



あいち給食だより

編集・発行／公益財団法人愛知県学校給食会

# わあーい給食だ

第  
222  
号

2016.5.1

もくじ

- 2-3 特集「あいち給食だよりから見る  
愛知の学校給食の移り変わり」
- 4 新規取扱物資の紹介
- 5 シリーズ食育
- 6 平成28年度事業計画
- 7 平成28年度行事予定
- 8 献立紹介



昔のお話を聞きながら 名古屋市立牧の原小学校

# あいち給食だよりから見る愛知の学校給食の移り変わり

昭和46年9月に「あいち給食だより」が創刊されてから今回222号を迎え、全面リニューアルを行うこととなりました。

リニューアルを記念し、「あいち給食だより」から45年間の学校給食および当財団の歴史をたどってみました。



**創刊号** (昭和46年9月発行)  
あいち給食だより第1号発刊

当時、当財団の会長でもありました愛知県教育長仲谷義明様の「発刊によせて」と題したあいさつ文が掲載されています。また、当時は、県庁のそばの名古屋市東区白壁にありました。



**第16号** (昭和50年4月発行)  
第1回学校給食調理コンクールの開催

応募献立は56点で、栄養・嗜好・普及性の3点から厳選された10チームを選び、昭和49年12月25日に自由献立と課題献立についてコンクールが行われました。その後、毎年開催され平成25年度の第40回を最後に、現在の学校給食献立コンクールへと移り変わりました。



**第24号** (昭和52年5月発行)  
ランチルームの設置

ランチルームが東浦町立北部中学校で設置されました。その後、ランチルームが普及していきました。



**第14号** (昭和49年11月発行)  
愛知県学校給食総合センターの完成

当財団が愛知県学校給食総合センターとして豊明市に移転し、竣工式を迎えた11月11日に特集号として発行されました。特集ということもあり12ページにわたり施設の写真や当財団に期待する手記が掲載されています。



**第21号** (昭和51年6月発行)  
米飯給食の開始

文部省の「学校給食用米穀取扱要綱」により昭和51年度から希望する学校に対して米飯給食を実施することになり、当財団は「学校給食用米穀取扱要領」を定め、米飯給食の推進を図ることとなりました。

完全給食実施校における米飯給食実施率は、昭和51年5月は47.6%。1年ごとに55.5%、73.5%、79.1%と増加し、昭和55年7月には100%の実施率になりました。

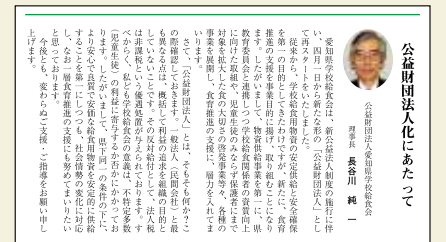


**第27号** (昭和52年11月発行)  
国が認可した検査機関

当財団の検査施設が、施設・設備・検査担当技術員すべて充実完備したことにより食品衛生法第14条第1項の規定により指定検査機関に認定されました。その後、昭和55年に指定検査機関の条件が追加認定され、さらに食品衛生法の改正により平成16年度に指定検査機関から登録検査機関へと移行しました。

## 第177号 (平成17年1月発行) 栄養教諭の誕生

愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会会長のあいさつに、4月より待望の栄養教諭制度が実現する喜びと食育指導者としての栄養教諭への期待が掲載されています。



## 第206号 (平成24年5月発行) 公益財団法人へ移行

平成24年4月から当財団は、「公益財団法人」として新たな形でスタートしました。

学校給食用物資の安定供給と安全保障のみならず食育推進の支援に一層力を注ぎ、広く児童・生徒や保護者、学校給食関係者への支援に取り組んでいきます。



## 第222号 (平成28年5月発行) わあーい給食だ創刊

今回、より見やすく手にとって読みたくなるような紙面にリニューアルし、メインタイトルも楽しい給食をイメージした「わあーい給食だ」に変わりました。内容も給食を通じた食育活動紹介や献立紹介、当財団の取組を充実させました。



## 第100号 (平成2年1月発行) あいち給食だより100号

あいち給食だより100号を迎えた平成元年度は、明治22年山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で始まった学校給食の起源から100周年の記念の年でもあり、「新しい学校給食をめざして」と題して100号記念新春座談会の内容が掲載されています。

## 第139号 (平成8年7月発行) 腸管出血性大腸菌O157の発生

平成8年5月下旬以降、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発したことにより、O157による食中毒の予防方法が掲載されました。

しかし、7月中旬に大阪府で学校給食が原因と思われるO157による集団食中毒が発生してしまいました。



## 第155号 (平成11年7月発行) 食育の始まり

平成10年6月に国より「『食』に関する指導の充実について」が通知され、学校給食における食に関する指導が充実し、徐々に「食育」という言葉が定着し、平成17年7月に「食育基本法」が制定されました。



## 第38号 (昭和54年9月発行) 第1回学校給食教室の開催

学校給食教室は、保護者の学校給食への理解と今後の学校給食の普及充実とともに、家庭における食生活の改善を図っていただくためのもので毎年開催しており、今年度も11月に開催する予定です。

## 第52号 (昭和57年1月発行) 全国統一献立の実施

全国学校栄養士協議会が、学校給食週間にちなんで1月22日にカレーを主体とした「全国統一献立」を実施することが掲載されています。



## 第65号 (昭和59年3月発行) 新規開発物資の紹介

現在も学校給食で人気のあるベストセラー商品「愛学給春巻き」と「愛学給けんちんしのだ」が新規開発物資として紹介されています。

## 第97号 (昭和59年3月発行) バイキング給食の試行

名古屋市立荒子小学校でバイキング給食の試行された記事が掲載されています。

新規  
取扱物資の紹介  
(基本物資)



葉大根の圃場

当財団では、安全良質なパン・めん・米飯の主食を全ての学校に同一価格で供給するなど、県内の学校給食用物資の安定供給に努めています。地産地消の取組のため、パン・めんの製造に使用する小麦粉には愛知県産小麦を配合しており、米飯に関しては愛知県の育成品種である「あいちのかおり」を主体に各市町村が属する農協単位で取り扱うなど、地元の食材を地元の給食へと提供しています。

今回ご紹介させていただきますのは基本物資検討委員会において協議を行い、平成28年4月から取扱いを開始しました「あいちの大根葉ごはん」です。以前から、東三河の郷土料理である「菜めし」の製品化の声を三河地区の栄養士の方々を中心に多くいただいており、この度、愛知県産大根葉の確保が可能となったため無事製品化となりました。

具材である大根葉にはカロテン、ビタミンC、カルシウムが豊富に含まれ、根の部分より多くの栄養価が含まれています。

大根葉は愛知県内の契約農家で専用に栽培したもので、葉を食用とする専用種である「葉大根」を使用しています。収穫された大根葉は加工工場では洗浄した後、1センチ角にカットされ、乾燥工程を経て袋詰めされます。

乾燥大根葉を白米に混ぜて炊飯するとほんのり塩味の大根葉ごはんができあがります。

次に、小麦粉についてです。

当財団取扱いの学校給食用パン及びソフトスバゲティ式めんを使用している愛知県産小麦粉を平成28年11月買入れ分より品種を「農林61号」から「きぬあかり」へと切り替えることとなりました。愛知県では既に作付品種を「きぬあかり」へ切り替えを進めているところであり、それに伴っての切り替えとなります。新品種「きぬあかり」は「農林61号」より穂が長く、茎が太く倒れにくいため天候による影響を受けにくく、面積当たりの収量が多く見込まれる特長があります。成分値は「農林61号」とほぼ同等で灰分が低く、わずかながら黄色がかったものとなります。



収穫された大根葉



あいちの大根葉ごはん

平成28年度新規取扱物資(一般物資)

常温物資	
ホールコーン(レトルト)	固形量1,8kg
中濃ソース(AF)	1,8L
とりそばろ	1kg
蒲郡みかんプチゼリー	23g

冷凍物資	
チキンボール(ノンフライ)	1kg (約7.5g/個)
熟成旨み牛肉(ももスライス)	1kg
熟成旨み牛肉(角切り)	1kg
宗田かつおのおかか煮	40g×10、50g×10
殺菌凍結全卵(紙パック)	1kg

数量限定物資	
切干大根(県産大根使用)	1kg (常温)
ミニブロッコリー (愛知県産)	1kg (冷凍)
愛知県産大根葉(カット)	1kg (冷凍)

## 「力を高め、心を磨き、夢を育む」食育指導



豊橋市立くすのき特別支援学校  
栄養教諭  
加藤友起子

本校には小学部、中学部、高等部があり、6歳から18歳までの児童生徒が学んでいます。給食はランチルームで一緒に食べ、食事の楽しさやマナーを学んでいます。本校の食育について、給食指導、栄養指導、衛生管理指導の3つに分けて、紹介したいと思います。

### 1. 給食指導

食べられるものが増えることが、生涯に渡って健康に生きていく力につながります。しかし、無理に食べさせることは、子どもにとって大きな負担となります。食べものに関心を持ち、作ってくれる人に感謝の気持ちをもって、楽しく食べられることを目標に、「ちょっと食べてみようかな」という主体性を大切に指導することを心がけています。小学部1年生は、野菜嫌いの子が多いため、野菜に関心をもつことを目的に、授業を行いました。

給食週間には、全校の児童生徒を対象に給食集会を行いました。給食センターの一日を動画で見ながら、クイズに答えたり、実際に調理員さんが使っている道具に触ったりすることで、給食を作ることの大変さを知りました。南部調理場から配達している学校19校中1番残食の多い学校でしたが、残食は4月と比べると3分の2となり、15番目に残食の少ない学校となりました。これからも楽しく学べる給食の時間を目指していきたいです。

### 2. 栄養指導

肥満度20%以上の児童生徒が多いので47名中、20名以上の肥満度を減らすことを目標に、年3回の食育推進委員会を通して、肥満度20%以上の児童生徒一人ひとりの個別のエネルギー必要量と主食量を示し、栄養指導を行いました。保護者と養護教諭、栄養教諭の3名で実施した個別指導は、1回目に

「給食をお手本に食事の適量について」、2回目に「低カロリーの手作りおやつについて」、3回目に「夕食の内容について」を話し合いました。3回目では、夕食の内容を写真とっていただき、写真を見ながら行いました。食事以外にも、散歩や水泳で体を動かすようにし、その努力の結果、個別指導を開始した9月から1月で、肥満度は9%減となりました。

高等部の職業コースでは、今日の給食の3色分けを通して、体の組織は、自分が食べたものからできていること、バランスよく食べることで健康な体が作られることを学習しました。毎月作成している給食だよりでも、肥満度の計算やバランスのよい食事、おやつ等の肥満に関する内容を載せています。これらの取組から、全体で22名の肥満度が減りました。今後も個別指導、授業をさらに充実させていきたいです。

### 3. 衛生管理指導

食中毒予防のために、手洗い指導に力を入れています。手をきれいに洗う習慣を楽しく身に付けてもらうために、手洗いゴッシーの歌(図1)を流し、手洗いの達人を目指しています。家庭にも協力をしていただいています。

高等部の職業コースでは、就労を意識した指導をしています。その一環としてくすのき祭で行ったカフェでは、衛生管理に気をつけて作業を行いました。これからも、社会で活躍できる衛生管理意識の高い生徒を育成していきたいです。



図1. 手洗いゴッシーの歌



先生が野菜をすりつぶし、ごはんと混ぜることで、苦手な野菜を克服



給食集会の様子



中心温度90℃、1分半以上を先生と一緒に確認



## 平成28年度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

平成28年度の事業計画についてご案内します。

### I 学校給食用物資の安定供給に関する事業

#### 1. 学校給食用物資の供給

主食をはじめ副食の材料を、安全・安心な学校給食用物資として全ての学校等に同一価格で供給するなど、今後も安定供給に努めます。

#### 2. 学校給食用物資の研究開発

「基本物資検討委員会」及び「物資開発事業委員会」でご意見等をいただきながら地産地消の推進に向けた取組や食物アレルギー対応など魅了ある学校給食を目指します。



### II 学校給食用物資の安全確保と衛生管理に関する事業

#### 1. 学校給食用物資の検査

当財団が取り扱っている物資は、仕入ごとに自主検査を行い、安全管理の徹底に努めます。

#### 2. 食品衛生管理支援

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした「食品検査技術講習会」の開催や、各種問い合わせや相談に応じ、衛生管理の支援を行います。



### III 学校給食の普及啓発と食育の推進に関する事業

#### 1. 普及啓発事業

愛知県教育委員会をはじめ、愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会や愛知県栄養士会等の学校給食関係団体と協力して学校給食における普及啓発事業を開催します。

#### 2. 食育推進支援事業

栄養教諭・学校栄養職員や県内の小学生親子を対象とした事業などを実施し、学校給食への充実や食育活動の支援を行います。



NEW

#### 食育教材「なんの花かな？クイズカード」

野菜や果物（35種類）の花の写真から何の野菜や果物が当たるクイズカードです。

学校の食育指導用教材として給食時間など短い時間でも利用できます。

詳細については、当財団HP「食育の推進と支援」のページをご覧ください。

<http://aigaku.org/>



#### 人事異動

退職(3月31日付)	技師(検査) 松山 高
採用(4月1日付)	技師(検査) 伊達 知絵
異動(4月1日付)	主任(基本物資) 青田 恵佑
	主任(一般物資) 森部 充子
	主任(一般物資) 加藤 史雄

## 平成28年度 学校給食関係行事予定

開催日	行事名	場所	対象者	主催
4月21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16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
5月24日	栄養協研修会・総会	ウィルあいち	栄養教諭・学校栄養職員	栄養協
6月9日	東海北陸近畿ブロック学校給食研究協議会	京都府	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
6月11日～12日	食育推進全国大会	福島県	食育関係者	内閣府 福島県
6月中旬	定時理事会	ルブラ王山	県給食会理事	県給食会
6月下旬	定時評議員会	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25日～26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 県給食会
7月26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
7月27日～29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
8月2日	学校給食献立コンクール	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3日～4日	全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	大阪府	栄養教諭・学校栄養職員	文部科学省他
8月9日	親子料理講習会	県学校給食総合センター	小学生と保護者	県栄養士会 県給食会
未定	親子工場見学会	未定	小学生と保護者	県給食会
8月19日	栄養協研究大会	ウィルあいち	栄養教諭・学校栄養職員	栄養協
8月22日	食品検査技術講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭・学校栄養職員	県給食会 県教育委員会
8月23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25日	郷土料理講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭・学校栄養職員	県給食会 県教育委員会 栄養協
10月24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
11月上旬	親子食育体験教室	愛西市	小学生と保護者	県給食会
11月 4日間	学校給食教室	県学校給食総合センター	保護者	県給食会
11月10日～11日	全国学校給食研究協議大会	秋田県	学校給食関係者	文部科学省他
11月20日	朝ごはんコンテスト	愛知みずほ大学短期大学部	小学生(小学部) 5・6年生	県教育委員会 県給食会
1月25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
3月下旬	臨時評議員会	ルブラ王山	県給食会理事	県給食会



愛知の郷土料理講習会

- 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
- 県栄養士会 = 公益社団法人愛知県栄養士会

(注)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。

## 献立紹介

春日井市立小野小学校  
栄養教諭  
森原 渚



### VOICE

うちわサボテンには、「とげ」と「とげざ」があります。給食で使用する際、「とげ」と「とげざ」というとげの根元の部分を取り除いて皮ごと使います。皮ごと調理する理由は、皮に含まれる栄養と、見た目ですぼテンとわかるようにするためです。うちわサボテンの味は、オクラのような粘りと独特なすっぱさがあります。そのため、酸味をやわらげるために、調味料と和えました。給食ではほとんどの児童が「すっぱさがなくなってすごくおいしい」とサボテン料理を味わって食べました。

春日井市は、生産量全国一である実生サボテン(サボテンの苗)をまちおこしに活用しようと、春日井商工会議所を中心に「春日井サボテンプロジェクト」を立ち上げて、全国に発信しています。

学校給食においては、地産地消の一環として、食用サボテンである「うちわサボテン」を取り入れた給食献立を平成17年度から実施しています。これまでにうちわサボテンの粉末を配合したきしめんや刻んだサボテンを入れた肉団子などの加工品のほか、生のうちわサボテンを調理場で調理したサボテンスープ、ちくわのサボテン揚げなどを考案し、給食で提供してきました。

昨年度は「サボテンともやしの和え物」の献立で、サボテン

### 献立名

きしめん・牛乳  
きしめんの汁・かきあげ  
サボテンともやしの和え物・干し小魚

### 主となる献立の作り方

#### 〈きしめんの汁〉

だいこん20g、鶏肉20g、ねぎ10g、つきこんにゃく10g、ごぼう10g、小松菜10g、油揚げ3g、干し椎茸1.2g、しょうゆ7g、塩0.6g、むろ削り3g

- ・ むろ削りでだしをとる。
- ・ だいこんは短冊切り、ねぎは小口切り、ごぼうはささがき、小松菜は2cm程度に切る。
- ・ 干し椎茸は、水戻しする。
- ・ 油揚げは細切りにし、茹でて油抜きする。つきこんにゃくは下茹でする。
- ・ 釜に鶏肉を入れて炒め、鶏肉の色が変わったら、ごぼう、大根、つきこんにゃく、油揚げの順番に入れ軽く炒める。
- ・ だし汁を入れ、椎茸、調味料を入れる。
- ・ ねぎと小松菜を最後に入れ、仕上げる

#### 〈かきあげ〉

かきあげ40g、米油4g

- ・ かきあげを揚げる。

#### 〈サボテンともやしの和え物〉

もやし25g、うちわサボテン5g、白むきごま1g、しょうゆ1.2g、上白0.5g、ごま油0.3g

- ・ うちわサボテンは、とげざを取って5mm幅の短冊に切る。
- ・ うちわサボテンともやしを茹でて、冷却する。
- ・ ごまと調味料と和える。

の生産者の方を招いて「地産地消ふれあい給食」を行いました。サボテンの種類を紹介し、生産者の方に持ってきていただいたサボテンを観察した後、クイズ形式でうちわサボテンの旬や栄養価などを学びました。最後に、味や食感などを確かめるために、茹でたうちわサボテンの試食を行いました。児童はサボテンの話をとても興味深く聞き、うちわサボテンの味に期待して試食していました。

このように教科と学校給食を深く関連付けて指導することにより、子どもたちの地域に対する理解をさらに高めることができると思います。今後も学校給食を活用して、地域の食文化や食文化などに対する興味や理解を深めるため、引き続き教科と関連した指導を実施していきたいと考えています。

献立名	栄養価 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 g	食塩 相当量 g
		総量 g	動物性 g							A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg		
きしめん	271	6.6	0.0	1.3	224	15	15	0.6	0.4	0	0.10	0.03	0	1.9	0.6
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
きしめんの汁	70	1.9	0.8	1.9	630	43	30	0.9	1.0	44	0.02	0.07	3	2.1	1.6
かきあげ	129	9.6	5.6	9.6	39	10	9	0.2	0.2	1	0.02	0.01	1	0.8	0.1
サボテンともやしの和え物	17	0.8	0.0	0.8	79	12	9	0.2	0.2	2	0.02	0.01	2	0.5	0.2
干し小魚	18	0.3	0.3	0.3	65	110	12	0.9	0.4	0	0.01	0.01	0	0.0	0.2
合計	643	26.0	13.5	21.7	1121	417	96	2.8	3.0	125	0.25	0.44	8	5.3	2.9

(1人分の栄養価)