



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
243
号

2021.7.1

わあーい給食だ



- もくじ
- 2-3 特集
「豊田市北部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

ぶどう狩り
東海市立横須賀中学校



特集

困難な時代を乗り越え生まれた豊田市北部給食センター

豊田市教育委員会保健給食課
担当長 岩堀 賢一

豊田市の概要

豊田市は愛知県で最大の面積を有する市で、岐阜県及び長野県と接しています。「クルマのまち」として有名ですが、地域の7割を占める豊かな森林があったり、米、野菜、果物などの有数の生産地であったりと、自然豊かな一面もっています。また、香嵐渓や四季桜など、観光資源にも恵まれています。

豊田市には小学校75校、中学校28校及び市立特別支援学校1校があり、7か所の共同調理場と2か所の単独校調理場で毎日の学校給食を調理しています。これらの調理場のうち、令和2年4月から供用を開始した最も新しい調理場が、北部給食センターです。

建設経緯

豊田市は、平成17年度に近隣の6町村と合併しましたが、合併した町村にもそれぞれ調理場があり、合併直後は共同調理場10か所、単独校調理場4か所を有する状態となりました。老朽化した調理場を改築しつつ、センターの統廃合を進めるための計画を策定し、北部給食センターも、この計画の中で建て替えの対象となりました。平成20年度には建設用地の確保まで至りましたが、その時に、リーマンショックに襲われたのです。

リーマンショックの影響で、本市の財政は急激に悪化し、予定されていた事業は軒並み執行停止となりました。北部給食センターの改築も一旦白紙となり、確保した用地も更地のまま時間が過ぎていきました。

その後、経済の回復とともに、改めて北部給食センターの改築計画を進めることとなりました。豊田市では、PFI方式で整備した東部給食センターが平成23年度に供用を開始しており、効果が認められていたことから、北部給食センターもPFI

方式によって整備することとなりました。

平成28年度にコンサルタント会社とアドバイザー業務契約を締結し、北部給食センター改築事業は実質的に動き始めました。入札説明書や要求水準書、落札者決定基準等を作成しつつ、選定委員会を開催しながら内容を決定していきました。

平成29年5月に事業公告を行い、事業者の募集が始まりました。最終的に3つのグループが入札及び提案書の提出まで至り、プレゼンテーションなどの審査を経て、10月に最優秀提案者を選定委員会にて決定し、12月議会で事業契約が承認されました。

契約成立後まもなく設計に関する協議を事業者と開始し、平成31年1月ごろから建物本体の工事が本格化しました。そして令和2年1月末、工事は無事完了しました。



玄関前



施設の特徴

北部給食センターは、小学校16校、中学校7校、こども園15園を配達先とし、2献立・1万食の調理能力を有しています。学校給食衛生管理基準に準拠し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、人はそれぞれの区域を直接行き来できず、受渡しハッチなどを通して食材だけをやり取りします。

多様な献立に対応するため、回転釜は煮炊き用15台、和え物のボイル用4台を設置していますが、部屋は区切っておらず、献立によって弾力的な釜の使用が可能な作りとなっています。

また、卵と乳に対応したアレルギー対応給食(除去食・代替食)を100食調理できる特別室も設けました。豊田市のアレルギー対応給食は、東部給食センターで平成23年度から提供を開始しましたが、北部給食センターの完成により提供エリアが広がりました。

一方、食器の洗浄・消毒保管では、上下2段式になっている立体浸漬槽や、2階建ての昇降式コンテナ消毒保管庫が採用され、スペースの有効活用が図られています。

豊田市では従来、一部の地域を除いて強化磁器食器を使用してきましたが、北部給食センターでは食器の材質も事業者の提案により決定することとし、PEN樹脂食器が採用されました。強化磁器食器よりも軽い、割れにくいなどの特徴があり、学校や洗浄作業での負担軽減、安全性向上につながっています。

新型コロナウイルス流行の影響

無事に施設が完成した北部給食センターですが、次の困難が待ち構えていました。新型コロナウイルスの流行です。北部給食センターの供用開始は、令和2年3月から始まった小中学校の一斉臨時休校の中、迎えたのです。センターでは園給食の調理も行っているため、稼働はしていましたが、こども園でも登園を自粛する園児が多かったことから、調理数は本来の食数よりも大きく減り、少ない日には数百食のみを調理するという日が続きました。

6月から学校が再開され、北部給食センターの調理もやっと本番を迎えることができました。子どもたちに、新しい給食センターで作った給食を楽しんでもらいたかったところですが、感染防止のため、給食中の子どもたちは、同じ方向を向いて、友達としゃべらずに食べています。このような状況の中、給食の時間が少しでも楽しいものとなるよう、豊田市では献立の品数は変えず、従来どおりの副食3品を提供しています。

終わりに

困難な時代を乗り越え生まれた北部給食センターは、大きなトラブルもなく、最初の1年が過ぎました。新型コロナウイルスによる影響はいつまで続くかわかりませんが、安全・安心な給食を安定して届けるという給食センターの役割は変わることはありません。今後も、子どもたちへより良い給食の提供ができるように努めていきたいと思えます。



アレルギー対応特別室



調理風景



給食はコロナ禍のオアシス

名古屋市立如意小学校
校長 不破 克也

昨年度から続く新型コロナウイルス感染拡大により、愛知県においても緊急事態宣言が何度も発令されています。学校生活においては、授業中もマスクを着用し、話し合い活動が制限されたり、楽しみにしていた多くの行事が、中止や延期に追い込まれたりするなど、子どもたちはストレスがたまる毎日を過ごしています。このような状況の中で、給食の時間になると、子どもたちの「ほっ」とした表情や笑顔が多く見られます。「話しながら食べてはいけない」「配膳や片付けは一方通行で行う」などの制約があるにもかかわらず、ストレスから解放されてうれしそうに給食を食べている子どもたちを見ると、私も自然と笑顔になります。まさに、「給食はコロナ禍のオアシス」と言えるでしょう。給食当番が給食調理所に食缶を返却するときには、「ごちそうさまでした。おいしかったです。食缶からっぽです」と笑顔で言う表情から、「今日の給食もおいしかった」という満足感と、「おいしい給食を作ってくれてありがとう」という感謝の気持ちをつかみとることができます。また、「午前の授業で使ったエネルギーを補給できた。午後の授業も頑張ろう」という意気込みも伝わってきます。

今後も新型コロナウイルス感染が終息するまでは、息苦しい学校生活が続くことでしょう。しかし、子どもたちが楽しみにしている給食の時間は、「コロナ禍のオアシス」であってほしいと、私は心から願っています。

何があっても変わらない、給食の「力」

稲沢市立平和中学校 3年C組 南谷せりか

私は、給食には不思議な力があると思います。

昨年度、新型コロナウイルスの影響で多くのことが制限されました。給食も私が入学した一昨年とは、全く違うものになってしまいました。給食の時間といえば、数人で机を向かい合わせて座り、食べながら授業や趣味の話で盛り上がる楽しいものでした。しかし、昨年、休校が開けた後に再開された給食では、全員机を前に向けたままで、無言で食べるようになりました。給食の時間の友達とのコミュニケーションがなくなっていました。

そんな中、私は給食の「力」を感じました。休校中、食事の栄養バランスを考えることがなく、偏った食事をしてしまっていました。けれど、学校が再開されて給食を久しぶりに食べたとき、友達と話をするかわりに、目の前の給食をよく見て、味わって食べることで、おいしさをより感じることができました。また、食べながら献立についても考えることができ、給食の栄養バランスのよさに驚かされました。このことは、栄養の大切さについて考えるきっかけにもなりました。このような気づきやきっかけを得ることができたのも、栄養教諭の先生と調理員さん達のおかげです。このコロナ禍でも常に栄養バランスの良いメニューを考えてくださり、調理場で日々欠かさずおいしい給食を作ってくださっていることへのありがたさを感じています。

この先、世の中がどう変わっていくかはまだ何もわかりません。けれど、これからも給食は私たちに「楽しみ」と「健康」を与え続けてくれると信じています。

食に関心をもつ生徒を増やしたい



岡崎市立岩津中学校
栄養教諭
山本梨紗子

はじめに

本校は、生徒数404人の中学校です。給食を楽しみにしている生徒が多く見られます。どのように給食が作られているか、どこで給食が作られているか、知らない生徒が多いと感じます。また、それを知ろうとしている生徒も少ないように感じます。そのためか、偏食や少食の子も少なからずいます。話しながらの会食ができなくなってしまった中で、給食は味わうものになっていると感じます。給食の時間を楽しめるようになってほしいと思い、食への関心を高めることを目的に授業を行いました。

社会科の授業での取組について

社会科の単元「日本の姿」の「日本はどのように地域区分をすることができるだろうか」の授業をTTで行いました。日本を地域区分するとき、気候や生活・文化などさまざまな分け方があります。食と関連させるため、導入でうどんのカップ麺を使用しました。東日本と西日本で売られているものに違いがあるからです。私が担当した部分は、日本の分け方のうち、東と西の2つで分ける考え方についてです。食べ物に着目し、クイズ形式で東と西の違いをみていきました。クイズの内容は、卵焼き(甘い味付けが東日本、だしの味付けが西日本)、食パン(6枚切りが東日本、5枚切りが西日本)、中華まん(肉まんが西日本、豚まんが東日本)です。「家の卵焼きは、甘い味だ。」や「お母さんの出身地が関西の方だからだしの味付けだったの

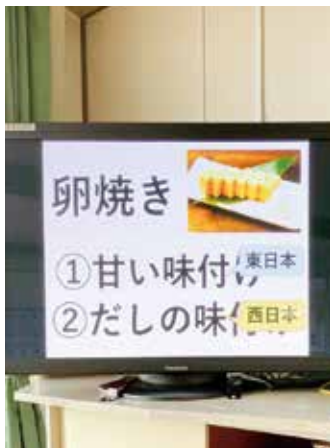
かな。」などの感想がクイズ中に聞かれました。さらに、発展的な内容として、岡崎市の特産品である「みそ」に焦点をあて、食文化には、東西以外の他の分け方もあることを確認していきました。私も授業をやることになり、食文化の東と西の違いを知りました。

掲示物やおたよりの取組について

給食への興味を高めるため、掲示物やおたよりで、給食が作られる様子や給食センターの様子を伝えています。昨年度の秋には、給食センターの様子を伝える掲示物を作成しました。給食レシピの紹介もしています。給食の人気メニューである「とり肉の甘辛だれ」や「スラッピージョー」はレシピにも関心をもつ生徒が多くいました。また、地元産の食材が使われる際には、その食材についてのポスターを掲示し、意識して食べてもらえるようにしました。おたよりで、新メニューや地元産の食材を使った給食を紹介しています。

終わりに

社会科の授業に初めて入らせてもらいましたが、あまり食育を押し出して授業をするのは、社会科の学びと離れてしまうと思い、食への関心をもってもらうことを大切に行いました。今後も、食を大切にする心を育てていきたいと考えています。




検査室だより

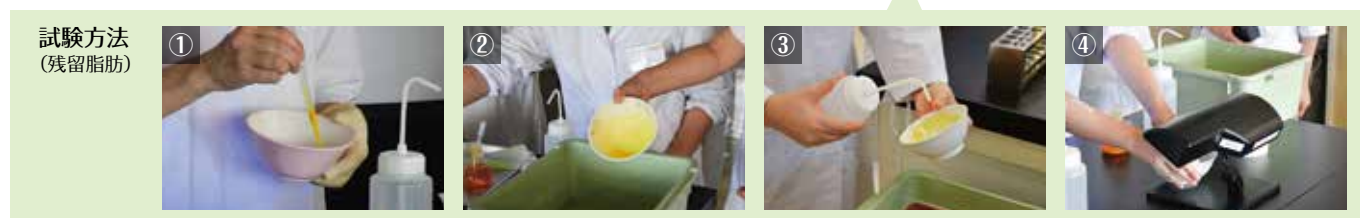
学校給食用食器の衛生管理について

食器の衛生管理について、学校給食衛生管理基準(文科省告示)の学校給食施設及び設備の衛生管理として、『食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、**でん粉及び脂肪等が残らないよう、確実に洗浄する**とともに、損傷がないように確認し、**熱風保管庫等により適切に保管すること。**』また、『学校薬剤師等の協力を得て、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。』と定められています。

食器の衛生検査は、定期的実施している調理場が多く、当財団でも、食器の依頼検査は近年増加傾向にあります。今回は、調理現場で実施できる、食器の洗浄状態の確認試験と消毒保管庫内の温度確認方法についてご紹介します。

1. 洗浄状態の確認試験について

試験名	試験(試薬)	試験方法	判定	
残留でんぷん	市販のうがい薬(ポビドンヨード配合)を水で5倍希釈する。 …………… A 溶液	①残留でんぷんはA溶液、残留脂肪は、B溶液をスポイト等で食器に10ml入れる。 ②食器内面全体に行き渡らせるように食器を回転させる。	でんぷんが付着している箇所が 青紫色になる 。	
残留脂肪	市販のスパイスターメリック0.5gを99%エタノールで溶解し、100mlにする。 …………… B 溶液	③流水で軽く水洗いする。 ④残留脂肪のみ紫外線照射期にあてる。		



2. 消毒保管庫内の温度確認方法について

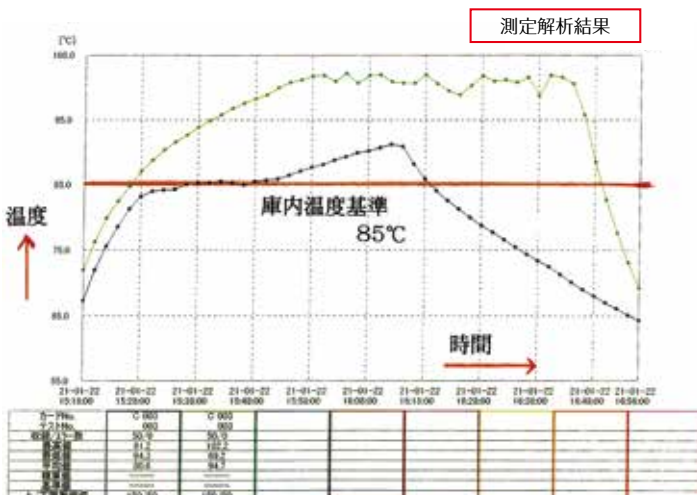
- サーモラベル(表面温度を記録する温度測定用ステッカー)による方法(スクリーニング法)
定期的実施するには、容易にできる方法です。サーモラベルを食器の表面に貼り、温度を確認します。
- 自動温度測定機器(カードロガー)による方法
カードロガーは、設定温度までの時間・設定温度・到達後の保持時間、そして庫内温度にムラがないか測定できます。自動で温度測定し、記録できる機器を利用して、庫内温度の確認をします。
※庫内温度が85～90℃に上昇後、30～50分程度保持すること。(調理場における洗浄・消毒マニュアル:文科省)

3. 当財団の対応について

- 依頼検査
検査項目: 残留でんぷん、残留脂肪、拭き取り検査(細菌数・大腸菌群)
- 検査機器貸与事業
紫外線照射器・自動温度測定機器(カードロガー)の無償貸し出しを行っています。

【自動温度測定機器(カードロガー)の使い方】

- カードロガーのセンサー部分を消毒保管庫内の食器かごにひっかけます。
- カードロガー本体部分は、消毒保管庫には入れません。
- 消毒保管庫の電源を入れるときに、カードロガー本体の電源を入れます。
- 翌朝センサーを取り出し、カードロガーの電源を切ります。
- カードロガーを検査課に返却します。
- 検査課が測定解析データを読み取り、FAXでお返しします。



事業のご案内

小・中学生の親子を対象とした行事

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。

れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう

開催日:令和3年10月下旬

親子料理講習会

児童生徒が魚に触れ、魚の捌きかたを学ぶことで魚を身近に感じてもらうとともに、県産水産物への関心と漁業への理解を深めます。

開催日:令和4年3月

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めざします。

開催日:令和4年1月6日(木)

学校給食料理講習会

日本の食文化や地場産物を活用した料理、海外の料理も題材としてテーマ範囲を広く取り上げ、さらなる献立作成力と知識の向上を図るため、栄養教諭・学校栄養職員を対象に開催します。

開催日:令和3年8月下旬

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:令和3年10月

※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。なお、今後の社会情勢により開催の中止や延期、内容に変更が生じる場合があります。



人事異動

退任 (6月28日付)	理事長	中島 幸一
	常務理事	水野 勝通
就任 (6月28日付)	理事長	茶谷 泰樹
	常務理事	中谷 真人

※写真はコロナ禍のため昨年度以前のものです。



親子食育体験教室(れんこん掘り)



食品検査技術講習会(異物観察)



郷土料理講習会



学校給食教室

あいまるだよ



いいともあいち運動
(地産地消)を推進し
ています!

献立紹介



愛知県立いなざわ特別支援学校
栄養教諭
加藤 智子

献立名

かきまわし、さんまの塩焼き、れんこんの煮物、かきたま汁、牛乳



主となる献立の作り方

材料(中学校 一人分)

〈かきまわし〉

白飯(減量)	70g	油	0.5g
鶏ももこま切	15g	鰹の素	1g
ひじき(乾)	1g	しょうゆ	4g
しめじ	20g	酒	2g
えのきだけ	20g	みりん	3g
ごぼう(ささがき)	20g	三温糖	2g
にんじん	20g		
つきこんにゃく	10g		



調理手順

- ① ひじき(乾)はもどし、つきこんにゃくはアクぬきをしておく。
- ② しめじ、えのきだけ、にんじんは食べやすい大きさに切る。
- ③ 鰹の素でだしをとっておく。
- ④ 油で鶏肉、にんじん、ごぼう、もどしたひじきを炒める。
- ⑤ だし汁を入れ軟らかくなったら、しめじ、えのきだけ、つきこんにゃくを入れる。
- ⑥ 調味料を入れて煮含める。
- ⑦ ⑥を白飯に混ぜる。



本校は、知的障害のある児童生徒が通う特別支援学校で、小学部1年生から高等部3年生までの321名が在籍しています。高等部1年生から3年生の生徒で構成されている「給食委員会」では、毎年テーマを決めて献立作成に取り組んでいます。昨年度は、愛知県の郷土料理を取り入れた献立作成に取り組みました。郷土料理である「かきまわし」と「れんこんの煮物」に、自分の好きなさんまの塩焼きとかきたま汁を組み合わせた献立を高等部2年の男子生徒が考えました。

かきまわしの具材には、自分の家庭で必ず入っているものを入れて考えたそうです。自分が食べている料理の具材をきちんと覚えていることに感心しました。

本校は、19日の食育の日に、♡型や☆型に切ったにんじんを給食の中に入れ、見つけた人は栄養教諭の前で食べると献立リクエストカードがもらえるという「ラッキーにんじん行

事」を実施しています。昨年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため実施できませんでしたが、児童生徒が楽しみにしていることから、今年度は県内の感染状況をみながら再開することになりました。偏食の多い児童が、「ラッキーにんじん」で初めてにんじんを食べることができました。これからも楽しく食育を進めていきたいと思っています。

VOICE

給食時間に、献立作成者が献立について放送で説明しました。「ませごはんには必ずひじきが入ります」の説明で、「ひじきは栄養があるからいいね」や「うちのませごはんは、こんなに具がないよ」など各自の家庭の味を思い出しながら食べていました。どの家庭でも作られている郷土料理だからこそ、みんなが話題に参加できました。

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		
白飯(減量) 70g	250	4.2	0.0	0.6	0	3	16	0.6	0.9	0	0.22	0.02	0	0.3	0.0
かきまわし(具)	109	5.2	2.7	3.9	457	177	113	1.5	0.7	164	0.06	0.12	1	10.8	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
さんまの塩焼き 40g	118	7.0	7.0	9.3	204	10	10	0.5	0.3	5	0.00	0.08	0	0.0	0.5
れんこんの煮物	49	2.0	0.8	0.2	141	18	10	0.4	0.2	0	0.04	0.01	12	1.0	0.4
かきたま汁	75	5.3	3.3	2.8	334	64	27	1.2	0.6	152	0.06	0.11	3	1.8	0.8
合計	739	30.5	20.6	24.6	1220	499	197	4.2	3.5	401	0.46	0.65	18	13.9	3.1

(1人分の栄養価)