



# あいち 給食だより

第216号  
平成26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://aigaku.org/>



## 牛乳で「かんぱ〜い！」

写真 春日井市立高森台小学校

### 愛を届けるシェフのスクールランチ



愛知県町村教育長協議会長  
扶桑町教育委員会教育長  
中島 博明

「この魚は今朝、豊浜漁港に水揚げされた鱸です。豊浜・カネヒロ水産の山下社長が一メートルほどの魚を高々と持ち上げました。児童からは「わあっ」と歓声が上がります。また、地元のゴトアグリの後藤代表からは、日ごろあまり見ることのない野菜の花の色についてのお話がありました。」

当日の五年生への講演では社会科の授業で学んだ水産業の学習と絡めて、実際の漁の映像を見たり、本物の鱸を間近で見たりすることで愛知の水産業についてさらに詳しく学びました。児童は興味津々で集中して話を聞き、地元愛知の良さにさらに気付くことができました。

これは扶桑町が食育推進事業の一環として児童生徒にレストランのシェフの料理を味わってもらうために取り組んだ学校給食です。レストラン・アムールの長谷川シェフの熱い思いをいただいて三年目を迎えています。今回の献立は愛知の海で獲れた鱸のフライや地元の野菜たっぷりのクリームシチューと野菜サラダです。

いざ事業を始めようとするときにはいくつかの壁がありました。一つ一つ対応しながら実施することができました。関係者の皆さんには感謝の念しかありません。残すところあと一回となりました。児童生徒の待ち遠しい声が今から聞こえてくるようです。

特集1  
**学校給食  
 献立コンクール**

平成二十六年年度学校給食献立コンクールの本選を、八月七日にウイルあいち（名古屋市）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。

このコンクールは、昨年度まで四十年間実施してきた学校給食調理コンクールを改定した事業で、栄養教諭・学校栄養職員を対象に学校給食の献立作成力の向上および食事内容の充実を目的としたものです。今年度のテーマを、子どもが苦手な食材である豆類・藻類・小魚を活用した魅力ある学校給食とし、募集したところ、総数二百六十二点の応募がありました。本選には、書類審査により予選を通過した各部門五名の計十五名が出席し、応募献立をプレゼンテーション形式で紹介し、審査しました。

本選終了後は、愛知みずほ大学短期大学の上原正子教授により「学校給食の献立作成について」の講演が行われ、参加した約二百名の栄養教諭・学校栄養職員が真剣に聴き入りました。

【豆の部】

☆最優秀賞☆

犬山市立城東中学校  
 栄養教諭 河合あずさ



ごはん、カラフルお豆のびっくり肉団子、犬山産小松菜のおひたし、あいちの恵み汁、善師野地区の抹茶白玉きな粉かけ、牛乳



☆優秀賞☆

武豊町立富貴小学校  
 （武豊町学校給食センター）  
 栄養教諭 北村 史子

☆佳作☆

瀬戸市立効範小学校  
 学校栄養職員 渡邊 志保

岡崎市立大樹寺小学校  
 （岡崎市北部学校給食センター）  
 栄養教諭 永田 祐己

知立市立知立西小学校  
 （知立市学校給食センター）  
 栄養教諭 加藤 博子

【藻類の部】

☆最優秀賞☆

豊根村立富山小学校  
 栄養教諭 中村 涼子



肉みそひじき丼、カラフル酢の物、ふわふわ汁、牛乳



☆優秀賞☆

常滑市立鬼崎中学校  
 （常滑市北学校給食共同調理場）  
 学校栄養職員 新海 紀子

☆佳作☆

春日井市立東野小学校  
 （春日井市前並調理場）  
 学校栄養職員 佐藤 真澄

津島市立神守中学校  
 （津島市学校給食共同調理場）  
 栄養教諭 服部 るみ

愛西市立佐屋中学校  
 （愛西市学校給食センター）  
 栄養教諭 小荒田 早苗

【小魚の部】

☆最優秀賞☆

西尾市立一色中学校  
 （西尾市一色学校給食センター）  
 栄養教諭 池田 明美



ごはん、小あじの香味だれかけ、夏野菜のじゃこカレー炒め、かきたま汁、牛乳



☆優秀賞☆

大府市立石ヶ瀬小学校  
 栄養教諭 小田 敦子

☆佳作☆

日進市立北小学校  
 （日進市立学校給食センター）  
 栄養教諭 松田 雅子

南知多町立豊浜小学校  
 （南知多町学校給食センター）  
 学校栄養職員 小玉 文江

岡崎市立美川中学校  
 （岡崎市東部学校給食センター）  
 学校栄養職員 坂本 文代

特集2

愛知の郷土料理講習会

今年度から新たに当財団の食育支援事業の一環として、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象とした「愛知の郷土料理講習会」を、八月五日に愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催しました。この講習会は、栄養教諭・学校栄養職員の方々に、伝統的な郷土の食文化、郷土料理への理解を深めていただき、献立作成や食育指導に役立てていただけることを目的に愛知県教育委員会と愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会の共催で開催しました。

講師には、豊田市在住のフードコーディネーター高見ゆみ子氏をお迎えしました。

午前中は、デモンストレーションを含んだ愛知の郷土料理や給食にも利用できるアレンジ版（煮味噌・名古屋風鶏の唐揚げ・キャベツの煮和え）の調理実習を行いました。

午後は、「愛知の郷土料理」と題し、講義をいただきました。愛知県の気候から農産物、伝統野菜など、郷土料理の由来やご当地グルメとの違



調理実習（デモンストレーション）

い、現代の食について、食文化を守り伝承していくにはなど、興味深い内容で講義をいただきました。

[日 程]	
9:30~10:00	受付
10:00~10:10	開会
10:10~12:30	調理実習 ・名古屋風鶏の唐揚げ ・キャベツの煮和え ・煮味噌
12:30~13:30	試食・片づけ
13:30~14:00	午後の受付
14:00~15:00	講義「愛知の郷土料理」
15:00~15:30	質疑応答
15:30	閉会

参加された四十三名の栄養教諭・学校栄養職員の方々には、調理実習や講義を通じて、郷土料理への理解を深め、今後の食育指導に役立つ講習会となり、充実した一日を送っていただきました。

以下は、参加者からのアンケートの一部です。たくさんの方の貴重なご意見をありがとうございます。

○郷土料理を給食で提供する場合、背景や由来を伝えることはとても大切なことだと思います。郷土料理にはそれぞれ背景や由来があり、それを子どもたちに伝えていかなくてはと、私自身とても勉強させていただきました。



講義「愛知の郷土料理」



調理実習献立 ① キャベツの煮和え ② 名古屋風鶏の唐揚げ  
③ 煮味噌

○とても分かりやすい講義でした。郷土料理について調べようとしても、資料がなくて子どもたちに説明できなかったもので、今回参加して大変勉強になりました。

○初めて郷土料理の講習会に参加しましたが、とても楽しく身になる講習会でした。「食」は一生のことなので、自分自身もこれからはもっと勉強していかなくてはいいかなと思いました。よい体験ができました。

当日のレシピについては、当財団のホームページ (<http://aigaku.org/>) に掲載しております。



# おかげで、好き嫌いがグッと減りました

みよし市立天王小学校

校長 吉田 増美

みよし市の特色ある給食メニューというところ、小さなダイス状のチーズと納豆を絡めた「チーズ納豆」を思い浮かべる児童や生徒、そして教職員が多いと思います。最近ではバリエーションが増え、チーズの入った納豆に、ちりめんじゃこを加えて味付けをした「彩り納豆」も登場して

います。栄養価やバランスという点でもメリットが多く、人気メニューとなつていきます。三十年以上前に栄養士さんが考案されたようで、給食の献立に月一回は組み込まれていきます。以前にテレビ番組の取材で、この「チーズ納豆」が取り上げられたと聞いています。このような変化の

ある献立や地域の郷土料理を取り上げるなど、豊富な給食メニューに驚きます。愛知県産の食材は当然のことながら、みよし市産のものについても献立表で積極的に紹介されています。今年の夏休み直前の献立では、みよし市内でも生産されているタカミロンが使用されており、お隣の方がインタビュを受けた記事が掲載されていました。

た。食べられなかったものや苦手だったものを数えると、両手の指で全然足りません。しかし、教師となり、このみよし市で学校給食のお世話になつていくうちに、驚くほど食べられないものが減ってきたことに気づきます。



教師として働き始めて、給食を毎日いただくようになり、あれだけ偏食のあった自分が「食べる」ことで、「人」が「良」くなつてきたのでしょうか。  
(漢字の遊びではありませんが……)

本校では、六月の成人教育委員会主催で、外部から講師をお招きして出張料理講習会(出前講座)を行いました。今回は、身近な食材に乳製品を加える四つのコースメニューから、おもてなし向けの洋食コースを選びました。

できるメイン料理。お料理を作っているうちに、台所が調理器具でいっぱい!なんてことは日常茶飯事。で

のも斬新な一面です。最後に、こんがり焼いた薄切りの食パンにりんごのソテーをのせた、手軽に作れるり

## おうちで素敵なおもてなし

名古屋市立金城小学校

PTA 伊藤 智子

まずは前菜。糸寒天とミックスビーンズに、ジュレにしたヨーグルトを合わせると、さっぱりとした冷菜のでき上がり。見た目にもおしゃれで、食物繊維がたっぷりとれる一品です。次に、鯖の水煮缶と牛乳を使ったクリームパスタは、鍋一つで

すから、私たち主婦にとっては、鍋一つでできる献立はうれしい一皿です。また、鯖といえばみそ煮か塩焼きというイメージが強いので、ペンネと合わせて洋食に変身するという

んごのスイーツ。タルトやパイ等比べて、簡単にできるデザートで、これもまた納得の一品です。  
家庭料理に孤軍奮闘している私たちがこの日は参加者で役割を分担し

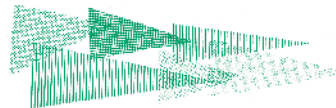
さて、今度は、私たちの大切な家族にこの感動を伝える番です。今回のようにおいしいだけでなく、健康を考え、塩分を控えた、更には育ち盛りの子どものためにカルシウムたっぷりの料理を作っていきたいと思えます。

数十年前、私が子どもの頃は学校に給食室があり、時間になると教室には良い香りが漂い、給食時間が待ち遠しかったものです。あの頃は、提供して下さる人たちの苦労や思いを知る由もありませんでした。

給食センターに入った時、自分の食べた給食と比べものにならないほど、献立がバラエティーに富み、豊富な食材で栄養豊かになっていく事に驚きました。そんな頃、親として学校の試食会に参加しました。献立は、汁物とちらし寿司と鯖の銀紙焼きだったと思います。保護者の方々が口々に「子どもたちの言う通り本当においしい、給食も変わったねえ」と言われるのに、従事者として胸躍った事を覚えています。それから二十年、更に多様化し、調理作業も複雑になり、衛生管理も大変厳しくなりました。学校での行事に参加さ

## 進化する給食と調理員の思い

### 学校から



### 調理場から

豊田市北部給食センター  
調理員 大内 ちとせ

せて頂く機会も増えました。学校で収穫した野菜を使ったり、学校訪問をして給食ができる工程や調理員の思いを伝えたり、子どもたちがおいしそうに食べる姿を見て、生の声を聞く事で調理員の意識や責任感も、より高く強くなりました。学校で給食が作られていた頃のように、学校と給食センターが身近なものである事を願っています。

栄養を考えた豊富な食材で心を込めて作る調理員の思いは、食べて頂いてこそ報われます。それには学校や家庭の皆さんの協力が必須だと思えます。私たちも更に安心安全でおいしい給食を目指して努力し続ける思いです。私自身も、給食を懐かしむ成人した子どもたちや給食を今後食べる孫たちに、給食業務に従事している事を誇れるよう、沢山の命を預かっている自覚を持ち、健康に留意しながら頑張っていきたいと思えます。



## 給食委員になって ～完食週間～

名古屋市立松栄小学校

6年 浅野 真輝



あま市立七宝中学校 3年 鈴木 蒼空

私は、今年初めて給食委員になりました。給食委員になって、いちばん驚いたことは、食べ残しが多いことです。ごはんだけでも、ごはんケース四箱分の食べ残しがありました。「こんなに給食を残すのは、よくないよ」「せっかく作っても、かく作っても、らったのになど、……」などと、給食委員で話し合い、「完食週間」と題して、完食調べを行なうことにしました。給食委員がポスターや放送で「残さず食べ

よう」と呼びかけました。「完食週間」が始まると、今まで食べ残しをたくさん出していた私のクラスも、みんなで声をかけ合って、毎日完食することができました。私のクラス以外にも、八つのクラスが毎日完食に成功しました。私が何よりうれしかったのは、私たちの活動で、今までの「残してもOK」という雰囲気や、「残さず食べようよ」と変わってきたことです。これからも、調理員さんの仕事調べや、みんなの大好きな給食調べなどを、給食のすばらしさを、学校の子に伝える活動をしていきたいと思えます。栄養満点の給食を毎日残さず食べて、元気な子がたくさん通う松栄小にしていきたいです。



大藤小学校は、児童数一七八名、単独校方式の小学校です。本校では、JAあいち海部から一年を通して計画的に弥富市産の野菜を購入しています。その他にも小松菜やモロヘイヤ（モロヘイヤは六月七月のみ）を弥富市シルバー人材センターから、三つ葉やパセリ等を地元の水耕栽培施設から購入して、積極的に弥富市で作られた野菜を給食に取り入れています。

児童には、給食だよりや給食掲示コーナーで生産者の写真を掲示するなどの方法で紹介しています。

### 献立紹介コーナー

ごはん（無洗米） かきまし 牛乳  
 さわらの香味焼き 三つ葉（弥富市産のすまし汁 小松菜（弥富市産）のお浸し） 型抜きチーズ  
 弥富市立大藤小学校  
 学校栄養職員 渡邊佳愛

【栄養価、小学校1人分の材料、作り方】

献立名	エネルギー		たんぱく質		脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食相当量
	kcal	総量	動物性	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	レチノール当量μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g
ごはん（無洗米）	214	3.7	0.0	0.5	0	3	14	0.5	0.8	0	0.05	0.01	0	0.3	0.0	
かきまし	90	6.5	5.1	2.5	472	29	19	0.9	0.5	117	0.05	0.08	1	1.3	1.2	
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	
さわらの香味焼き	102	10.6	10.1	5.4	275	21	23	0.6	0.5	6	0.05	0.19	0	0.2	0.7	
三つ葉（弥富市産）のすまし汁	48	5.5	4.7	1.0	393	32	22	0.7	0.3	67	0.07	0.04	6	0.9	1.0	
小松菜（弥富市産）のお浸し	10	1.0	0.0	0.1	157	53	7	0.9	0.2	78	0.04	0.05	14	0.9	0.4	
型抜きチーズ	51	3.4	3.4	3.9	165	95	3	0.0	0.5	42	0.00	0.06	0	0.0	0.4	
合計	653	37.5	30.1	21.2	1546	460	109	3.6	3.6	390	0.34	0.74	23	3.6	3.9	

＜かきましの材料（1人分）と作り方＞  
 とり肉15g、ごぼう10g、にんじん15g、ちくわ15g、油揚げ3g、つきこんにやく15g、サラダ油0.5g、上白糖3g、こいくちしょうゆ5g、本みりん1g、和風だし0.8g  
 ① ごぼう、にんじんはさがき、ちくわ、油揚げは0.5cm幅に切る。  
 ② 油揚げは油抜き、ごぼう、つきこんにやくは下茹でする。  
 ③ サラダ油を熱し、とり肉、にんじん、ごぼう、ちくわ、つきこんにやく、油揚げの順に入れる。  
 ④ 上白糖、和風だし、本みりん、こいくちしょうゆの順に入れて、炒め煮する。  
 ⑤ ④にごはんを混ぜ合わせる。

また、地元の郷土料理も給食に取り入れて紹介しています。この日の給食の郷土料理は、かきましです。「かきまし」は、かきましとも呼ばれる海部地区の郷土料理で、混ぜごはんのことです。ごはんと具をかきまして（混ぜ合わせる）作ることが名前の由来になりました。お祭りや人がたくさん集まる時によく作られた料理ですが、最近では作る家庭も少なくなってきました。

これからも、地元の野菜や郷土料理を給食に取り入れ、児童に紹介していきたいと思えます。

「家では、なかなか食べない野菜も、給食では全部食べたとき聞きました。給食ではどのように作っていますか？」と校内で出会った時の児童の母親の言葉です。

小学部入学当初は、食べ慣れない食材や味付けなど、ひとくち食べたら口を閉ざす子どもは少なくありません。家庭での様子を伺うと、子どもが食べないものは家では作らないとか、好きな食材はよく使い、嫌いな食材は使わないという家庭が多いことに驚きました。

「おから」「ひじき」「こうやどうふ」「こんぶ」「しいたけ」「ピーマン」「グリーンピース」「こまつな」「しゅんぎく」「しめじ」「みつば」「ゴーヤ」等々、今までに食べたことがないという児童もいました。

給食は一日の食事では考えられませんが、一年の一回数を担っていますが、一年間で考えると二割に満たない回数と

シリーズ食育 32

### 家庭と連携して行う食育

愛知県立名古屋特別支援学校  
 栄養教諭 加藤 智子

なり、八割以上が家庭での食事ということになるため、食育を進める上では保護者との連携は欠かせません。入学と同時に給食で新しい味を体験し、先生や友達と楽しく食べる環境の中で、食べ慣れない食材でも食べてみようとする時があります。その時を見逃さず、家庭でも積極的にその食材を使っていたりするようにお願いをして、味へのこだわりを無くしていくことが大切です。

また本校には、障害により咀嚼（そしゃく）嚥下（えんか）を苦手とする児童生徒がいます。一人一人の障害の状態や発達段階をしっかりと把握した上で個に応じた食形態を定めることが必要です。家庭と学校とが共通理解の上、同じ食形態づくりを心がけることにより、毎食同じ形態で食べる練習ができるようになり、食べる機能を高めることにつながります。そのためにも、常に家庭と学校が情報交換しながら、同じ目的をもって食に関する指導を進めていくことが大切です。

今後も家庭での食事の様子を教えてください。いただいたり、気軽に食事についての相談を受けたりできる環境づくりに努めていきたいと思えます。

**検査室より**  
**ノロウイルス食中毒**  
**について**

近年、学校給食における細菌性食中毒事故は減少してきています。しかし、新たな食中毒の原因となってきたのがノロウイルス食中毒で毎年多くの患者を出しています。

**○特徴・症状**

ノロウイルスは、ウイルスの中でも小さな球形のウイルスです。人の腸管内でのみ増殖し、感染すると二十四〜四十八時間で激しい嘔吐や下痢、腹痛が一〜三日間続きます。下痢の症状が続くと、脱水症状を起こすこともあります。症状が収まったとしてもウイルスの排泄はしばらく続くので、注意が必要です。ノロウイルスには多数の遺伝子型があり、変異しやすいため、治った後でも同じ人が何度も感染することがあります。

**○感染経路・原因食品**

主な感染経路は経口感染です。原因食品は、ノロウイルスに汚染された人の手指を介して調理や加工されたもの、加熱不十分のまま食べてしまったものなどです。

そのほか原因食品としては、二枚貝があります。二枚貝は大量の海水を取り込むためノロウイルスが体内で濃縮され、原因食品になってしまふと言われています。

食品以外ではノロウイルスに感染した人から直接又は間接的に感染する場合があります。感染した人の嘔吐物1gの中にはウイルスが約百万個、排便の中には1g当たり約十億個いると言われています。

ノロウイルスは約十〜百個ほどで感染してしまうので、嘔吐物に触れてしまったり、乾燥していて空気中に飛散したウイルスを吸い込み、感染してしまつたりするケースも多くあります。さらには生存期間が長い(三〜四週間、低温ではさらに長く生存する)のも特徴です。ウイルス感染者が嘔吐した場所や利用したトイレなどは正しく処理・消毒を行わないと汚染されたままになってしまふ、感染を広げる原因になります。

**○嘔吐物の処理について**

八月七日、八日に、当財団が実施した「食品検査技術講習会」において、嘔吐物の処理方法について実習を交えて行いました。

当日は嘔吐物の代用品を使い、参加者の目の前で処理の流れを実践し

**食品検査技術講習会**



ATP拭き取り検査



嘔吐物の飛散処理



手形培地の検査



処理に使用するもの

ました。

処理を行うにあたり気をつけていただきたいのは以下の点です。

○嘔吐物処理に使用する使い捨てのマスク・エプロンなどは、小さい袋にひとまとめにしておく。

○嘔吐があつたら、その場に人を近づけない。

○床の清浄などに使用する1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを迅速に作成できるように、ペットボトルやバケツなどに線を入れておく。

○処理は複数人で担当を分けて行い、一人が率先して指示を出す。

○嘔吐した人も処理をした人も退室後は手洗い、うがいを忘れない。

ノロウイルスの主な感染経路は二次汚染にあるので、適切な手洗いが大切です。そのために手形培地やATPでの拭き取り検査なども活用してみたいかがでしょうか。

〈検査課 技師 松山 高〉

### 愛知県産うずら卵について

うずらは、古くは豪快な鳴き声から「吉兆（ゴキツチヨ）」と聞こえることから、武士に好まれ、愛玩用として飼われていました。排卵用として飼育され始めたのは明治中期といわれています。戦時中は、餌不足からほとんどいなくなりましたが、その後、東京で飼われていたうずらが豊橋市で交配され、全国に広まりました。現在、愛知県はうずら卵の産出額が全国第一位であり、その産出額の全国シェアは、なんと七〇%を占めています。

さて、うずら卵と言えば、学校給食を問わず、子どもたちに大変人気のある食材の一つです。今回は、そんなうずらの誕生から当財団で取扱う物資に加工されるまでの過程をご紹介します。

「うずら卵（ラミコンカップ）」が製品化されるまでの流れは次のとおりです。

- ①有精卵（主卵）の孵化↓②オス・メス選別↓③養鶉農家へ出荷↓④飼育↓⑤排卵↓⑥正規卵を工場へ納品↓⑦製品加工・出荷



契約養鶉農家の鳥井氏  
(④・⑤・⑥を担う)



ヒナ

卵

成鳥



人工孵化農家の中尾氏  
(①・②・③を担う)



天狗缶詰(株)  
(⑦を担う)

当財団の物資は天狗缶詰(株)が製造しています。天狗缶詰(株)が契約している養鶉農家は十四軒(約十年前は二〇軒)ですが、ヒナを供給する人工孵化農家は、現在二軒しか残っていないとのことでした。

卵が孵化するまで約十六日間、それから数日で養鶉農家へ出荷されます。養鶉農家の成育専用ゲージで約四〇日間育てられ、約六週間で小さな卵を産むようになるそうです。産まれてから約九〇日を経て、やっと流通に値する卵(正規卵)を産みます。見えないところにも苦労があるんですね。

うずらの平均的な寿命は約四年(五年程度だそうですが、経済寿命(正規卵を産むようになってから)は約

一年とのことでした。

元来、野生のうずらは、一年間の繁殖期のみで七、十二個程度しか卵を産みません。しかし、家禽(きん)のうずらは経済寿命中に約二五〇個の卵を産み、この数量は、ほぼ決まっているそうです。三日で二個のペースで卵を産むこととなります。夏場は気温の影響で産む回数が減ったり、冬場は鶏インフルエンザを警戒したりと管理が大変とのことでした。

その後、天狗缶詰(株)へ入荷された原料卵は、すべて契約養鶉農家単位でトレーサ管理、製品化され、各市町村の給食で使用されます。当財団物資のうずら卵は、愛知県で産まれ、育て、加工され、そして、愛知県で消費される地産地消の物資であるといえます。



うずら卵(ラミコンカップ)  
約8g×200個(定数)  
中身が見え、ゴミ処理も簡単!