



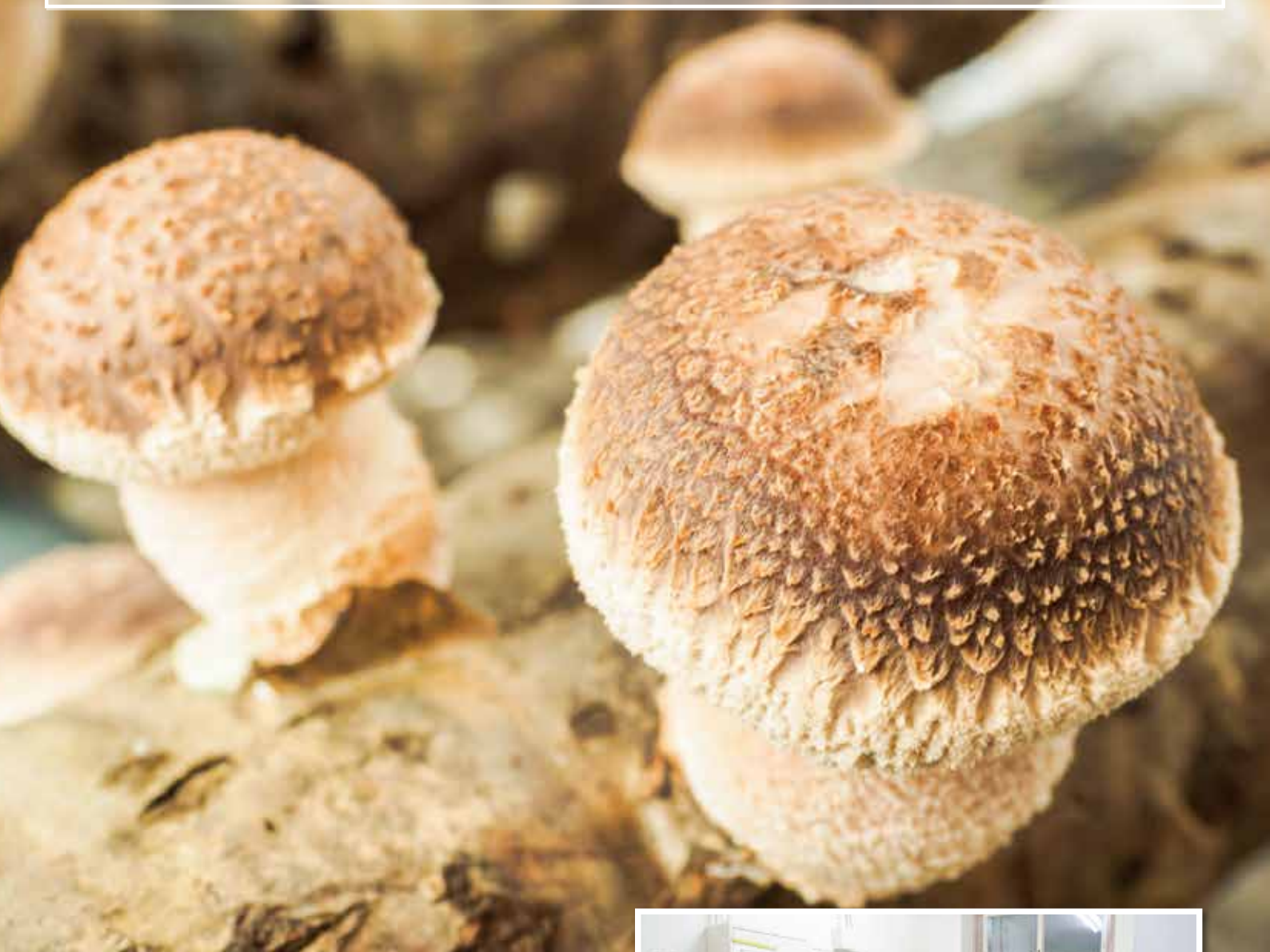
あいち給食だより

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

わあーい給食だ

第
244
号

2021.10.1



もくじ

- 2-3 特集 文部科学大臣表彰
調理場の取組紹介
- 4 みんなの声
- 5 シリーズ食育
- 6-7 物資供給事業
- 8 献立紹介



「わーい! 給食だ the 完食!!」
名古屋市立平針南小学校



地域の特色を生かした安全でおいしい学校給食をめざして ～ 調理場と子どもたちをつなぐ食育活動を通して～

豊橋市南部学校給食共同調理場

1 はじめに

本調理場は、昭和44年に開設され平成13年にドライシステムへの建て替えを経て現在は小中学校及び特別支援学校の合計19校、約8600食を調理しています。平成25年からは調理業務を民間委託しております。

2 取組の概要

豊橋市は、愛知県の東南部に位置し温暖な気候に恵まれた農業の一大産地として米・野菜・果物など多くの農産物の生産が盛んです。この地域の特色を生かし、地産地消を推進する献立の実施及び地元の農産物の体験学習事業等を充実させることで給食を生きた教材として食に関する指導に効果的に取り入れられると考えました。また、調理場と子どもたちを積極的につなげる取組をすることで学校と家庭・地域の食に関する意識を高められるのではないかと考えました。

3 具体的な取組

(1) 地域の特色を生かした献立作成

「豊橋産学校給食の日」を年6回計画し、豊橋産の食材（ミニトマト、とうがん、キャベツ、次郎柿など）を使用した献立を提供しています。また、献立の提供に合わせて生産農家が学校に赴き栽培の苦勞や食材の良さについて説明する講話会が行われ、地元の農業について学習する機会となっています。

「アイデア料理コンテスト」では、毎年市内の小中学校の児童生徒へ豊橋の農産物を使った料理を募集し、優秀献立を年1～2回給食に取り入れています。中学校の中には家庭科の教材として取組を行っているところもあります。

(2) 子どもたちと調理場をつなぐ教育活動

ア 調理場見学

調理場2階の見学通路からは、調理室内の様子を見学することができます。調理場見学に子どもたちが訪れた際には、場長や調理員、栄養教諭が調理について直接質問に答えたり、調理工程の説明をしたりしてい



アイデア料理コンテスト



調理場見学

ます。実際に給食が作られる様子を見ることで給食に対する興味関心が高まっています。

イ 調理員の授業への参画

ゲストティーチャーとして調理員が学校の授業に参画し、調理に対する思いを伝えたり子どもたちの質問に答えたりしています。また、調理員が給食を子どもたちと共に食べる交流給食をすることで給食に込められた思いを感じることができ残食の減少につながっています。



調理員の授業への参画

ウ 「調理場だより」「今日の給食」の配付

「調理場だより」は、食べ物を大切にする気持ちが育ってほしいという願いをこめて地場産物の紹介や、行事食、調理員のメッセージ、農家や主食業者、牛乳業者の思いを伝える内容とし、学校へ毎月送付しています。学校内で掲示したり、学校から家庭へ配付したりして活用されています。毎日の献立について、料理の由来や、栄養の紹介等をする「今日の給食」も、毎月学校に送付しており、給食時間の放送原稿として活用されています。

(3) 学校と家庭・地域との連携

ア 給食懇談会

本調理場では令和元年度、19校中14校において実施されました。小学校は新1年生の保護者対象、中学校はPTA委員対象に行われることが多いです。場長、栄養教諭等が学校に赴き、献立作成、献立表の見方などについて説明するとともに、給食の試食、子どもたちの給食参観、アンケート等を実施しており、保護者のいろいろな意見を献立作りの参考にしています。

イ 親子フードカルチャー

夏休み期間を利用した「親子フードカルチャー」は、普段は入れない調理場内に実際に入ってもらい、調理場探検をするイベントです。野菜や果物を実際に切ったり、大きな釜を混ぜたり、配食したりする体験や試食をして、給食について理解を深められる内容になっています。親子のほか、一般教員が参加する場合があります。



親子フードカルチャー

ウ 農産物体験学習

地元産野菜として給食に登場するキャベツ、次郎柿、ミニトマトについて、年間を通して総合的な学習の時間などを使い、実際の畑で、種まき、摘果、葉かき、収穫などの体験や、農家の方の講話を通じて、農作業の苦労や思いを知ること、食べ物の大切さを理解してもらう機会になっています。

(4) 安全・安心な給食を提供するための衛生管理

研究授業方式による衛生管理研究会や、調理員に対する衛生研修会等を実施しています。保健所の衛生監視の指摘事項等に関しては、毎年、改善策を講じてきました。令和元年度は、下処理室に使用用途別の3槽式シンクを5レーン設置する改築を行ったり、汚染・非汚染区域の視点から肉容器の移し替え方法を見直したりしました。



3槽式シンクの導入

4 おわりに

豊橋の農産物を生かし、地産地消を推進する献立を子どもたちに提供することで、子どもたちは給食を通して、生産者や地元の食材に対する愛着や食べることへの感謝の気持ちをもつことができ、食生活への関心が高めることができました。今後も、学校給食は「安心・安全でおいしい」という基本を守り、調理場がひとつのチームとして支え合い、生きた教材となる給食作りをめざしていきたいです。



時代は変わっても

西尾市立荻原小学校
PTA副会長 徳倉 徳子

私が子供の頃の給食を思い出してみると、主食がパンから米飯へと変化していた時代で、週に2回ほどご飯が提供されていました。白いご飯、麦ご飯などがありましたが、わかめご飯は大人気で、いつもおかわりの列ができていた記憶があります。

時は流れ、今では、ちらし寿司、ピラフ、チキンライスなどのメニューがあり、パン食の日もロールパンサンドというおしゃれなものもあるようです。また、人気のおかずメニューの第1位は「イカフライのレモン煮」だそうです。給食は、いつの時代も子供たちにとっては楽しみであり、うれしいもので、保護者にとってはありがたいものです。

新型コロナウイルスの影響で学校が休校となった昨年、朝、昼、夜と食事を作りながら、果たしてこれで栄養は大丈夫なのだろうかと、つくづく考えさせられました。給食のありがたさを痛感するとともに、給食への関心も高まりました。

学校が再開され、日常が戻ってきたとき、改めて給食のメニューを見ると、地元の食材を使った地産地消のものや、旬のものを取り入れて工夫されたものがありました。何よりも栄養バランスがよく考えられていて、感動しました。

「私たちの体は食べたものでできていて、一生食べ続けるのだから食生活は大事よ。」

時代は変わっても、この幼い頃の母の言葉を思い出しつつ、今日も元気いっぱいに登校していく娘に、食の大切さを私なりに伝えていこうと思っています。

心をこめて100点満点の給食を

犬山市立城東小学校 調理員 加藤 美穂

私が、小中学校に通っていた頃は、学校に給食室があり、出来たての給食が毎日食べられることが当たり前だと思っていました。給食室の窓から中をのぞき、大きな釜で大きなしゃもじを使って調理員さんが調理されているのを見て、楽しそうだなと思った記憶があります。調理員の仕事を選んだのは、そんな子供の頃の思い出があったからかもしれません。現在は、給食を食べる側から作る側になったことで、本当に大変で責任のある仕事だと実感しています。この仕事を始めた頃に比べると児童数も減ってきましたが、食数に関係はありません。安全安心な給食を提供するために、どれだけ手をかけたとしても100点満点の給食と言える日は、そう簡単ではありません。しかし、食缶が空っぽで返却された日や「おいしかったよ。」「おかわりしたよ。」という子供たちの声がたくさん聞かれた日には、100点満点の給食をつくることができたと嬉しく思います。

最近では、アレルギーのため、みんなと同じ給食を食べられない子も増えてきました。栄養教諭さんの指導の下、除去食などの対応をし、少しでもみんなと同じ給食を食べてもらえるように努めています。給食を食べた子供たちがやがて大人になって、小学校生活を思い出したときに、おいしい給食の思い出がたくさんあってほしいと願います。これからも子供たちが入学した日から卒業を迎える日まで、心をこめて精一杯100点満点の給食を目指していきたいと思っています。

「和食文化に関心をもつ子の育成」 ～学校給食と連携した教育活動を通して～

弥富市立十四山中学校
栄養教諭
安江 幸子



はじめに

本校は、生徒数138名の小規模校の単独調理場方式の中学校です。給食の時間の開始5分後には配膳を始め、15分後には「いただきます」のあいさつができるように給食指導を行っています。配膳後、各学級の担任が生徒の給食の量の調整をし、その時点で食缶の中は空っぽになります。そのため、給食を残すことがほとんどありません。

学校給食の献立では、「全国の郷土料理献立」、「おはしチャレンジデー」、「お魚チャレンジデー」などの取組を行い、教科等と連携をして和食文化を広げる活動をしています。

家庭科と連携した「郷土料理献立」

2年生の家庭科の授業では、タブレット端末を活用し、全国の郷土料理の調べ学習を行っています。学習の中で栄養教諭から、郷土料理の一例が農林水産省の「うちの郷土料理」のホームページに掲載されていることや授業で調べた郷土料理を給食献立に取り入れていることを知らせました。実際の給食で食べる機会があるので、どんな郷土料理を食べてみたいかという視点でも意欲的に学習に取り組んでいました。郷土料理献立の給食を食べた生徒からは「食べてみたかった郷土料理が給食に出てうれしい」「初めて食べた郷土料理のとり天が美味しかった」などの感想がありました。

十中タイムの給食委員会活動と関連した「おはしチャレンジデー」

はしを上手に使う「切る」「つまむ」「くるむ」「まぜる」「はさむ」ができるような献立を「おはしチャレンジデー」に取

り入れています。本校では、毎週木曜日の給食後、「十中タイム」という話し合い活動の時間があり、各委員会が企画した行事などを行っています。給食委員会では、「おはしチャレンジデー」と関連させた取組を行いました。「なぜはしを正しく持つのか」の話し合い活動と正しいはしの持ち方の確認をしました。「はしを正しく持つと見た目がきれい」「大人になっても恥ずかしくないように正しく持つ」などの意見交換が見られ、正しいはしの持ち方を再確認することができました。

食育掲示板や給食放送を活用した「お魚チャレンジデー」

「お魚チャレンジデー」では、「鮭」「いわし」「にじます」などの魚を毎月取り上げ、給食献立に取り入れるとともに啓発活動を行っています。食育掲示板には実物の写真を示し、給食放送ではクイズを取り入れ楽しく学べるように工夫しています。魚に関心が薄い生徒も、「今日は何の魚を食べているのか」と考える姿がみられました。

おわりに

給食の時間に学級担任から「今日はおはしチャレンジだよ」とひとこと声をかけてもらえると生徒の給食に対する意識が変わり、正しくはしを持つようになりました。調理員が、様々な地域の郷土料理を美味しく調理することで、生徒の調べ学習がより身近に感じることができます。栄養教諭として、これからも和食文化を給食献立の中に取り入れ、調理員、教職員、生徒の架け橋となり、様々な場面で連携をとっていけるような実践を継続していきたいと思えます。



郷土料理献立の学習の様子



おはしチャレンジデーの給食



お魚チャレンジデーの掲示板



給食委員会による十中タイムの様子

基本物資に係る地場産物の活用について

愛知県学校給食会では、安全良質なパン・米飯・めんの主食を県内全ての学校に同一価格で供給し、学校給食用物資の安定供給に努めるとともに、可能な限り愛知県で生産された原料を使用しています。

パンに使用する小麦粉は、平成16年度から愛知県産の小麦粉を20%配合していますが、令和4年度供給分から50%配合に引き上げる予定です。また、平成20年度には、愛知県産小麦粉を100%使用した「愛知のツイストパン」の取扱いを開始しています。さらに、ソフトスパゲティ式めんを使用する小麦粉は、平成16年度から愛知県産の小麦粉を20%配合していますが、パンと同様に令和4年度供給分から50%配合に引き上げる予定です。なお、白玉うどん及びきしめんについては、平成16年度に34%、平成29年度に68%に配合を引き上げ、中華めん（ラーメン）には当初から愛知県産小麦粉を50%配合した小麦粉を使用していましたが、今年度分から愛知県産小麦粉を100%使用した小麦粉に切り替えて供給しています。

一方で、米飯に使用する学校給食用精米は、愛知県産の「あいちのかおり（SBL）」を主体として取り扱っており、平成12年度から100%愛知県産に切り替えて供給していますが、米飯給食の多様化を目的に取扱いを開始した、炊き込みごはんの具材にも愛知県産の原料を使用するよう努めており、今回は「愛

知のさつまいもごはん」をご紹介します。

「愛知のさつまいもごはん」は、さつまいもの栄養成分の特徴である食物繊維に注目し、かつ季節が感じられる米飯物資として、平成22年度より取扱いを開始しました。また、その具材であるさつまいもの産地については、愛知県産を採用しました。ただし、愛知県で生産されるさつまいものほとんどが生食用として消費されてしまい、加工用の原料がほとんどないことがわかりました。そのため、愛知県経済農業協同連合会（JAあいち経済連）と愛知西農業協同組合に協力を要請し、同組合管内で栽培されたベニアズマという品種のさつまいもを安定的に確保することが可能になり、取扱いを開始することができました。

「愛知のさつまいもごはん」は、すでにご案内させていただきましたが、今年度の供給分からリニューアルします。具体的には、具材の加工方法を乾燥加工からレトルト加工に変更し、皮付きでカットすることで食感や色彩の向上につなげました。また、食塩の配合についても見直しを行い、リニューアル品では食塩を配合しないことが物資供給事業員会で承認されました。

皆様がこの記事をお読みいただいている季節は、さつまいもの収穫が始まる時期です。

つきましては、皆様のご利用を心より期待しています。



収穫を迎えるさつまいも畑



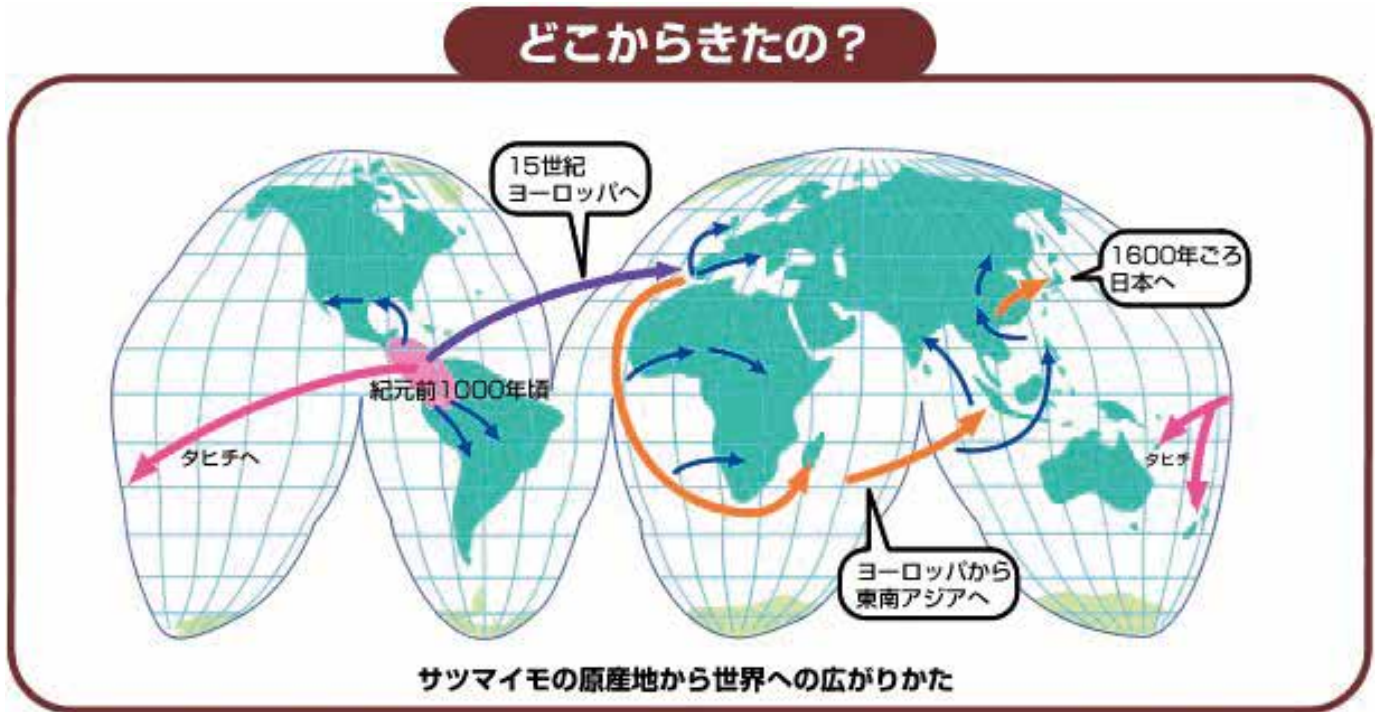
収穫されたさつまいも



愛知のさつまいもごはん(リニューアル品)

〈さつま芋小話 ①〉

さつま芋は、メキシコを中心とする熱帯アメリカで生まれ、紀元前800～1000年頃には中央アンデス地方でつくられていました。その後、コロンブスがアメリカからヨーロッパへ持ちかえり、東南アジアへ持ち込まれ、1600年頃に中国を経由して日本へ伝えられました。その際、琉球（現沖縄県）から薩摩（現鹿児島県）に伝わったため、さつま芋と呼ばれています。また、一方では、中国から来た芋ということで唐芋（からいも）と呼ばれることや中国での名前と同じく甘藷（かんしょ）とも呼ばれていたそうです。



〈さつま芋小話 ②〉

さつま芋の収穫量が最も多い県は、さつま芋が伝来した鹿児島県になります。次に収穫量が多い県は茨城県となり、3位が千葉県、4位が宮崎県になります。（令和元年産）関東地区で栽培が盛んになった理由は、1735年（享保20年）に青木昆陽が著した『蕃藷考（ばんしょこう）』で、飢饉に備えて栽培の必要性を説いたことやさつま芋の栽培が関東一円の関東ローム層に適していたためだといわれています。

〈さつま芋小話 ③〉

2019年（令和元年）に国で作付けされたさつま芋の品種別の面積は表のとおりですが、2位のべにはるかとは3位のベニアズマの順位が入れ替わりました。今回ご紹介した「愛知のさつま芋ごはん」に使用している品種はベニアズマになります。

作付け面積順位	品種	作付けシェア (%)	主な用途
1位	コガネセンガン	22.1	焼耐用
2位	べにはるか	15.4	生食用
3位	ベニアズマ	13.0	生食用
4位	高系14号（枝含む）	10.5	生食用
5位	シロユタカ	9.5	でんぷん原料用

（資料提供先: JAあいち経済連・資料引用先: 農林水産省HP）

お知らせ

財団主催事業につきましては、第242号及び第243号において開催時期等をお知らせしておりましたが、10月実施の「学校給食教室」及び「れんこん掘り体験」は、新型コロナウイルス感染防止の観点から中止します。また、「学校給食料理講習会」は12月下旬に延期としました。

献立紹介



豊川市立三蔵子小学校
栄養教諭
小野 茜

献立名

ごはん、牛乳、
貝だくさん！和風マーボー豆腐、
ショウロンポウ・切り干しだいこんの中華炒め



主な献立の作り方

〈貝だくさん！和風マーボー豆腐〉

材料(小学校 一人分)

米油	0.82g	ピーマン	4.1g
トウバンジャン	0.25g	青じそ	0.41g
ふたももひき肉	24.6g	さとう(三温)	0.41g
酒	0.82g	しょうゆ	4.92g
たまねぎ	57.4g	和風だし	2.46g
しいたけ	4.1g	でんぷん	1.64g
冷凍とうふ	82g	ごま油	0.25g

調理手順

- ① たまねぎはさいの目切り、しいたけとピーマンは粗みじん切り、青じそは0.3cm幅に切っておく。
- ② 米油でトウバンジャンを炒めて香りをたて、酒をふったふたももひき肉、たまねぎ、しいたけ、ピーマンの順に炒める。
- ③ 冷凍とうふと調味料を入れて煮込み、青じそを加える。
- ④ 水溶きしたでんぷんを入れてとろみをつけ、最後にごま油を加えて仕上げる。

豊川市では地産地消の一環として、学校給食を通じて児童生徒に地場産物への興味をもたせ、その啓発に寄与することを目的として、毎年学校給食献立コンクールを開催しています。今年度は694点とたくさんの応募があり、その中から優秀賞、入選、特別賞などを選出しました。優秀賞に選ばれた4作品は、1月の全国学校給食週間に給食で提供しています。

「貝だくさん！和風マーボー豆腐」は、昨年度の学校給食献立コンクールで優秀賞に選ばれた献立です。野菜をみじん切りにする事で、苦手な子どもでも食べられるように工夫してあります。この献立は、今年度11月の「愛知を食べる学校給食の日」にも提供する予定です。

その他にも、地産地消と食育推進を目的に毎月「豊川産〇〇の日」として、地域でとれた新鮮な食材を使用し、献立表に生産者の顔写真とコメントを記載しています。毎年6月の「愛知を食べる学校給食の日」には、豊川市の生産農家の方を学校に招いて栽培の苦労話等をお話ししていただく会食会を開催し、作り手と児童との交流を図っています。(昨年

度及び今年度は、新型コロナウイルス感染症防止のため中止しました。)

また、本校の給食委員会では、「給食の大切さを知ろう！」をテーマに、生産者や給食を作ってくれている人の工夫や苦労などを、テレビ放送を通じて全児童へ伝える活動をしています。今後も引き続き活動を進め、感謝の気持ちや残さず食べようという意識を高めていきたいと思っています。



生産者の方との会食会の様子

VOICE

和風にアレンジしたマーボー豆腐を提供するのは初めてでしたが、青じその風味がよく効いており、おいしそうに食べる子どもたちの姿が見られました。また、給食に使用した豊川産の食材は、生産者の写真とコメントを毎月献立表で紹介しています。

献立名	エネルギー kcal	たんぱく質		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		
ごはん	251	4.2	0.0	0.6	0	3	16	0.6	0.9	0	0.31	0.03	0	0.3	0.0
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
貝だくさん！和風マーボー豆腐	138	10.9	5.4	5.2	558	34	74	5.8	1.0	6	0.35	0.35	9	1.4	1.4
ショウロンポウ	129	3.5	2.0	7.9	188	8	7	0.2	0.4	1	0.10	0.04	4	0.5	0.5
切り干しだいこんの中華炒め	34	1.8	1.2	0.7	167	43	10	0.4	0.1	21	0.02	0.03	4	1.1	0.5
合計	690	27.2	15.4	22.2	997	315	128	7.0	3.2	108	0.86	0.76	19	3.3	2.6

(1人分の栄養価)