



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
231
号

2018.7.1

わあーい給食だ



もくじ

- 2-3 特集
「岡崎市学校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



おいしい給食で今日も元気!

新城市立舟着小学校



特集

「食」について身近に学べる学校給食を目指して

岡崎市学校給食センター 所長 神尾 清成

岡崎市は、愛知県の中央部に位置し、古より東西交通の要衝として栄え、大正5年に県下で3番目に市制を施行した、西三河の中心都市として発展を続ける中核市です。歴史上の人物では、江戸幕府を開いた徳川家康の生誕の地であり、三河武士発祥の地として広く知られています。

また、本市の特産品の一つである「八丁味噌」は、家康や家臣団が「焼き味噌」にして携帯し、長期遠征の非常食として愛用したと伝えられ、学校給食の献立にも取り入れています。

本市では、「将来を担う岡崎の子ども達が自らのふるさとに対し、これまで以上に大きな愛情と誇りを持てるまちづくり」を目指しています。

学校給食は、子どもたちの成長に欠かせない大きな役割を担っており、本市では東西南北4か所の学校給食センターに配属される栄養教諭が、地場産物を取り入れた献立の作成に知恵を絞り、各センターの調理員が丹精を込めて調理した、おいしい給食を子どもたちに届けています。

とりわけ、「東部学校給食センター」は、本市の目標達成に向けた教育、食育に活用される基幹施設の一つであり、平成28年度に愛知県教育委員会、平成29年度には文部科学大臣から「優良共同調理場」の表彰をいただきました。この施設をご紹介しながら、本市の取組について触れさせていただきます。

東部学校給食センターは、平成27年9月に供用を開始した市内で最も新しい共同調理場で、鉄骨造2階建て、延べ床面積6,537㎡、調理能力は1日13,000食あり、小学校19校、中学校7校、県立特別支援学校1校の計27校に提供しています。

施設内は、ドライシステム方式の採用をはじめ、汚染・非汚染区域の明確なゾーニング、ソーラーシステムなど最新の設備を活用し、安全で確実な衛生管理とともに、地球環境にも配慮しています。また、当センターには、近年の関心の高まりを踏まえた食育の一環として、2階に見学コースを設けています。例えば、実物大の回転釜の展示、ほこりを取り除くエアシャワーや手洗いチェッカーを使った洗浄機器といったシミュレータの設置、また、見学コースから見るできないアレルギー専用調理室は、監視用カメラによるモニター画面を利用した実況など、小中学校の社会見学や市民、来訪者に実体験を通じて、学校給食への理解を深めていただける施設です。



実物大の回転釜(1,000食分)にびっくり



アレルギー調理室での除去食の調理



床の塗装でゾーニングされた調理室

さて、本市のような大規模共同調理場による給食の配食は、自校式とは異なり、作る側と食べる側の距離が遠く、子どもたちや保護者が給食への関心を持ちにくい環境と考えます。本市では、子どもたちと給食との距離感を短くし、保護者の安心感につなげる次のような取り組みを実施しています。

(1) 地場産物の活用

「八丁味噌」をはじめ、地元産の新鮮でおいしい食材を給食に取り入れています。また、市の農産担当部局やJAあいち三河を交えた地場産物学校給食導入促進会議を定期的に開催し、新たな献立作成に向けた地元食材の情報収集を行っています。

(2) 学校給食メニューコンクールの実施

市保健所とのタイアップで毎年テーマに沿ったメニューコンクールを開催し、子どもが考案した給食を審査して、優秀作品は実際の給食献立に取り入れています。平成29年度は岡崎でも多く栽培されている大豆をより身近に感じられるよう「みんなが食べたくなる！大豆を使ったおかず」をテーマに実施しました。

(3) 食に関する指導

栄養教諭が給食の時間や学級活動・教科等において、食に関する指導を行っています。時には業務を委託する学校給食協会の調理員も出向き、調理の様子や給食に対する思いを伝える活動もしています。作る側と食べる側が直接向き合うことで、給食を食べる様子には関心の高まりを感じ取れます。

(4) 家庭・地域への食育活動

次年度に小学校の新入生となる子どもを持つ保護者を対象に、給食試食会を各地区で開催しています。給食への関心や安心感を持っていただけるよう理解を深めています。また、食に関する問題点を把握するため、定期的に食事アンケートを実施し、その結果を指導に活かしています。

終わりに、大規模共同調理場の運営については、大量調理による諸課題もありますが、家庭・学校・地域と連携しながら食への理解を深めることで、子どもたちの健全な成長を担う安全安心な学校給食の提供に向け、努力を続けてまいります。



学校給食メニューコンクール



栄養教諭による学校訪問



お弁当とランチ

名古屋市立高杉中学校
校長 蟹江 隆

遠い昔ですが、私が中学生の頃の名古屋は給食ではなくお弁当を持参していました。まだそれほど裕福な時代ではなく、おかずも質素なものが多かったように感じます。それでもやはりお昼の時間は楽しみで、友達とおかずの取り替えっこなどをした思い出もあります。教師になってからもしばらくはお弁当の時代が続き、担任をした学級では、教卓の回りに生徒が集まり、おしゃべりしながらいっしょにお弁当を食べたこともよい思い出です。

現在名古屋市の中学校では、一部の学校を除きスクールランチが導入されています。種類は4種類あり、生徒たちの嗜好に合わせて選ぶことができます。特にランチルームで食べることができるA・Bランチは、カレーやラーメンなど、若い世代に人気の温かいメニューを選ぶことができ、生徒たちに評判がよいようです。冬季に冷たくなったお弁当のご飯やおかずを食べていたことを思い出すと、とても充実した内容と言えると思います。

食はなんと言っても人間が生きていく上での基本です。名古屋市のランチルーム設置のねらいの中にも「自己の健康とそれに適した食生活を自主的に管理できる能力を育てる」とあります。心身ともに成長著しい中学生の時期に、食について考え学ぶことは、とても大事なことだと感じています。そのような姿勢を育むための食の環境を整えることも大事な食育の要素です。生徒たちの笑顔あふれる教室やランチルームであることを願っています。

大好きな給食

一宮市立木曾川東小学校 6年 芥川 幸杜

僕が通う木曾川東小学校は、調理員さんが全校児童658人分の給食を作ってくださっています。そのため、僕たちはいつも、できたてで温かい給食をいただいています。

毎日、ちょうどおなかのすいてくる3時間目くらいになると、教室にいいにおいがし始めます。「今日の給食はなんだろう。」と考えながら授業を受けるのが僕の日課です。特に大好きなカレーライスの日は、とびきりいいにおいがして、給食の時間が待ち遠しいです。おなかですくのをがまんして、がんばって授業を受けた後に食べるカレーは、家で食べるカレーとは違う、格別のおいしさです。

また、僕は野菜が苦手で、家ではあまり食べません。特に、ブロッコリーやなす、きゅうりなどは苦手で、食べる気がしません。でも、給食で出される野菜は特別で、入学してから一度も残したことはありません。みんなで食べる給食は、楽しく会話しながら食べることで、嫌いな野菜でもはしが進みます。そして、給食には愛知県産や一宮市産の新鮮な野菜が使われていて、苦手な野菜もいつもよりおいしく感じます。中でも愛知県産の米「あいちのかおり」は、どんなおかずにも合う、甘みがあるおいしいお米で、毎日おなかいっぱい食べています。

6年生の僕は、小学校で給食を食べるのもあと1年です。これからも、友達と一緒に勉強や運動をして、おいしく食べたいです。また、給食を作ってくださる調理員や農家の方々に感謝し、心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」を言っていきたいです。

社会自立を目指す生徒の育成と食育



愛知県立名古屋聾学校
栄養教諭
岡田 藍



はじめに

愛知県には5校の聾学校があり、本校には中学部、高等部本科、高等部専攻科合わせて109名の生徒が在籍しています。授業や給食のときなど生徒への指導は主に手話や口話を用いて行われています。高等部本科卒業、高等部専攻科修了後、多くの生徒は社会に出るため、就労と自立に向けたキャリア教育を行っています。その中で、心豊かな生活を築き、強い身体を育てるために食育は重要であると考えています。今回はその食育の一部を紹介します。

給食時間

生徒は給食時間が近づくと、給食室から漂う匂いを嗅ぎながら授業を受け、給食時間を楽しみにしています。

給食時には、衛生的な服装や手洗い、適切な配膳などが担任の指導の下で行われています。栄養教諭は給食時間に給食室前に立ち、服装や手洗いの確認、教室を訪問して生徒の実態を見ながらの偏食指導やマナー指導、食材や献立の紹介などを行っています。また、余った給食を持参しおかわりタイムとしてコミュニケーションをとるようにしています。

食に関する授業

高等部専攻科の生徒を対象に学級活動の時間を利用して食に関する指導を行いました。生徒の給食時間の様子や食生活アンケートの結果から、テーマを「食事の選び方」とし、食事の重要性について授業を行うことにしました。担任と内容について検討し、専攻科修了後の就労を見据え、給食ではなく自分で考えて食事をとらなければならないこと、働くためには健康であることが大切であり、そのためには日々の食事をどう

とるのが重要であることが学べる授業にしたいと考えました。

授業ではなぜ食事は必要なのか、なぜバランスよく食べなければいけないのかを話し、その後給食についての話をしました。自分で考える際の参考となるように給食の献立はどのように考えられているのか、献立表の3色のグループ分けの意味についてなど話しました。

生徒は食事カードを使用し、一人一人が一食分の献立作りを行い、みんなの前で発表しました。社員食堂を想定し、料理一つ一つに値段を付け、より実践的な形にしました。また写真の食事カードを活用し現実味があるようにしました。ゲーム感覚で取り組めるため興味をもって行うことができました。発表の際には、その献立にした理由を述べ、他の生徒や先生方と意見交換をしました。みんなで意見を言い合うことでより学びを深められました。授業後の生徒の感想では今後に向けた前向きな言葉を多く聞くことができました。

おわりに

食生活の改善は容易ではありません。生徒からの給食時の話や授業などの様子を聞くと、「意識の変化」や「変えなければという気持ち」はあるものの、行動に移せていないのが現状だと思います。しかしながら、給食の時間では、これまで残っていた野菜を少しでも食べている姿など見られるようになってきています。今後も継続した毎日の声掛けを大切にしていきたいと思っています。

また、これからも学校給食を通して食育を行い、社会に出て、たくましく働き、活躍できる生徒の育成の一助となるように指導をしていきたいと思っています。



授業風景



給食室前



教室での配膳



喫食風景

検査室だより

公益財団法人愛知県学校給食会
検査普及課長
山中 龍治



LAMP法による腸管出血性大腸菌検査

学校給食0157大規模食中毒事件について

あれから20年以上の歳月が過ぎましたが、学校給食に関係し、検査業務に従事する私にとって、平成8年7月に発生した0157大規模食中毒事件は、忘れることのできない大きな事件です。

事件の概要は、平成8年7月13日(土)午前10時頃、市立堺病院より「7月12日の夜間診療で下痢、血便を主症状とする患者(小学生)10名を診察した」との通報が堺市環境保健局衛生部に入りました。

同様の情報が他の医療機関からも保健所等に寄せられ、直ちに学童の集団食中毒を疑って調査が開始されました。

7月13日時点で、市内33小学校255名の学童が下痢等を訴えて医療機関を受診していると判明したため、同日午後3時に環境保健局長を本部長とする堺市学童集団下痢症対策本部が設置され、情報収集、医療体制確保、原因究明等の活動が開始されました。

その後、激しい腹痛、下痢、血便を訴える学童患者が急増し、7月13日夜から14日にかけて堺市内の病院、診療所、急病診療センターに二千数百名が受診、救急用ベッドが満床となり、堺市医師会、大阪府医師会をはじめ市内外の医療機関に応援の要請がありました。14日には、本市衛生研究所において、有症者検便26検体のうち13検体から腸管出血性大腸菌0157を検出、今回の学童集団下痢症の原因菌と断定されました。

患者数はその後、日を追って増加し、16日には市長を対策本部長とし、全庁をあげて取り組む体制が確立されました。(堺市HP引用)

この食中毒事件は、患者総数(二次感染含む)9,523名、死

者3名にも及ぶ大規模なものであり、当時小学1年生だった女性が長い闘病生活の末、事件からほぼ20年が経過した平成27年に食中毒後遺症が原因で亡くなりました。

血清型0157を始め、腸管出血性大腸菌による食中毒事件は今なお、発生しています。

特に焼肉店での牛生レバーや花火大会屋台で販売されたきゅうりの一本漬け、市販の白菜浅漬け、スーパー総菜コーナーでの事例は、死者発生、あるいは、大規模食中毒事件であり、ひとたび腸管出血性大腸菌による食中毒が発生すれば、平成8年の事件同様に深刻な状況が懸念されます。

学校給食において腸管出血性大腸菌食中毒を予防するには、調理場の適切な衛生管理、特に調理従事者の手洗い、調理時の加熱条件の徹底と確認、汚染の可能性が高い食材の取扱い等々、日々の衛生管理への配慮が大切です。

なお、当財団では、主食である米飯・めん、副食の冷凍食品・冷凍食肉やデザート類(蒲郡みかんゼリー他)等の取扱い物資について定期的に腸管出血性大腸菌検査(毒素遺伝子検査、培養法による検査、毒素検査等)を実施して安全を確認しています。

また、検査の依頼(食肉類や調理品等を対象とする腸管出血性大腸菌検査や調理現場の衛生管理検査等)にも応じておりますので当財団検査普及課検査担当(受付係)までお気軽にご相談ください。



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、学校給食への理解および「食」への関心と感謝の心を育成します。今年は、毎日給食に提供されている牛乳について学びます。

開催日：平成30年7月7日(土)



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ウインナー作りと八丁味噌の工場見学

開催日：平成30年8月16日(木)

②れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう

開催日：平成30年11月10日(土)

③みかん狩りとみかんを使った料理を作ろう **NEW**

開催日：平成30年11月17日(土)



親子食育体験教室(ウインナー作り)

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした行事

地場産物料理講習会

学校給食における地場産物の活用割合および県内食材の使用種類を増大させるため、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上をめざします。

開催日：平成30年8月8日(水)

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めざします。

開催日：平成30年8月17日(金)



郷土料理講習会

郷土料理講習会

次世代を担う子どもたち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めざします。

開催日：平成30年12月26日(水)



学校給食教室

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の後援で開催します。

開催日：平成30年11月6日(火)、7日(水)、13日(火)、14日(水)

※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26日付)	常務理事	岡田	豊
		監事	稲熊	和己
	就任 (6月26日付)	常務理事	稲熊	和己
		常務理事	稲垣	寿



いいともあい運動
(地産地消)を推進し
ています!

献立紹介



豊橋市立石巻中学校
栄養教諭
鈴木 志帆

献立名

米粉パン・牛乳・キャベツミンチカツ・
豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ・蒲郡みかんゼリー



生産者の方による
食育講話の様子



給食時間の様子

VOICE

「愛知を食べる学校給食の日」の献立として紹介しました。じっくり煮込んだ野菜のうまみが感じられ、野菜が苦手な子どもでも食べることができました。いつも笑顔でおいしそうに食べている様子が見られます。

主となる献立の作り方

材料(中学校 一人分)

〈豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ〉

ベーコン(厚切)	15g	塩	0.2g
うずら卵	15g	こしょう	0.02g
にんじん	25g	白ぶどう酒	2cc
なす	35g	ケチャップ	12g
イタリアントマト	20g	洋風だしの素	0.5g
かぼちゃ	40g	オリーブ油	1cc
たまねぎ	60g		
青じそ	0.8g		
にんにく	0.5g		

調理手順

- ① にんじん、なす、かぼちゃ、イタリアントマトはさいのめ切りにする。
にんにく、青じそはみじん切りにする。
- ② オリーブ油でにんにくを炒め、香り立てをした後、ベーコンを炒める。
- ③ たまねぎをしんなりするまで炒め、にんじん、かぼちゃ、なす、イタリアントマト、ポイルしたうずら卵を加える。
- ④ 調味料を加え、煮込む。
- ⑤ 仕上げに青じそを加える。

豊橋市では、4つの共同調理場で市内小中学校、特別支援学校合わせて約3万6千食の給食を調理しています。豊橋市は温暖な気候に恵まれた農業の一大産地として、米や野菜、果物など多くの農産物の生産が盛んです。特に、米、キャベツ、ミニトマト、トマト、青じそ、とうがん、次郎柿などは、「とよはし産学校給食の日」や「愛知を食べる学校給食の日」の献立を中心に、積極的に使用しています。市内の小中学校では、地元の農産物を大切に食べてほしいという思いから、学校給食を活用した様々な取組を行っています。「とよはし産学校給食の日」には、地元農産物の旬の時期に合わせ、生産者による食

育講話会を実施したり、調理場だよりで生産者を紹介したりしています。また、「愛知を食べる学校給食の日」には、学校へ配布している放送原稿「今日の給食」や調理場だより、家庭配布用献立表などで、給食に使用した地元農産物を紹介しています。他にも、食農体験学習や給食時間の食に関する指導、教科と関連させた授業など、それぞれの学校の食に関する指導の年間計画に基づいて行っています。

昨年度本校では、調理場だよりや給食指導、給食委員会の活動などを通して生産者や調理員の思いを感じた生徒たちが、感謝の手紙を全校で書いて届けました。

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 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
米粉パン	351	14.6	1.1	7.7	569	37	28	1.4	1.5	0	0.11	0.10	0	0.9	1.4
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	79	227	21	0.0	0.8	78	0.11	0.31	2	0.0	0.2
キャベツミンチカツ	195	5.0	2.4	10.5	312	18	12	0.5	0.6	2	0.08	0.04	6	1.0	0.8
豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ	167	5.3	3.8	9.1	424	39	23	0.9	0.9	500	0.14	0.11	16	3.0	1.1
蒲郡みかんゼリー	47	0.2	0.0	0.1	1	3	4	0.1	0.1	25	0.03	0.02	12	0.3	0.0
合計	898	31.9	14.1	35.2	1385	324	88	2.9	3.9	605	0.47	0.58	36	5.2	3.5

(1人分の栄養価)