



あいち 給食だより

第 215 号
平成 26 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://aigaku.org/>



西部小 みんなやさしく仲良くて 心あたたか 一つの家族

～全校児童72名と先生が一堂に会するランチルーム会食は、子どもたちの笑顔であふれています～

写真 蒲郡市立蒲郡西部小学校

学校給食における危機管理



愛知県教育委員会健康学習課
課長 鈴木 裕

昨年度は、九月に岐阜県可児市で小バエによる異物混入に端を発して学校給食の異物混入への対応がマスコミに大きく取り上げられ、一月には浜松と広島でパンとデリバリー給食が原因となったノロウイルスによる食中毒が相次いで発生しました。
さらに、本県でも、物資調達の際の手違いによって食物アレルギーの事故が発生するなど、学校給食における危機管理について考えさせられる一年でした。

本県では、学校給食の管理や、学校給食における食物アレルギーへの対応について手引書を編集・発行し、各市町村において活用していただいておりますが、さらに安全で安心な学校給食を実施するために、本年度、危機管理について改めて検討していきます。

具体的には、学校給食管理の手引書について改訂版を編集・発行しますが、その中で危機管理マニュアルのモデルなどについても示すことを考えています。

また、学校給食の食物アレルギーへの対応について、昨年度、文部科学省において作成されました「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」の最終報告を参考に、ヒヤリハット集の発行など新たな施策について検討しています。

さらなる危機管理の充実に向けて、学校給食関係者の皆様には引き続き御協力をお願いします。

特集

平成二十五年度

愛知県学校給食優良学校

心も体も

栄養満点!
ほのかっ子

名古屋市立ほのか小学校

一 はじめに

児童には食について学んだことを給食の時間や家庭で実践し、食を通して心も体も豊かに健康に育ってほしいと願っています。そこで、教科等と関連させた「食育の学習指導」「給食の時間へのつながり」「家庭との連携」を重点として、望ましい食習慣を形成できるように、食育の実践に取り組みました。

二 指導の実際

(一) 食育の学習指導

年間指導計画を基に、教科や学級活動として取り組んでいます。教科等の既習事項や生活経験と関連させながら、食に関する知識を興味・関心をもって自ら獲得できるように実践しています。



4年生の学習指導より

四年生では、「食べ物を大切にしよう」という実践を社会科の学習と関連させて行いました。まず、教室から出るごみでいちばん多いのが、意外にも給食の食べ残しであることに気付かせました。そして、ごみが減ること以外にも、環境面や健康面、調理員への感謝の気持ち等、様々な視点で給食を残さず食べるよさについて考えることができました。その

後、学校栄養職員から適切な給食の量について話を聞き、残さず食べることの大切さを確認しました。そこで、給食の食べ残しを少なくする方法を話し合い、自分でできることをまとめて発表しました。

実践後の給食では、配膳時から食缶を空にしようとしていたり、「おかわりする人はいますか?」と声を掛け合いながら食べたりする姿が見られ、食べ残しがほとんどなくなりました。

(二) 給食の時間へのつながり

三年生では、学習したことを生かして行動できるように「食事のマナー宣言」として、給食の時間に自分たちの行動を確認したり、振り返ったりするカードを活用しました。また、望ましい配膳の仕方を検討して改善したり、食後の歯磨き指導も含めた「給食の時間」の過ごし方も見直したりしました。

そして、毎月十九日には、各教室に併設されているオープンスペースを活用して、机の配置を工夫しながら楽しく会食ができるように取り組んでいます。さらに、年に数回は縦割りグループごとに会食する機会を設定し、異学年交流を深めています。

(三) 家庭との連携

児童が学んだことを家庭で実践で



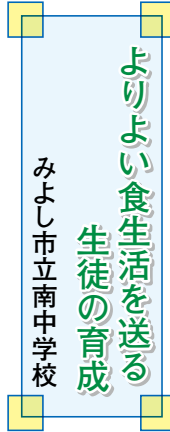
オープンスペースを活用した会食の様子

きるように、保護者に協力を依頼したり、学校で取り組んだ食に関する指導の内容や児童の様子をたよりやホームページに掲載したりしました。また、日ごろの生活習慣を自己評価できるようにチェックカードを作成し、家庭でも望ましい食習慣の形成や食事のマナーが守れるように工夫しました。さらに、食生活アンケートに基づいた児童の実態を踏まえ、家庭での食育の在り方等についての家庭教育セミナー等も行いました。

三 おわりに

三つの視点を重視しながら実践したところ、給食の時間に残さず食べ

ようと意識して行動したり、家庭でも苦手な野菜を食べるようになった等の声が保護者から聞かれたりするようにになりました。今後も、家庭との相互の連携を図りながら、実践を継続していきたいと思えます。



一 はじめに

生徒が食についての関心を高め、自らよりよい食生活を送る事を目標に、食に関する指導を行ってきました。平成二十五年度は、全体計画や学年別指導計画を見直しながら実践を行いました。

二 教科・領域での指導

西日本新聞社発行の絵本「いのちをいただく」を教材に道徳の授業を行いました。生き物を食べているということを実感し、いのちの大切さについて真剣に話し合う姿が見られました。技術・家庭科の授業では、栄養バランスに配慮した献立を生徒が話し合いながら考えました。また、学級活動では、食と睡眠の関係を見直し、自分の生活を振り返りました。

三 給食委員会を中心にした生徒の主体的な取組

給食の準備、片付けの時間は、給食委員の生徒が配膳室前で活動します。準備の時間は、給食当番のエプロンや三角巾・マスク等の服装点検や消毒をします。片付けでは、食器や食缶などの片付けの補助、給食で出たゴミの管理、片付け終了後の配膳室周りのぞうきんがけを行います。また、委員会活動の時間には、残食ゼロキャンペーンを企画し、各学級の残食をなくすためにポスターづくりや呼びかけ、残食ゼロを達成した学級への表彰を行いました。このような活動を通して、全校生徒の給食をよりよくしようとする意識が高まっています。

四 保護者・地域の教育力を生かした指導

平成二十五年度より、「南中給食 day」と題して、学校栄養職員や学校給食センターの調理員を講師にお招きし、食についての理解を深めるために、次の活動を行いました。

(一) PTA給食試食会

希望する保護者を対象に給食の試食会を実施しました。給食の準備、会食、片付けを生徒と同じような流れで行いました。会食中には、学校

栄養職員から給食センターの概要や調理の様子、献立をもとにした栄養バランスについての話をしていたいただきました。保護者からは、「給食センターでは、材料の洗浄から調理まで、とても細かなところまで気を付けていることが分かりました。子どもたちと同じ給食を食べることができて、よい体験になりました。」「献立表はよく見ますが、実際に盛りつけられていたものを見ることができてよかったです。温かいものを子どもたちが食べているのだと安心しました。」といった感想が寄せられました。給食試食会終了後は、参加し



学校栄養職員の話真剣に聞く生徒

ていただいた保護者に、生徒の給食の様子をみていただきました。

(二) 学校栄養職員・学校給食センターの調理員による給食訪問

学校栄養職員二名、学校給食センターの調理員二名の計四名で一年生の給食の様子を見ていただきました。会食の時間には、調理で気を付けていること、献立の工夫や当日の献立の説明をしていただきました。「給食の調理にこんなにも気を遣っていることをはじめて知りました。栄養だけでなく、安全面も考えられていることに驚きました。栄養士さんも何日もある給食の栄養バランスを考えているのはすごいと思いました。」(生徒の感想より)

訪問後には、教師も給食の準備片付け等での衛生管理について助言をいただき、普段とは違った視点で給食指導を見直す機会になりました。

五 成果と課題

家で食べる食事を楽しみにしている生徒が、昨年度から一割ほど増えました。給食を楽しみにしている生徒も同様に一割程度増えました。また、栄養バランスに気を付ける生徒も四割増えました。本年度引き続き食に関する指導を継続し、内容について工夫したいと考えています。



スクールランチを もりもり食べる御田中生

名古屋市立御田中学校

校長 仲 辻 彰 人

「御田中の生徒は身体が大きいですね。」本校に赴任された先生方が、必ずといっていいほど口にする言葉です。平成二十五年度の健康診断では、身長・体重・座高について、二年女子がほんのわずかに市平均を下回っている以外は、全て市平均を上回りました。体力運動能力調査では、握力・

上体起こし・シャトルラン・ハンドボール投げについて、市平均を上回っています。部活動に取り組む生徒の割合も多く、多くの部活動が優秀な成績を収めています。

名古屋市の中学校は「楽しく、おいしく、バランスよく」を合言葉に、



ふれあい給食

一宮市立葉栗北小学校

教諭 丸 岡 由 美

給食は子どもたちにとって毎日の楽しみです。楽しく食べると同時にマナーを身に付け、感謝の気持ちを忘れず、好き嫌いをなく食べてほしいと願って給食指導を行っています。



一宮市では、マスコットキャラクターの「いちみん」が描かれた食器を使ったり、学期に一度「セレクト給食」を実施したりと、楽しく食べる工夫がされています。また、食育推進委員会から発行される広報誌では、朝食の役割や給食レシピの紹介など、家庭でも関心を高めてもらえるように働きかけをしています。

葉栗北小学校では、地域の方とのふれあいを目的に、毎年十一月に「ふれあい給食」を行い、お年寄りの方々に招待して、一緒に給食をいただきます。クラスでは、楽しんでもらうため、「拍手で迎えよう」「どんな話をしたらいいかな」「マナーは守られているかな」

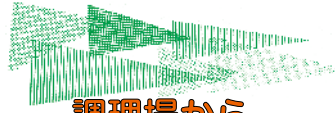
スクールランチと呼ばれる新しい形の給食を実施しています。給食のようにみんなが同じメニューを会食する方法ではなく、生徒が複数のメニューの中から選択する方式になっています。いずれのメニューも、成長期に必要な栄養を摂取できるように配慮されており、食生活を自主的に管理できる力を育てること、また、くつろいだ自由な雰囲気の中で、豊かな心や、個を尊重した好ましい人間関係を育てることを目標にしています。また、各学校にランチルームを整備していることも特徴です。メニューは約千種類ほどの中から季節や栄養バランスなどを考えて提供されており、どのメニューを選んでも、成長期に必要な栄養を摂取できるように配慮されています。また、生徒から献立を募集したり、調理委託業者の提案献立を取り入れたり、生徒が楽しみながら予約できる工夫もあります。名古屋市の負担もあり一食二百八十円で食べられます。本校では、保護者のご理解もあり、ほぼ全員の生徒がスクールランチを毎日もりもり食べています。

「ふれあい給食」は、ふれあいを深めるだけではなく、子どもたちが気持ちのよい会食のマナーについて自分で考え、実践するよい機会になっています。さらに、学校での指導の様子を見ただけでなく、家庭でも食育に関心を持つきっかけになると感じます。今後、食に対して子ども自身が考え、実践する機会を大切にしていきたいと思っています。

周りを田んぼに囲まれた緑豊かなここ犬山市立東小学校では、約四百五十名の給食を提供しています。そして、食育の一環として、青空給食、デザートバイキング、五年生の児童が作った新米を給食室で炊く、育てた野菜を給食で利用するなど、いろいろな取組を行っています。

青空給食では、外で給食を食べるため、弁当箱に盛り付け、ごはんを三種類の型抜きにし、汁がある日は別作りして煮物にし、野菜の切り方を変えて、見た目にもおいしく見えるように工夫しています。また、五年生が育てたお米を使って、五平餅を作った授業の時には、ぜひ調理員さんとも招いていただき、児童とより一層交流ができました。「おいしかったよ!」「いつも給食ありがとう!」の声をもらい、とても励みになりました。最近、アレルギー対応を必要とす

学校から



調理場から

給食ありがとう、
の声を励みに



犬山市立東小学校

調理員 田内 美帆

る児童が増え、日々対応に追われています。児童によっては、コンタミネーションも危惧されるので、給食室での作業動線には特に注意しています。また、表示物を活用し、磁石やホワイトボードを用いて朝礼時に全員で確認しています。声かけもしつかりと行い、「取り忘れない?」「別どり、取りました!」と大声で周りに知らせています。そして、アレルギー対応のフェイルを使い、担当調理員、担任の先生、児童本人の確認欄を設けて、トリプルチェックも行っています。さらに間違いが起きないように毎日打合せを行い、代替食、除去食を通常の献立に近いものと栄養士と話し合っ

ています。

これからも安心安全でおいしい給食を提供できるように、全力で取り組んで行こうと思います。



元気な西小つ子を
めざして

知立市立知立西小学校

六年

安井 健人

知立西小学校では、「食まるファイブ」というキャラクターがあり、給食委員会ではそれを使っているいろいろな活動をしています。

例えば、バランスよく食事することの大切さや、朝食の大切さを「食まるげき」でみんなに伝えます。ぼくは昨年、食まるファイブの敵のメタボ大魔王を演じました。「食育なんてどうでもいい」という考えの役で少しむずかしいところもありましたが、みんなに食育の大切さを伝えるため力いっぱい演じました。また、給食の時間には「食まる手袋」を使い、食材の栄養を確認することも全校で行っています。

ぼくは、給食委員会に入って、今まで知らなかった食育のことを多く学びました。今年は給食委員長になったので、ぼくが学んだことを一年生から六年生みんなに分かりやすく伝えられるように努力したいと思います。また、保健委員会では、ぐつすりまるとすつきりまるというキャラクターを使って、すいみんの大切さを伝えていきます。その保健委員会と協力して、西小学校のみんながすいみんとバランスのよい食事を取り、元気で丈夫な体の子がたくさんいる学校にしたいです。



「楽しいランチ」
名古屋市立楠中学校
美術部2年生共同作品



なすの肉みそ丼

豊橋市の学校給食は、センター方式で、市内統一献立です。全国有数の農業生産地であることから、新鮮な地場産物を使用した給食作りを心がけています。また、児童生徒や保護者の地場産物に対する理解を深めていただく目的で、「とよはし産学校給食の日」や「学校給食アイデア料理コンテスト」等も行っています。

「学校給食アイデア料理コンテスト」は、豊橋市の特産物を使った献立を児童生徒から募集するもので、毎年多くの応募があります。和風、洋風、中華風の献立などバラエティにとんだ献立が多くあります。その中から昨年度、教育委員会賞を受賞

献立紹介コーナー

なすの肉みそ丼 牛乳
けんちん汁 はるみみかん

豊橋市西部学校給食共同調理場
学校栄養職員 岡田晴康

(栄養価、中学校一人分の材料、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 mg	食相当量 mg
		総量 g	動物性 g							レチノール μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
ごはん	356	6.2	0	0.9	0	4	22	0.9	1.3	0	0.44	0.04	0	0.4	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
なすの肉みそ	149	12.5	10.7	7.4	370	34	28	1.3	1.5	94	0.29	0.12	3	1.6	0.8
けんちん汁	77	4.5	0	2.5	359	80	29	0.8	0.5	240	0.04	0.03	4	1.5	0.9
はるみみかん	37	0.6	0	0.1	1	17	9	0.2	0.1	109	0.06	0.02	13	0.8	0
合計	757	30.6	17.5	18.7	814	362	109	3.2	4.2	523	0.91	0.52	22	4.3	1.9

<なすの肉みそ丼の材料(中学校一人分)と作り方>
 豚ひき肉40g、うずら卵20g、たまねぎ40g、なす20g、葉ねぎ5g、しょうが1g、干しいたけ0.4g、赤みそ5g、三温0.5g、しょうゆ1cc、トウバンジャン0.5g、清酒2cc、米サラダ油

①たまねぎ、なすはさいの目切り、葉ねぎは小口切り、しょうがはみじん切り、干しいたけはせん切りにする。
 ②サラダ油でトウバンジャン、しょうがを炒め香りをだし、豚ひき肉を入れ、酒をふる。
 ③たまねぎ、なす、干しいたけの順に入れる。
 ④三温、赤みそ、しょうゆを入れる。
 ⑤うずら卵(茹でておく)、葉ねぎを入れ仕上げる。

した「なすの肉みそ丼」を給食で実施しました。

豊橋特産のうずら卵となすを使い、地元産の赤みそで味付けをし、ピリ辛で暑い時期にピッタリの献立です。これからも、地元の食材に、関心をもってもらえる献立を作っていきます。

「ご飯の残量がとても多いですよ。」

赴任した当初、調理員から聞いた一言です。そこで、児童会の給食委員が、全校に残量が減るような働きかけをしようと呼びかけました。委員会活動の時間、給食委員の児童と話し合い、学期に一回、一週間程度、全校に啓発する時期を設定しました。名づけて「給食もぐもぐキャンペーン」です。一学期は環境学習ウィークに関連して五月、二学期は十月、三学期は一月としました。

期間中、ご飯とおかず一品について各クラスの残量を給食委員児童が調べます。残量がないクラスに、給食委員手作りの賞状を渡すというものです。始める前には、一人一人の食べられる量を考え、決して無理をしないこと、アレレギー対応児童に配慮することを共通理解しました。その結果、ご飯を完食するクラスが出たり、いつもは残りがちなおかず

シリーズ食育 31

給食もぐもぐキャンペーンを通して、全校で行う食育

名古屋市長城北小学校
栄養教諭 内山 奈美子

もほとんど残りがなくなりました。

また、「給食もぐもぐキャンペーン」に合わせて、担任と協力し食に関する指導を行いました。

低学年では、自分の給食の食べ方を見直す指導を行います。会話を楽しみながら食べる時間と、食べるのに集中する時間と、切り替えができる児童もみられました。

中学年では、学年によって給食の一人分の量が違うことや、給食の配膳を行うときには、一人分を考えた盛り付けを行うことなどを指導しました。おかずを全員分あまることなく盛り付ける児童もみられました。

高学年では、給食の残量がどのように扱われているかを知らせ、健康を考えた食事のとり方や環境に配慮した食生活などについて学習しました。「食べ物への命をいただいている」ということに気づき、感謝の気持ちをもって食べることができるようになりました。

このように、全校で食育を進めると、残量を減らそうという取り組みから、さまざまな食の視点を見出すことができます。今後も、全校で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

平成二十六年年度「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

名古屋学校教育委員会

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

平成二十六年十一月 五日(水)
十一月 六日(木)
十一月十二日(水)
十一月十三日(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 ○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、筆記用具を持参してください。
参加募集については、市町村教育委員会経由でご案内させていただきます。参加をお待ちしております。

親子食育体験教室開催のご案内

親子食育体験教室は、当財団主催、愛知県教育委員会と愛西市教育委員会の後援により実施する事業です。小学生の親子が一緒に農業を体験し学習することにより、地産地消や「食」への意識を高め、健康な食生活の実現と健全な心身の成長および豊かな人間性を育むことを目指しています。



一 開催日

平成二十六年十月二十五日(土)

二 開催場所

愛西市内(収穫体験・調理実習)

三 参加対象者

小学生一名とその保護者一名一組

四 募集人員

三十名(十五組)

五 申込方法

※申込多数の場合は抽選
申込用紙をホームページよりダウンロードしていただき、郵送またはFAXにてお申し込みください。

六 申込締切日

平成二十六年八月二十九日(金)
七 日程(雨天の場合は変更あり)

9:00	愛知県学校給食会集合
9:00~10:00	バスにて移動
10:00~11:15	れんこん掘り体験
11:15~11:30	移動
11:30~12:30	調理実習
12:30~14:30	昼食・れんこんの話
15:00~16:00	バスにて移動
16:00	愛知県学校給食会解散

八 参加費

無料(給食会までの交通費は参加者負担)

九 その他

詳細については、当財団ホームページ(<http://aigaku.org/>)をご覧ください。



いいともあいち運動(地産地消)を推進しています!



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な価格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を実施しています。

六月四日、愛知県学校給食総合センター(豊明市)で、第二学期分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。共同購入事業の趣旨を十分にご理解のうえ、ぜひご利用ください。

第二学期分(九月～十二月)
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

平成26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	実務管理システム の管理コード	
9月分	里芋コロッケ	55260	40g	ヤヨイナフーズ株	芋は里芋のみ(宮崎)卵・乳なし	87-45	
		55130	50g			87-9	
		55141	60g			87-10	
10月分	白身魚のフリッター	54104	20g×50	カセイ食品株	ホキ使用、卵・乳なし	87-78	
		53435	30g			87-18	
		53446	40g			87-19	
		53457	50g			87-20	
11月分	さんま開き	73448	1kg	株式会社 浅井 田詰	1/4カット、水煮 熊本産	87-79	
		52131	40g			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
11月分	愛知のいわし 入りつみれ団子	55077	1kg	株式会社 ベスト	約6g/個、愛知県産カタクリイワシ使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き	87-75	
		51581	40g			友田セーリング株	真あじ、尾付き、卵・乳抜き
51592	50g	87-64					
51600	60g	87-65					
12月分	あじフライ	53963	40g×10	株式会社 津田 商店	さば(青森産、北海道産) 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	
		53985	60g×10			87-71	

【お願い】
 ●「愛学給食栄養管理システム」をご利用の場合は、「システム管理・データ登録」の「食品登録」にて変更してください。
 表の右端に食品コードが記載してあります。
 ●「さば味噌煮(八丁味噌)」は当財団規定の予備(スペア)と保存食を別途無償添付します。



食育指導や衛生管理に役立つDVDや給食の歴史のレプリカ等の各種教材の貸与を行っています。

今回、新たに食育紙芝居や食育クイズカード等、食育指導に役立つ教材を揃えました。食育指導や給食関係の行事、職員研修等ぜひご利用ください。

詳しい内容については、当財団までお問い合わせください。

NEW
食育教材等の貸出

人事異動

就任(六月二十七日付)

監事 二宮英二

常務理事 浦宮英二

理事長 加藤高明

退任(六月二十七日付)

監事 浦宮英二

理事長 長谷川純一

