



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
豊明市阿野町惣作87番地の1 TEL. 0562-92-3161

第
223
号

2016.7.1

わあーい給食だ



もくじ

2-3 特集「(新)田原市給食センターの紹介」

4 みんなの声

5 シリーズ食育

6 検査室だより

7 事業のご案内

8 献立紹介

市長さんと楽しく給食交歓 ～一生の思い出～ 一宮市立千秋東小学校

田原市は、愛知県の南部に位置する渥美半島のほぼ全域を占め、北は風光明媚で穏やかな三河湾、南は勇壮な黒潮おどる太平洋に囲まれた人口約63,800人の市です。そして、昭和43年に完成した豊川用水の通水、温暖な気候や長い日照時間を利用して農業が盛んに行われ、キャベツ・ブロッコリーをはじめとした農産物や、牛・豚等の畜産物、あさり・あおさ・しらす等の海産物も生産されています。

学校給食の経緯

田原市は、平成15年に旧田原町と旧赤羽根町が合併して誕生し、平成17年には旧渥美町とも合併し、現在の田原市となりました。旧田原町では、昭和46年から共同調理場方式により、旧赤羽根町と旧渥美町は、単独調理場方式により調理されていました。老朽化した設備の更新や施設の合理的運営に取り組むため、民間のノウハウや技術的能力を活用し、民間事業者が設計・建設・維持管理・運営し、効率的で質の高い公共サービスを提供するため、平成26年4月からPFI手法を取り入れた新給食センターが稼働し、市内全域の保育園・こども園、小中学校に給食を提供しています。



キャベツ畑

給食センター施設の概要

名称	田原市給食センター
所在地	田原市赤羽根町東山60番地3
敷地面積	16,862.89㎡
建物面積	5,159.78㎡
調理能力	9,000食／1日
調理方式	ドライシステム
主食形態	米飯3.9回／週、パン・麺1.1回／週
受配校	保育園20園、こども園2園、小学校18校、中学校6校



電気式回転釜

施設の特徴

給食センターは、調理能力1日9,000食の炊飯設備、電気式回転釜等を備えたオール電化方式により、厨房内は輻射熱が少なく、ガス漏れ、火事や不完全燃焼による一酸化炭素中毒などのリスクも抑えられた作業環境に配慮した設備になっています。

また、食の安全性や食育への関心に応えるため2階から調理の様子を見学することができる見学通路が設けられています。他にも給食への関心を高め、理解を深めてもらうため、保護者や一般市民の方にも給食センターの施設見学や給食の試食を実施しています。

衛生対策として、汚染区域と非汚染区域を壁で区切り、それぞれのスタッフが色分けされた区域専用靴に履き替え、行き来できないように徹底しています。調理機器は、水や調理くずが落ちにくいものを使用し、微生物の繁殖を防ぐため、常に床を乾燥させるドライシステムを導入し、HACCP^(※)の概念を取り入れた衛生管理を行っています。

また、農業が盛んな地域の特徴を活かし積極的に地場産物を活用しています。米は、地元産のコシヒカリを使用し、県内では珍しく給食センターで炊飯を行っています。



炊飯設備

※HACCPとは、「[Hazard Analysis and Critical Control Point] 食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための、重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法



田原市給食センター

地域の生産者団体「にんじんの会」

地場産物の活用を推進するため、給食に使用する地元産の野菜の多くは、地元の生産者で作る「にんじんの会」から納入をしています。会のみなさんは「子どもたちに新鮮で安心な野菜を食べてもらいたい」「地元の野菜の味を子どもたちに覚えてほしい」という強い思いを込め、日々苦勞をしながら生産してくれています。キャベツ、じゃがいも、たまねぎ等約20種類の野菜を旬の時期を中心に、より新鮮に、また、より安価に提供するため、市場を通さず直接センターに納入しています。



にんじんの会のみなさん

食物アレルギーへの対応

平成28年度は、保育園・こども園32人、小学校46人、中学校24人の計102人に対し、アレルギー対応を行っています。

なるべくみんなと同じような給食を食べてもらえるよう、卵や乳をはじめ、特定原材料・特定原材料に準ずるもの27品目について除去食を提供し、多い日では3～4種類、約30食を専用のアレルギー室にて、専門の調理員が調理しています。

また、誤配食がないように調理・配食・配送・各施設での受け渡しの際に、調理員や配膳員・教職員が連携し、それぞれの過程で確認体制を整えています。



アレルギー室での調理

バイキング給食

自主的に料理を選択することによって、食に対する関心を高めるとともに、魅力ある学校給食を実施することを目的とし、小学校6年生を対象にバイキング給食を実施しています。

実施場所は、学校の希望により給食センターまたは小学校とし、給食センターで実施する場合は、施設見学の後、バイキング給食を行っています。

子どもたちは、何種類もの料理や普段の給食では食べられないパンやデザートに大変に喜び、積極的におかわりをしている姿が見られます。バイキング給食は好評で、魅力ある学校給食の一つとして定着してきています。



バイキング給食の様子

VOICE



熊本の震災に思うこと

名古屋市立千種小学校

校長 杉山 靖

熊本を中心に大きな地震が発生し、甚大な被害が出ました。今なお余震が続き、被災地では不安な日々が続いているようです。そんな中、今日、熊本県内の全ての学校が再開したとの報道がありました。友達や先生と久しぶりの再会を喜ぶ子どもたちの姿を映像で観て、教職に携わるものとして少し心が和むのを感じました。

震災発生当初、避難生活を送る被災者の方々の影像が毎日のように流れました。「家が倒壊してしまい、安心して眠れる場所が無い」「食べるものが不足してる」などのコメントを聞くと、普通に『衣食住』が満たされている生活のありがたさを実感します。

昨年度、名古屋市学校給食教育研究協議会では、災害食に焦点をあてた研究を進めました。空腹を満たすための食事としてではなく、非常時であるからこそ心を癒やすような食事が大切であることを学びました。普段の生活を送ることができている今こそ、非常時の『食』について考え、準備を進めていかなければならないことを強く思う今日この頃です。

VOICE

ひとくち 一口完食

豊川市立中部小学校

6年 岩原 健馬

ぼくのクラスでは、給食の完食に力を入れています。五年生のときは、年間を通して2回ぐらいしか完食できませんでした。そこで、今年はぼくなり完食のやり方で取り組むことにしました。それは「一口完食」です。ぼくは、ご飯が余っているときに先生に、「一口分ください。」と言います。

すると先生は「ありがとう」という言葉とともに一口分くれます。これがぼくの「一口完食」です。でも、給食はクラスに出された全ての給食を食べて初めて完食になります。一口食べただけでは完食にならないのに、なぜ「一口完食」か。それは、先生がよく言っているクラス一人一人が一口食べれば完食になるだろうという考えです。ぼくは、その一口を大事にしたいです。なぜなら、その一口分にも手間がかかっているし、その一口を食べられない人もいるからです。

完食とは何か。ぼくは、給食や食材を作ってくれた人たちへの感謝の気持ちであり、恩返しだと思います。だからぼくは、今日も明日も「一口完食」をがんばります。

食を通して心も体も元気な子の 育成を目指して



大治町立大治南小学校
栄養教諭
森田 咲紀



大治南小学校を紹介します

本校は、児童数705名の中規模校で、校内の給食室で給食を作る自校方式です。給食に関する事で、さまざまな学校独自の取組があります。まず、入学と同時に全員が購入するランチマットと布巾5枚セットを毎日使用することです。ランチマットは、教室環境を整えるのはもちろんですが、机を消毒する時間を省き、ゆとりある会食時間を確保する目的もあります。布巾は5色で、曜日ごと色を決めてあるので、毎日必ず取り替えていることが確認できます。その他、黒板カーテン、ワゴンカバーなど、手作りでかわいいものが用意されています。全校統一の給食時間の流れがあり、「ぱくぱくタイム」「もぐもぐタイム」などしっかり定着しています。また、三色分け栄養黒板が全クラスに設置されていて、毎日給食に使われる食品を、各クラスカードを使い掲示しています。町内全校に栄養教諭・学校栄養職員が在籍しているので、食物アレルギーを有する児童に対しても、保護者、担任及び調理員と詳細に確認しながら、除去代替食を提供することができます。そして、毎日児童の様子を把握できる環境で、食育を推進することができます。

具体的な食に関する指導の取り組みを紹介します

まず、学級活動や教科等の時間に担任とのTTで、食に関する授業を計画的に実践しています。また、給食時間は毎日各教室を巡回し、児童一人一人に声をかけ、偏食やマナーについて

の個別指導をしたり、クラス全体に食についての話や紙芝居を読んだりなど、食に関するさまざまな指導をしています。委員会の児童による啓発活動も行っています。給食委員会では、学期に1回「残さいゼロ作戦」を実施し、朝礼で残さず食べることの大切さを呼びかけたり、残さいゼロのクラスを表彰したりしています。給食時には、毎日食についての原稿を放送委員会の児童に読んでもらっています。

家庭への啓発を紹介します

保護者向けの食育便りを、毎月発行しています。学校のホームページに、毎日献立内容や栄養について、給食中の児童の様子など、写真とコメントで紹介しています。また、毎年、「わが家の自慢献立」を児童を通して募集し給食に取り入れたりもしています。

地域との連携・地産地消の推進を紹介します

地元農家の方と直接話をして、町内産の野菜がいつどのようなものが使用できるか確認しながら、定期的に購入しています。生産者の畑を児童とともに見学したり、町内産の米粉を使ったパン作りを体験させてもらったりもしています。今後も、学校全体として、家庭、地域と連携し、食を通して子どもたちが心も体も元気に成長してくれるような食育を推進していきたいと思います。



毎日全クラスで……



給食委員会のワゴン調べ



楽しい給食時間



検査室だより

検査普及課長
山中 龍治

名物「芋川うどん」

最近、十返舎一九の書いた滑稽本「東海道中膝栗毛」を読みました。

映画やドラマ等にもよく使われる古典です。

話は、弥次郎兵衛と喜多八の二人が伊勢参りに向かう道中記ですが、その珍道中振りが話題になり、当時と言っても、江戸時代ですが、初版本に使用した版木が摩耗してしまい、彫り直したほどだったそうです。

そんな「東海道中膝栗毛」の物語の中に芋川うどんという名物が登場してきます。物語では、三河国の今岡村（現在の刈谷市）に評判の平打ちのうどんがあったことが記述されています。

いろいろと文献を探してみますと三河国の今岡村は、現在の刈谷市新川町、今岡町、一里山町あたりの地域が該当するようです。

当財団からも程近い、名鉄富士松駅東500mの道路脇に芋

川うどん発祥の地の碑があります。(写真左)

そんな評判の芋川うどんは、東海道を經由して江戸に伝わり、「ひもかわうどん」あるいは、「ひもかわ」と呼ばれていたそうです。

現在、愛知の学校給食では、ソフトスパゲティ式めん(略して、ソフトめん)、白玉うどん、中華めん、きしめん等が使われています。

ヤジさん、キタさんが食べた芋川うどんを想像しながら、めん類を使った給食を楽しんでいただけたら幸いです。

また、これらのめん類は、当財団検査普及課において、定期的に細菌検査(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌)や食品添加物検査(品質保持剤：プロピレングリコール、殺菌料：過酸化水素)等を実施し、食品衛生法の関係通知でありますめん類の衛生規範を基に安全を確認し、安心して食べていただくための検査業務を遂行しています。



学校給食用きしめん

事業のご案内

小学生の親子を対象とした行事

親子工場見学会

学校給食で使用されている食品が製品になるまでの過程を親子で学習し、学校給食への理解と「食」への関心と感謝の心を育成します。

開催日:平成28年8月18日(木)



親子工場見学会

親子食育体験教室

農業体験や地場産物の生産・製造現場での体験や交流を通して、地産地消や地域独自の食文化に関心を持ち、食への理解と感謝する豊かな心を育成します。

①れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう

開催日:平成28年10月29日(土)

②ウインナー作りと八丁味噌の工場見学

開催日:平成28年12月3日(土)



親子食育体験教室

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした行事

食品検査技術講習会

食品衛生の知識や調理現場で活用できる検査技術の習得を目指します。

開催日:平成28年8月22日(月)



食品検査技術講習会

郷土料理講習会

次世代を担う子どもたちのために学校給食を通じて伝統的な郷土の食文化を伝えるため、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上を目指します。

開催日:平成28年8月25日(木)



郷土料理講習会

児童生徒の保護者を対象とした行事

学校給食教室

学校給食への理解と家庭への食育の推進を図るため、愛知県教育委員会等との後援で開催します。

開催日:平成28年11月8日(火)、9日(水)、15日(火)、16日(水)



学校給食教室

※各行事についての日程および申込み等詳細については
当財団ホームページ(<http://aigaku.org>)をご覧ください。

人事異動

退任 (6月28日付)	常務理事	浦瀬 英輔
	監事	岡田 豊
就任 (6月28日付)	常務理事	岡田 豊
	監事	今井 雅良

INFO



献立紹介



岡崎市立福岡小学校
 栄養教諭
 小菅 理恵

献立名 ごはん、牛乳、生揚げの中華炒め、揚げじゃがの鶏みそあんかけ、りんご



主となる献立の作り方

〈揚げじゃがの鶏みそあんかけ〉

材料(小学校一人分)

〔揚げじゃが〕

じゃがいも 40g
 菜種油(揚げ油) 2g

〔鶏みそあんかけ〕

鶏ももひき肉	30g	三温糖	3.6g
おろし生姜	0.05g	清酒	3.6g
にんじん	10g	みりん	3.6g
菜種油(炒め用)	1g	きぬさや	1.6g
八丁味噌	5.6g	バター	1g
とき水(八丁味噌用)	1g		

調理手順

- ① じゃがいもを乱切り、にんじんを細切り、きぬさやを茹でて細切りにする。
 - ② フライパンに油をひいて熱し、生姜、鶏ひき肉、にんじんを入れ炒める。
 - ③ ②に三温糖、清酒、みりん、八丁味噌、バターを加え、さっとかき混ぜる。
 - ④ じゃがいもを素揚げする。
 - ⑤ 器に揚げたじゃがいもをのせ、上からひき肉の甘みそをかける。
 - ⑥ きぬさやを最後にちらす。
- ※バター又はマーガリンを少し入れることでコクが出る。



VOICE

調理面では、八丁味噌とバターの風味や、あんのとろみ具合に気を配りました。子どもたちは「八丁味噌とポテトの味が合っていておいしい」「ご飯がすすむ」「同じ年の子が考えたなんてすごい」と口にしなが、よく食べていました。

岡崎市の学校給食は、センター方式で、市内統一の献立です。毎年、岡崎保健所健康増進課食育栄養班と連携し、市内の小中学生を対象に学校給食メニューコンクールを実施しています。学校給食を通して、地場産物に興味をもってもらうことをねらいとしています。27年度には、岡崎市の特産品である八丁味噌を使った「みんなが食べなくなる八丁味噌の給食」を募集しました。多数の応募献立の中から、最優秀賞献立に「揚

げじゃがの鶏みそあんかけ」が選ばれ、1月の全国学校給食週間に実施しました。この献立を考えた児童は、大好きな揚げじゃがにテーマの八丁味噌を使った鶏そぼろあんをかけるとおいしいと思い、考えたそうです。揚げたじゃがいもの食感と鶏そぼろあんの相性がとてもよく、おいしく仕上がりました。今後も、子どもたちからどんな献立のアイディアが出てくるのか今から楽しみです。

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		
ごはん	250	4.3	0	0.6	0	4	16	0.6	1.0	0	0.31	0.03	0	0.4	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2
生揚げの中華いため	143	10.8	5.3	7.3	314	142	43	1.6	1.3	140	0.31	0.10	15	2.1	0.8
揚げじゃがの鶏みそあんかけ	143	7.4	5.6	5.7	275	15	22	0.8	0.8	82	0.05	0.09	10	1.3	0.7
りんご	29	0.1	0	0.1	0	2	2	0	0	1	0.01	0.01	2	0.8	0
合計	703	29.4	17.7	21.5	673	390	104	3.0	3.9	301	0.76	0.54	29	4.6	1.7

(1人分の栄養価)