料理に舌鼓 楽しい試食タイム

す役割、事業内容についても理解を深めていただきました。

平成26年度共同購入物資 愛知県学校給食センター連絡協議会			
月別	物資名	規格	備考
4月	白身魚(角切、打ち粉付き)	1kg	ホキ使用、2cm角、打ち粉付き(澱粉のみ)
5月	えびカツ	40g・50g・60g	卵・乳なし、えび40%使用、えびの形のあるもの
6月	たこ唐揚げ	1kg	1個8~10g、味付き(薄味)、国産くつつかないもの、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)
	愛知県産野菜入り肉団子	20g×40個	愛知県産豚と野菜を使用したもの、たれ付き(薄味)、真空パック
7月	枝豆コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、枝豆の形のあるもの、枝豆は国産
9月	里芋コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、芋は里芋のみ、里芋でできれば国産、(里芋は40%以上)
	白身魚のフリッター	20g×50個	できれば卵・乳なし
10月	さんま開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結
	蒸栗カット	1kg	1/4~1/8カット、ライトシロップもしくは水煮、国産
11月	愛知県産野菜コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、県産野菜を2種類以上使用(れんこんを含める)
	愛知のいわしつみれ団子	1kg	1個6g~8g、県産いわし使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き
12月	あじフライ	40g・50g・60g	真あじ、尾付き、卵・乳なし
	さば味噌煮(八丁みそ)	40g・50g・60g	八丁みそ使用、真空パック
1月	わかさぎ唐揚げ	1kg	1匹8~10g、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結、味付き
	愛知のれんこん入りつくね	20g×40個	愛知県産、たれ付き(薄味)、真空パック、れんこんの食感があるもの
2月	いわし開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結
	はたて貝柱	1kg	1/6カット程度、パラ凍結
3月	小エビの唐揚げ	1kg	無頭、パラ凍結、味付き、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)

平成二十六年共同購入物資を決定しました
愛知県学校給食センター連絡協議会

平成二十六年愛知県学校給食センター連絡協議会の共同購入物資を表のとおり決定しました。

この共同購入事業は、安全で良質な物資を安い価格で確保し、併せて学校給食の充実を図るために毎年実施しています。

五ブロックで選定された希望物資の中から、学校給食物資選定会(十二月六日開催)において、季節感や揚物が重ならない等の配慮をして、十八品目を選定しました。

年間の献立予定の中に取り入れていただき、ご利用くださいますようお願いいたします。

昭和四十年頃、販売店で冷凍みかんが販売され、冷凍果実が私たちの身近な食品となりました。そして、冷凍技術や流通・保存設備の急速な進歩により、現在の冷凍食品があるわけです。

このように昔は冷凍する事のみで、現在のようない原材料調達から製造、

冷凍食品は、食品を新鮮な状態で長期間保存可能にする冷凍技術の進歩により生まれた食品です。過去を遡って文献を調べますと、朝日年鑑(大正十五年)の「日常便覧飲食物」の項に冷凍食品が登場します。当時の冷凍食品は、獣肉や魚肉を凍結させたもので、野菜果実はほとんどないとの記述があります。当時の冷凍技術がどのような状況にあったのかは深く調べないとわかりませんが、興味深いところです。

当財団では、前述の基準に留意して入庫直後に実施の細菌検査をはじめ、残留農薬や放射性物質検査等、定期的な検査を実施し、「安心・安全」を第一に考えておりますので、より一層のご活用をお願いいたします。

愛知県学校給食会検査課
課長 山中 龍治

検査室より
取扱いの冷凍食品について



冷凍処理、包装と一貫した工程管理で製造される冷凍食品とは、かけ離れたものでした。

日本における冷凍食品製造には、食品の冷凍又は冷蔵業の許可が必要で、製造施設や設備にも一定の基準があります。輸入品には、検疫所による現物確認、検査及び輸入許可が必要です。

また、国内で流通する冷凍食品は、食品衛生法成分規格及び保存基準が厳格に定められています。そして、成分規格は、無加熱摂取冷凍食品、加熱後摂取冷凍食品、生食用冷凍鮮魚介類に区分され、細菌検査等に関する基準が設定されています。