



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
247
号

2022.7.1

わあーい給食だ



もくじ

- 2-3 特集
「安城市北部学校給食共同調理場の紹介」
- 4 みんなの声
- 5 検査室だより
- 6 事業のご案内
- 7 シリーズ食育
- 8 献立紹介



給食委員「今日の献立は……」
名古屋市立自由ヶ丘小学校



特集

子どもたちの豊かな食生活の実現に寄与することを目指して 安城市北部学校給食共同調理場

公益財団法人 安城市学校給食協会
給食事務所長 岩瀬 康二

1 安城市の概要

安城市は、昭和27年5月5日に市制を施行し、今年70周年を迎えました。明治用水の豊かな水にはぐくまれ「日本デンマーク」と呼ばれるほど農業先進都市として発展してきましたが、名古屋市から30kmという近い距離や、豊田市などの内陸工業都市や衣浦臨海工業都市に隣接するという地理的条件にも恵まれ、自動車関連企業をはじめとする企業の進出や住宅の建設が盛んになり、急速に都市化が進んできました。現在は目指す都市像を「幸せつながらる健幸(ケンサチ)都市 安城」とし、市民一人ひとりが生活の豊かさとともに幸せを実感できるまちづくりを進めています。

2 建設経緯

安城市では、昭和40年に南部、昭和43年に北部、昭和46年に中部の、3つの学校給食共同調理場で学校給食等の調理を開始しました。それぞれの施設の老朽化に伴い、南部は平成19年度に、中部は平成21年度にドライシステム調理場に改築し現在に至っています。

北部学校給食共同調理場におきましても、昭和62年に2代目施設として開設しましたが、施設・設備の老朽化及び能力不足、最新の学校給食衛生管理基準への対応、食物アレルギーへの対応など課題を抱えていたことから、給食事業の円滑な運営のため、安城市第8次総合計画の施策方針に基づき、安全・安心・快適を重視した教育環境の充実を目的として移転改築することとしました。

平成28年度に施設の整備方針を基本構想として策定し、翌平成29年度から基本設計、実施設計、用地取得等を進め、令和2年3月に工事着工し、令和3年3月に完成しました。

3 施設の概要

施設名称：安城市北部学校給食共同調理場
供用開始：令和3年9月

敷地面積：9,731.28㎡
構造規模：鉄骨造 地上2階
床面積：1階 4,496.59㎡
2階 1,414.68㎡
合計 5,911.27㎡
調理方式：ドライシステム
調理能力：10,000食/日
需配施設：小学校11校、中学校4校

4 施設の特徴

- ・周辺環境に配慮した建物配置
騒音や臭気が発生する残菜処理室やトラックバース、排水処理施設等を近隣民家から遠ざけた場所に設置し、周辺環境に十分配慮した設計となっています。
- ・最新の衛生管理基準に対応したドライシステム方式
床に水が落ちない構造の器具などを使用し、床を乾かした状態で作業します。床での細菌の繁殖を防止するとともに、跳ねた水による食品の汚染を防ぎます。
- ・明確なゾーニング
汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、調理員は異なる区域へ行き来ができない構造になっています。壁による区分ができない部屋においては床の色による区分を行い、加熱前と加熱後の食材の混在が防がれています。



〈煮炊調理室〉



・調理作業環境の改善

空調を完備し、温度監視システムによる場内の温度、湿度管理を行うことにより、文科省が定めた学校給食衛生管理基準を満たした環境で給食の調理を行います。

・アレルギー除去食用調理室の設置

食物アレルギーの原因となる食品のうち、卵と乳（にゅう）の除去食を調理する専用の部屋を設置しました。今年度から卵、令和5年度から乳の除去食の提供を開始します。



〈アレルギー除去食用調理室〉

・調理工程見学通路の整備

2階部分には見学通路が設置され、給食が作られる様子を見ることが出来ます。また、建物の構造上直接見ることができない部屋（アレルギー除去食用調理室、揚・焼・蒸物室）にはカメラを設置し、通路上のモニターを通じて見学することができます。

見学通路奥には実際に調理で使用しているものと同じ回転釜を展示し、子どもたちが見て触れて体験できるような施設の整備を行いました。



〈洗浄室〉

5 食育推進事業

北部学校給食共同調理場には、学校給食の調理等に関する事業を行う公益財団法人安城市学校給食協会の事務所が入っています。協会では、公益目的事業として調理等の業務のほか、給食を機会とした食育推進事業に力を入れています。

今年度の事業としましては、小学校や保育園等への出前講座などの「食育の普及啓発事業」のほか、「学校給食に関する思い出の作文・絵画・ポスター及びメッセージ募集事業」、「親子給食調理教室開催事業」、「調理場施設見学・試食会の受け入れ事業」、「地元食材の啓発事業」を行います。さらに新しく完成した北部調理場において、小学生を対象とした「調理場探検」を実施します。また、安城市の市制施行70周年事業として、地元食材を使用した「給食レシピコンテスト」を実施し、最優秀作品を2月の給食として提供します。

このように成長期における児童、生徒及び園児の健全な知育、徳育及び体育の基礎となる食育事業を行うことにより、食に関する知識と健全な食生活を実践することができる力を育て、児童、生徒及び園児の健全な心身の発達に寄与しています。



〈出前講座〉

6 終わりに

新型コロナウイルス感染症の影響により様々な制限のある中ですが、今後も子どもたちにとって給食の時間が楽しいものであることを願い、安全・安心でおいしい給食を提供するとともに、食育推進事業につきましても工夫しながら実施してまいります。



「心豊かに生きるための力」を培う給食

豊橋市立芦原小学校
校長 渡會 眞理子

「今日の給食は何だろう？」と、一足先に検食のために配膳された給食をのぞき込む子どもたちの目はきらきらしています。コロナ禍になり、黙食が励行され、前向き給食になって3年目を迎えます。例年行われていた1年生の保護者を対象とした給食懇談会もなく、子どもたちの給食の様子を見ていただいたり、工夫を凝らした給食を食べたりする機会が減り残念に思います。

1年生の給食では、ご飯を一粒ずつ丁寧に箸でつまんで食べる子、しかめ面をしながらも苦手な野菜を一口でも食べようとがんばる子、おかずを口いっぱいほおぼって食べる子などの姿が見られ、微笑ましい限りです。担任からは食器の置き方や食事のマナーも学びます。また、しっかりとした栄養管理と衛生管理のもとで作られた給食は、旬の食材や献立に季節感や日本の伝統行事を楽しみ、地産地消の食材に地域の特長を学び、日本各地の郷土食を味わうことができます。さらに「同じ釜の飯を食う」仲間との会話を楽しみながら食べる給食は、まさに心豊かに生きるための力を培う教材であると、子どもたちの顔を見て感じています。

大人になってから給食の話題で話が盛り上がることもあります。パン中心の給食から米飯給食へ、生野菜からゆで野菜へ、献立の変遷など小中学校時代を過ごした世代ごとに給食に関する思い出はさまざまです。一日も早いコロナウイルス感染症の終息を願いつつ、子どもたちが、笑顔で友と談笑しながら給食をほおぼった楽しい思い出が語られる日が来ることを願わずにはられません。

ありがとう給食

名古屋市立猪子石小学校 6年 高木 朱莉

わたしは五年生、六年生と給食委員になりました。五年生のときは、友達にさそわれてなりました。給食委員は、みんながどれくらい残しているのか、しっかり完食しているのかがわかります。それを見ると、みんなが好きな献立は何なのか、苦手な献立は、どういうものなのかを知ることができて面白いです。そこで、六年生では、自分から給食委員に立候補しました。

わたしは給食が大好きです。今まで減らしたことはなく、おかわりばかりしています。色々なメニューがあって、ほかほかと温かい毎日の給食が楽しみです。特に好きなメニューは、ピリ辛スープ、カレー、米粉パン、デザートです。それらが出る日は、わくわくして給食までの時間が朝から待ち遠しいです。

なすやこんにゃくは、わたしの苦手なものです。でもなぜか、給食に出ると食べることができてうれしいです。人気のある、からあげやミニハンバーグは個数がちょっと少ないので「もっと食べたいなあ。」と、いつも思います。

今までで一番印象に残っている給食は、牛乳にチョコシロップを入れて飲んだときと、デザートでプリンかゼリーを自分で選ぶことができたときです。牛乳の味がいつもとちがっていて、新鮮でした。また、わたしはプリンよりもゼリーが好きなので、選ぶことができてうれしかったです。

わたしたち六年生は、あと一年しか給食を食べることができません。今まで通り残さず、減らさず、作ってくれた人たちに感謝して、味わって食べていきたいと思います。

検査室だより

学校給食用物資の安全確保のために

公益財団法人愛知県学校給食会（以下「財団」という。）は、「学校給食用物資の安全確保と衛生管理に関する事業」を、「学校給食用物資の安定供給に関する事業」、「学校給食の普及啓発と食育の推進に関する事業」と並ぶ事業の柱の一つと位置付け、学校給食用物資の安全確保のために様々な検査を実施しています。

検査にあたっては、検査の業務管理や精度確保の専任部門として検査課を置き、更に、適正かつ円滑な検査事業の遂行に関する事項について検討するため、外部有識者からなる「**検査事業委員会**」を設置しています。

1 自主検査の実施

財団では、その取扱う物資について、品質と安全を確認するため、自主検査として、財団による細菌検査及び理化学検査を実施しています。そのほかに、玄米の品位検査など一部の検査については、日本穀物検定協会など他の機関に依頼して実施しています。

令和3年度は、おかずなど副食材料である冷凍物資に関しては入荷数 1,705 件のうち 1,500 件について、常・低温物資に関しては入荷数 1,253 件のうち 777 件について検査を実施しました。

また、ご飯やパン、めんなどの主食に関しては、玄米は 78 出荷倉庫で 78 件、小麦粉は 12 製粉工場で 47 件、ごはんは 17 工場で 54 件、めんは 14 工場で 42 件、パンは 17 工場で 34 件の検査を実施しました。

そのほかに、他機関への依頼検査として、942 件の検査を実施しています。

細菌検査

検査内容：原材料が衛生的に取り扱われているか、食品が適切な処置、工程で製造されているかなどを確認する検査

対象品目：ご飯 めん アシドミルク ゼリー 冷凍加工品 漬物 こんにゃく 乾物 果物缶詰 レトルト食品等

令和3年度実施状況

項目	細菌数	大腸菌群	E.coli	食中毒菌	その他*	合計
件数	1,606	928	717	2,217	109	5,577

※その他の検査：無菌試験 乳酸菌数



〈試験品採取風景〉

理化学検査

検査内容：野菜等への残留農薬や、食品への不必要な添加物の有無等につき分析機器を利用し確認する検査

対象品目：玄米 小麦粉 米粉 パン 調味料 植物油 冷凍食材及び加工品の原材料 漬物 果物缶詰等

令和3年度実施状況

項目	残留農薬	放射性セシウム	重金属	食品添加物	その他*	合計
件数	193	638	158	296	135	1,420

※その他の検査：抗菌剤（10成分）水分 糖度 真空度 官能検査（パン品質評価）



〈理化学検査風景〉

他の機関への依頼検査

対象品目：玄米 精米 無洗米 小麦粉

令和3年度実施状況

項目	品位検査	DNA 検査	鮮度検査	濁度検査	合計
件数	856	30	34	22	942

ホームページQRコード▶



各検査項目の詳細は、
ホームページをご覧ください。

2 検査精度の確保

登録検査機関としての検査

財団は、全国の学校給食会で唯一、食品衛生法の定める**登録検査機関（理化学検査）**として、厚生労働大臣の登録を受けています。

登録検査機関として登録を受けるには、検査精度の確保等のため、次のような基準を満たす必要があるとされており、又、年1回、厚生労働省による立入検査が行われます。

- ・必要な機械器具その他の設備を有し、必要な資格を有する検査員を必要な人数配置していること
- ・検査の信頼性確保のための措置が執られていること

更に、業務開始には、検査の実施方法等を定める業務規程につき厚生労働大臣の認可を受ける必要があり、財団では、この規程により、製品検査及び信頼性確保の各部門の責任者にそれぞれ役員をあてることとしています。

その他の検査（自主検査及び依頼検査）

財団が実施する自主検査、財団が教育委員会等からの依頼に基づき実施する依頼検査についても、登録検査機関としての検査を例として同様の検査精度を確保しています。

引き続き、検査の充実、精度の確保に努め、学校給食用物資の更なる安全確保に努めてまいります。

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。

開催日：令和4年11月上旬

親子料理講習会

児童生徒が魚に触れ、魚のさばきかたを学ぶことで魚を身近に感じてもらおうとともに、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5年1月



〈食品検査技術講習会〉

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5年1月

学校給食料理講習会

テーマを広く取り上げ、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4年12月下旬



〈学校給食料理講習会〉

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の後援で開催します。

開催日：令和4年11月下旬

※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。



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!

INFO

人事異動 退任 (6月28日付) 常務理事 稲熊 和己
就任 (6月28日付) 常務理事 伊藤 久仁

学校全体で推進する食育をめざして



江南市立古知野南小学校
栄養教諭
穂迫 萌香

はじめに

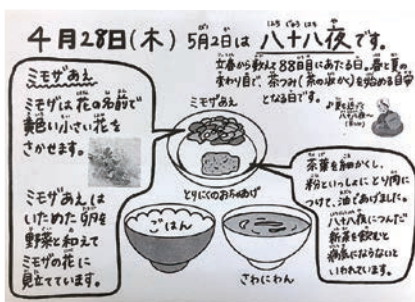
本校は約800名の児童が在籍しており、学校給食は給食センターから配送されています。「給食や食べることが好きか」という問いに85%以上が「あてはまる」と回答していたり、コロナ禍で静かな会食でも楽しそうに食べている児童の姿があったりと児童の食への関心は高いです。しかし、児童の話を見ると、献立名を正しく言うことができない、使われている食材の名前を知らないなど、食への正しい知識が不足しているという実態もあります。

そこで、栄養教諭として、児童一人一人が生涯にわたり健康な生活を送るために、食に関する正しい知識をもち、自らの食生活に生かせるよう、学校全体で食育を推進するための実践を行っています。

給食時間における食に関する指導

「毎日給食だより」の発行

学校給食を生きた教材とするため、「毎日給食だより」を発行し、各学級に配付しています。毎日給食だよりにはその日の学校給食の内容やねらい、食材に関する情報を載せています。学級担任がこれを活用して食に関する指導を行い、児童の学校給食や食材についての知識や行事食等への理解を深めています。コロナ禍で「前向き給食」を実施している今は、給食時間にたよりをタブレット端末で撮影しスクリーンに投影したり、休み時間などにタブレット端末からいつでも見られるように設定したり、給食係の児童が読んで紹介したりしている学級もあります。栄養教諭が訪問できない学級でも同様に指導ができるというメリットがあり、学校全体で統一した食育を実践しています。たより発行後、児童からは「○○(正しい献立名)がおいしかった」、「○○(食材)にはこんな栄養が入っていること



〈毎日給食だより〉



〈毎日給食だよりを見る児童〉



が分かったから、苦手だったけれども、もっと食べたい」「社会で勉強した愛知の食べ物がでた」という感想があり、学校給食を通して食に関する正しい知識を身に付けることができつつあります。



〈タブレットでしている様子〉

教科における食に関する指導

教育活動のさまざまな場面での食育の実施

本校では、食に関する全体計画に基づき、家庭科や体育科を始めとする、教科や諸活動と関連付けて食に関する指導を系統的に続けています。5年生では総合的な学習の時間で稲作体験に取り組み、家庭科でその米を実際に炊飯して味わって日本の伝統食について学習するなど1年を通した食に関する指導を行っています。また、国語科や社会科、理科等で学校給食の残菜について取り上げたり、食べ物の成長について学習したりしています。さらに、これらの学習とともに学校給食で教科と関連させた献立を工夫することで、食べることを通して教科や食への興味をいっそう高め、食に関する正しい知識の定着へとつなげています。



〈5年家庭科日本の伝統食について〉



〈教材と関連させた給食〉

おわりに

学校全体での食育の推進は、養護教諭、給食担当、学級担任等の協力、連携があってこそのもので、児童と深くかかわる先生方とともに、児童の食の実態を把握し課題をつかみながら効果的な指導を実践し、栄養教諭としての専門性を生かし、児童一人一人の未来が豊かなものになるように願いをこめて食育に取り組んでいきたいと思ひます。

献立紹介



高浜市立高浜中学校
栄養教諭
藤井 圭那

献立名 とりめし・牛乳・新玉葱と筍の若竹汁・厚焼き卵・春キャベツと絹さやの和風コールスロー



主となる献立の作り方

材料(中学生1人前)

〈とりめし〉

白飯(減量)	170g	砂糖	9g
鶏肉(成鶏肉)薄切り	35g	醤油	8.5g
油揚げ(刻み)	11g	酒	2g
		みりん	2g

調理手順

- ①鶏の脂を鍋で熱する。脂が溶けたところに、鶏肉を入れ炒める。
- ②油揚げ、調味料を加え、炊き上げるように煮込む。出来上がりは、ごはんにも煮汁が行き渡るように、煮汁がある程度残った状態にする。
- ③②の具材を温かいごはん混ぜ込む。

とりめしは、養鶏業(卵の生産)が盛んだった高浜市の吉浜地区が発祥の郷土料理です。卵の生産が盛んになるとともに卵を産まなくなった成鶏(大人の鶏、廃鶏)を食べることが広まり、その食べ方の一つとして、家庭の味、郷土料理として親しまれるようになったものです。シンプルな食材ながらも、甘辛い味付けと成鶏肉のうま味やコク、風味、特有の食感が効いたとりめしは、生徒だけでなく職員も楽しみにしている献立の一つです。

高浜市は市内全小中学校が自校給食で、各校で児童生徒の嗜好や実態に即した献立の提供に努めています。この特色を活かして、本校では、給食のリクエスト調査結果をもとに、給食委員会の生徒が一食分の献立を考え、提供するリクエスト献立を実施(各学年ごとに立案・提供)しています。とりめしは、リクエスト調査で上位にあがる人気料理で、リクエスト献立にも毎年選ばれています。

また、高浜市の小中学校、市立の幼稚園・保育園では、地場産物や地域に伝わる郷土料理の良さを子どもたちや保護者の方々に知ってもらうことを目的として、6月の「愛知を食べる学校給食の日」には、市内小中学校をはじめ、幼稚園・保育園でとりめしを取り入れた献立を実施しています。



〈リクエスト献立〉

VOICE

とりめしに使用する成鶏肉は、身がしっかりとしているため、薄くスライスしたものを使います。地域・家庭によって人参が入る五目ごはんのようなとりめしや、今回のようなシンプルな具材のとりめしがあります。

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 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
とりめし	443	14.5	6.7	10.4	525	41	47	1.4	1.6	25	0.36	0.08	0	0.4	1.3
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
新玉葱と筍の若竹汁	45	4.1	2.5	0.1	544	25	17	0.4	0.4	117	0.07	0.06	5	2.2	1.2
厚焼き卵	81	5.2	5.2	5.0	207	22	5	0.8	0.6	63	0.03	0.18	0	0.0	0.3
春キャベツと絹さやの和風コールスロー	64	2.4	1.5	4.1	177	15	11	0.3	0.2	47	0.03	0.03	12	1.2	0.3
合計	771	33.0	22.7	27.4	1537	330	101	2.9	3.6	332	0.57	0.66	19	3.8	3.3

(1人分の栄養価)