



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
226
号

2017.5.1

わあーい給食だ



もくじ

2-3 特集 あいちの食材を追って ①
～蒲郡みかん～

- 4 新規取扱物資の紹介
- 5 シリーズ食育
- 6 平成29年度事業計画
- 7 平成29年度行事予定
- 8 献立紹介



先生と一緒に、初めての給食 碧南市立中央小学校

あいちの食材を追って ①

～蒲郡みかん～



当財団は蒲郡市の特産品である“蒲郡みかん”に着目し、蒲郡みかんゼリーを開発して平成23年度より取扱いを開始しました。そして、昨年度より23g規格の蒲郡みかんプチゼリー（以下、プチゼリー）の取扱いも開始しました。今回は、原材料の蒲郡みかんとプチゼリーの製造過程をご紹介します。

1. みかんの栽培

蒲郡市は、降雪・降霜日数が少なく温暖で冬季の日照量が豊富なことと、山と海に囲まれた地域で緩やかな傾斜を持った扇状地であるため降雨が速やかに排出されることから糖度の高いみかんの生産に適しており、約20品種のみかんを栽培しています。プチゼリーに使用している品種は、温州みかん早生で蒲郡市内で生産されているみかんの約半数を占めています。

生産者は、みかんを収穫後「生食用」と「加工用」に選別しJA蒲郡市に出荷します。その後、生食用のみかんは、糖度と酸度を測定する光センサーと色や形（サイズ）を測定するカラーグレーターによる選果システムにより、バラつきなく市場へ出荷されます。加工用みかんは、生食用として出荷できない皮にキズのあるものや若い木から生ったものをいい、プチゼリーの原材料のみかん果汁になります。

みかんの栽培では、病気や害虫への対策や近年では害獣（イ

ノシシ）の被害も多く、みかん畑への侵入を防ぐため電気柵等を設けたりして、生産者は苦慮しながら手間暇かけて甘くておいしいみかんを作っています。しかし、生産者の高齢化によるみかん農家の減少やそれに伴う作付け面積の減少も見られ、生産量は減少傾向にあります。

2. みかん果汁

蒲郡市産のみかんは、山梨県にあるサンフーズ株式会社に運ばれ、5倍濃縮のみかん果汁となります。5倍濃縮みかん果汁は当財団に納品された後、ロット毎に細菌検査や理化学検査を実施し、安全確保したものを冷凍庫で保存します。

当財団では、蒲郡みかんゼリーとプチゼリーと併せて年間約10tの濃縮果汁を使用し児童生徒に供給しています。



みかん畑



みかん選別



みかん果汁



3. プチゼリーの製造

プチゼリーは、豊田市にある神谷醸造食品株式会社で製造しています。

砂糖やぶどう糖、水、ゲル化剤等を攪拌し85℃まで加熱した後、当財団から納品された5倍濃縮みかん果汁を添加し、プラカップに詰めます。その後、85～90℃で10分間ボイル殺菌され冷却・乾燥を経て、袋詰めされ、金属探知機や計量、目視による点検を行い箱詰めし出荷されます。

このプチゼリーを製造するにあたり、天然果汁を使用したみかんゼリーは時間の経過による褪色が見られるため、賞味期限10か月の品質を維持することに試作段階で苦心されたようです。

神谷醸造食品(株)では、大阪府や福岡県などの市町村からも依頼を受け、学校給食用ゼリーの製造も行っており、愛知県内でも毎年、豊田市産の梨や桃、ブルーベリーを使用したゼリーを豊田市中心に学校給食へ提供しています。

【みかんの豆知識】

ダンボール箱の下の方に入っているみかんは、上のみかんの重さで押しつぶされています。箱をそっとひっくり返し、下に入っているみかんから食べるとより長持ちします。

【蒲郡みかんの主な種類と出荷時期】

種 類	出荷時期
温室みかん	4月中旬～9月下旬
温州みかん(早生)	11月上旬～1月上旬
箱入娘(早生みかんの厳選ブランド)	11月下旬～12月中旬
温州みかん(青島)	1月上旬～2月下旬
はるみ	1月中旬～3月中旬
せとか	1月中旬～3月上旬
樹熟デコボン	4月上旬～5月上旬



ゼリー原料の攪拌



ゼリー製造ライン



プチゼリー商品



洋風きのこごはん

「洋風きのこごはん」は、基本物資検討委員会で平成27年度から28年度の2年をかけて開発しました。「洋風きのこごはん」の特徴は以下のとおりです。

- ①アレルギー物質を極力使わないようにしました。(アレルギー物質は鶏肉のみ)
- ②基本物資の米飯は、和風の味付けのものが多くありますが、チキンブイヨンやオリーブ油を使用して洋風に仕上げました。
- ③きのこの存在感や食べる楽しさを感じてもらえるよう、まいたけとエリンギの2種類のきのこを使用する一方、きのこ嫌いの児童生徒にも抵抗感を持たずに喫食できるようにきのこ独特の臭みを抑え、きのこにんじんの配合割合やカットサイズなどにもこだわりました。
- ④当財団の米飯はすべて炊き込みごはん、具材も含めて米飯工場加熱調理しています。

「洋風きのこごはん」は平成29年9月から取扱いを開始します。あわせて、「洋風きのこごはん」で使用している「洋風きのこごはんの具」も取扱いを開始します。



きのこが栽培される様子(写真左:まいたけ 写真右:エリンギ)

冷凍厚揚げ(愛知県産大豆使用)

平成29年度から新たに扱うこととなった冷凍厚揚げ(愛知県産大豆使用)は、絹ごし豆腐を使用しているため煮詰めても固くなりやすく柔らかで滑らかな食感が最大の特徴です。また、豆腐を22mm×22mmカットしてからフライしているので全ての面に揚げ面があり荷崩れしにくく大量調理向きの製品です。

煮物以外にも炒め物など幅広くご活用いただけます。



洋風きのこごはん

給食を基盤とした 楽しい食育のために



田原市立田原東部小学校
栄養教諭
野澤 知代



はじめに

田原市は、平成26年度より市内全小中学校の給食が共同調理場方式となりました。地元の生産者団体の協力により、給食に多くの種類の地元野菜を使用することができています。小学校は児童数約60～400人、中学校は生徒数約100～650人で小規模校が多く、給食の残食率は例年平均2%未満と少ないです。

本校は児童数315名で、28年度から栄養教諭の在籍校となりました。学校に隣接する田畑があり、そこでは地域の方と連携し、5年生の米作りや全校でのさつま芋作りを行っています。その栽培収穫体験や年中行事に合わせた取組を行い、興味の湧く食育を心がけています。給食は、どの学級でも毎日楽しそうに食べているため、給食の食材や、自分に必要な食事に目を向けさせることで、さらに充実した給食時間にしたいと考えています。

栽培収穫体験や年中行事に合わせた実践

全校での栽培収穫体験として、6月にさつま芋のつるさしをし、10月に芋ほりと焼き芋集会を行っています。芋ほりの後には芋のつるがたくさん出たため、佃煮を作って全校にふるまいました。子どもたちは「芋のつるって食べられるんだ」「戦時中みたいに生で食べたならどんな味がするかな」と味わって食べていました。

また、食育掲示コーナーには、学校行事や年中行事、食材の旬に合わせた掲示を行いました。本物の食材を置くなどなるべく実物に触れさせることを意識しました。

学校での学びを家庭での食育につなげたいと考え、芋ほりのときには「簡単さつまいもレシピ」を、冬休みの前には「お家の人と作ってみよう！おせち料理レシピ」を配付しました。子どもたちからは、「なんちゃってスイートポテトを作ったよ」

「昆布巻きは毎年お手伝いしているよ」という声が聞かれました。

児童委員会の活動

5・6年生による給食委員会では、残さず食べる意識付けをする活動を行いました。6月には、本校の残食量が市内の小学校と比べて多いことや、食缶には学級の人数分の給食しか入っていないことを全校に伝え、委員会の児童が考えた「苦手な食べ物克服法」を紹介しました。1月には全校集会を行い、給食が成長に合わせた栄養量で提供されていることを知らせ、その上で、給食当番が配膳の際に全て配り切ることや、食べ物の命の大切さについて伝えました。

おわりに

赴任して1年間、給食の様子を見ていて実感したことは、日々の小さな声かけの積み重ねで子どもたちの意識は大きく変わるということです。特に、「残さず食べる」ということに対する意識の強まりを感じています。毎日ある給食時間は、体と心の成長の場であり食育の基盤であることを忘れず、これからも楽しい食育を進めていきたいです。



児童が考えた「苦手なものの攻略法」



全校 芋ほり



5年生 稲刈り



1月 全校集会

平成29年度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

平成29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ていきます。

2. 学校給食用物資の研究開発

校長、栄養教諭・学校栄養職員、市町村職員等関係者を委員とする「基本物資検討委員会」及び「物資開発検討委員会」において、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物資の拡充など魅力ある学校給食を目指していきます。



II 学校給食用物資の安定確保と衛生管理に関する事業

1. 学校給食用物資の検査

当財団が取扱っている物資は安全管理の徹底を図るため、仕入ごとに自主検査を実施してまいります。また、「検査事業委員会」において外部の有識者の意見等をいただきながら、より適正な検査業務を実施してまいります。

2. 食品衛生管理支援

食品衛生管理の啓発を図るため、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、学校給食現場からの各種問い合わせや相談に応じ、衛生管理業務の支援を行います。



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。また、「普及啓発事業委員会」を開催し、各種事業を適正かつ円滑に遂行してまいります。

2. 食育推進支援事業

地産地消の推進と地場産物の知識を高めるため、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等を実施し、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」

野菜や果物の花の写真（31種類）から何の野菜や果物がかを当てるクイズカードです。

昨年3月に当財団HPに掲載しましたが、さらに食育支援の充実を図るため、どなたでもご利用いただけるようになりました。

詳しくは、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)	専門官(基本物資)	三輪 茂章
採用(4月1日付)	主事(総務)	石飛 善規
異動(4月1日付)	係長(一般物資)	大久保智恵美
	主任(一般物資)	高橋 浩二
	主任(基本物資)	横山 義郎
	主事(渉外)	小方 貴弘

平成29年度 学校給食関係行事予定

(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。

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12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23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	大阪府	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
6月30日 ～7月1日	食育推進全国大会	岡山県	食育関係者	内閣府 岡山市
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	県給食会評議員	県給食会
7月24日	栄養教諭・学校栄養職員衛生管理等研修会	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24日～25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～28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
7月31日	学校給食献立コンクール・栄養管理等研修会	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31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
8月1日	親子食育料理教室	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
8月3日～4日	全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	石川県	栄養教諭・学校栄養職員	文部科学省他
8月8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	親子工場見学会	未定	小学生と保護者	県給食会
8月	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	パン製造技術講習会	中部パン技術センター	栄養教諭・学校栄養職員	パン協 県給食会
8月23日	地場産物料理講習会	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
8月29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
10月21日	親子食育体験教室 ～れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう～	愛西市	小学生と保護者	県給食会
10月27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
10月28日	朝ごはんコンテスト	東海学園大学 名古屋キャンパス	小学生(小学部) 5・6年生	県教育委員会 県給食会
11月7,8,21,22日	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9日～10日	全国学校給食研究協議大会	鹿児島県	学校給食関係者	文部科学省他
12月2日	親子食育体験教室 ～ウインナー作りと八丁味噌の工場見学～	豊田市, 岡崎市	小学生と保護者	県給食会
12月26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
1月24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	親子パン作り体験教室	中部パン技術センター	県内親子	パン協 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	県給食会評議員	県給食会

●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 ●パン協＝一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会

献立紹介



豊田市立藤岡中学校
栄養教諭
梅村 綾子



献立名

ごはん・牛乳・いわしのかば焼き・
なのはなのごまあえ・かみなり汁・豊田市産節分豆

主な献立の作り方

〈いわしのかば焼き〉

いわしの開き(でんぶん付き)	50g
米ぬか油	5g
しょうゆ	3.6g
みりん	2.64g
三温糖	1.8g
でんぶん	0.4g
水	8.8g

〈なのはなのごまあえ〉

なばな	15g
キャベツ	35g
スイートコーン	8g
上白糖	0.8g
しょうゆ	2.8g
白すりごま	1.2g
白いりごま	1g

〈かみなり汁〉

豆腐(水切り)	30g
ごま油	0.2g
油揚げ	3.6g
だいこん	18g
にんじん	12g
しめじ	10g
葉ねぎ	10g
しょうゆ	5.5g
けずりぶし	2.2g

調理手順

〈いわしのかば焼き〉

- ① いわしは、175℃の油で揚げる。
- ② 調味料と水を煮立たせ、でんぶんできもちをつけて、たれを作る。
- ③ 揚げたいわしにたれをかける。

〈なのはなのごまあえ〉

- ① なのはなは2cmに、キャベツは5mm幅に切る。
- ② なのはな、キャベツ、スイートコーンを茹でて冷却する。
- ③ ②といりごま、すりごま、調味料を加えて和える。

〈かみなり汁〉

- ① 豆腐は2cm角、油揚げは短冊切り、だいこんとにんじんはいちょう切り、葉ねぎは3mmの小口切りにする。
- ② 調理釜にごま油をひき、豆腐を炒める。
- ③ にんじん、だいこん、だし汁を加えて煮る。
- ④ しめじ、油揚げを加え、しょうゆを加えて味を調える。
- ⑤ 仕上げに葉ねぎを加える。

豊田市の学校給食は、8つの給食センターと2つの単独校で調理を行っています。豊田市は、県内でも有数の農業の盛んな地域であることから、市内で収穫された農水産物を使用し、子どもたちが地域産業や食への関心を高め、食の大切さを考えることができるように取り組んでいます。使用する豊田市の産物を教材として行う食に関する指導は、授業のほか、給食時放送資料や試食会、献立一覧表での地場産物についての情報提供をしています。

豊田市は、愛知県内で最大の面積を占めており、南部の平野部から北東部の山間部にかけて、地区ごとにさまざまな農水産物が収穫されます。

主な農産物として、米、小麦、大豆があり、学校給食でも通年使用しています。米は、ごはんや米粉パンとして「大地の風」

を、年に数回は「ミネアサヒ」をご飯として使用しています。小麦は、スライスパンやツイストパン、めん類などに「きぬあかり」を使用しています。大豆は、大豆水煮や納豆や豆腐などの大豆製品として「フクユタカ」を使用しています。

それ以外にも、各地区でとれるあゆや抹茶、もも・なし・ブルーベリーのゼリーや、季節ごとに収穫されるねぎ、ほうれんそう、にんじん、なす、はくさい、だいこん、キャベツなどの農産物を献立に取り入れています。

今年の節分献立です。節分にちなみ、いわしのかば焼きと節分豆を取り入れ、春の訪れを告げるなのはなのごまあえと組み合わせました。なのはなと節分豆、かみなり汁の豆腐と油揚げには、豊田市産を使用しています。

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 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	357	6.1	0	0.9	0	5	23	0.8	1.4	0	0.44	0.04	0	0.5	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	79	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2
いわしのかば焼き	178	10.6	9	11.3	276	32	16	0.8	0.5	18	0.02	0.16	0	0	0.7
なのはなのごまあえ	38	2	0	1.3	157	65	18	0.7	0.4	28	0.04	0.05	34	1.8	0.4
かみなり汁	54	3.8	0	2.8	315	59	20	0.6	0.4	106	0.06	0.04	6	1.4	0.8
豊田市産節分豆	42	3.5	0	1.9	0	24	22	0.9	0.3	0	0.08	0.03	0	1.7	0
合計	807	32.8	15.8	26.0	827	412	120	3.8	3.8	230	0.72	0.63	42	5.4	2.1

(1人分の栄養価)