



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
251
号

2023.7.1



もくじ

- 1-2 特集 西尾市学校給食センターの紹介
- 3-4 みんなで学ぼう学校給食用パン
- 5 みんなの声
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「育てたゴーヤを収穫」
田原市立衣笠小学校



特集

西尾市学校給食センターの紹介 子どもたちが笑顔になる給食を目指して

西尾市教育委員会教育庶務課
主任主査 判治 幸子

1 西尾市の概要

西尾市は、愛知県の中央を北から南へ流れる矢作川流域の南端に位置し、東に三ヶ根山などの山々が連なり、西に矢作川が流れ、南は三河湾を臨みます。実り豊かな大地と温暖な気候が相まって、縄文のころより人の暮らしが営まれてきました。

昭和28年に市制を施行し、西三河南部地域の中核的な都市として自動車関連産業の発展とともに成長を続けてきました。一方で日本有数の生産量を誇る抹茶（てん茶）やカーネーション、養殖ウナギ、アサリなど農水産物の生産拠点としても発展しています。

また、歴史的な史跡や名所が点在し、伝統的な祭りや芸能も多く伝えられているほか、三ヶ根山や三河湾に浮かぶ佐久島を含む一帯は三河湾国定公園に指定され、風光明媚な名勝となっています。

海・山・川に囲まれた豊かな自然環境の中で、地域に根ざした多様な文化と農・工・高のバランスのとれた産業を育てています。「自然と文化と人々がとけあい、心豊かに暮らせるまち」それが六万石城下町・西尾です。

2 新学校給食センター設立経緯

西尾市は平成23年4月1日に、旧幡豆郡三町（一色町、吉良町、幡豆町）と合併しました。

合併当初、西尾市内には3つの学校給食センター（一色学校給食センター、吉良学校給食センター、幡豆学校給食センター）がありましたが、その中でも一色学校給食センターは、昭和43年に建築された施設で老朽化が進んでいたため、早急な建替えが必要となっていました。

また、当時の3つの学校給食センターでは、小中学校及び保育園の給食を提供していましたが、栄養のバランス・栄養摂取

量・食べやすさを考えた食材の大きさが年齢により異なるため、小中学校と保育園の給食は別に調理することが望ましいと考えました。

そこで、安全安心な給食を安定的に提供できるように、3つの学校給食センターの再配置を考慮し効率的にまとめ、小中学校14校の給食を提供する「新たな学校給食センター」を建設するとともに、吉良学校給食センターを改修して保育園15園、幼稚園3園に給食を提供する「こども給食センター」を開設することといたしました。

平成30年7月に施設の整備方式を基本構想として策定し、その後、基本設計、実施設計等を進め、令和2年6月に建設工事を着工し、令和3年7月に完成しました。

3 施設の概要

施設名称：西尾市学校給食センター

供用開始：令和3年9月

敷地面積：6,076.10㎡

構造規模：鉄骨造 地上2階

床面積：1階 2,579.83㎡

2階 955.83㎡

合計 3,535.66㎡

調理方式：ドライシステム

調理能力：7,000食/日

受配施設：小学校11校、中学校3校、特別支援学校1校

4 施設の特徴

(1) 周辺環境に配慮

屋上設置の排風機からの大気開放により、臭気の拡散を図るとともに、高遮音性能の外壁による騒音の外部流出を抑制してい



ます。また、雨水貯留施設によりゲリラ豪雨などの場合に、雨水を一時的に貯留し、河川への大量放流を抑制するなど周辺環境に十分配慮した設計になっています。

(2) 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。



〈洗浄室〉

(3) 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を防いでいます。



〈揚物焼物蒸物室〉

(4) 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、食品表示法で表示が義務づけられている特定原材料及び特定原材料に準ずるものの合計28品目の除去食を調理する専用の部屋を設置しています。



〈調整食の調理風景〉

(5) 特別支援学校へ提供する調整食用調理室の設置

隣接する県立にしお特別支援学校へ障害の状態に応じた調整食を提供するため、調整食用調理室を設置しています。

(6) 調理工程見学通路の整備

調理工程を2階から見学できる見学通路を設け、調理風景を見学することができます。また、会議研修室を設け、主に小中学生の食育の場として活用しています。

5 取り組み

(1) 手作り給食の提供

大量調理施設ではありますが、手作りの料理やデザートにチャレンジしており、2か月に1回程度提供しています。



〈手作りデザート調理風景（抹茶ケーキ）〉

(2) 生ごみのリサイクルに寄与

生ごみを堆肥化している業者に給食の残飯等の生ごみの処分を委託することで、生ごみのリサイクルに寄与しています。

6 終わりに

「食物アレルギー除去食」や特別支援学校へ提供する「調整食」の調理など、従前の給食センターでは行っていなかった調理を行うこととなり不安でしたが、大きなトラブルもなく2年が過ぎ、ほっとしています。

今後も、安全・安心な給食を提供できるよう努めるとともに、子どもたちが笑顔になる給食作りを目指していきたいと思ひます。

理事長就任あいさつ



理事長 矢野 浩二

6月27日をもって理事長に就任いたしました。

財団が、長きにわたり、県内給食を支えてきた歴史を思い、まさに、身の引き締まる思いです。もとより、微力ながら、思いを忘れることなく、給食の充実に尽力してまいります。引き続き、関係者の皆様方のご支援・ご協力をお願い申し上げ、挨拶とさせていただきます。

役員交代

退任（6月27日付） 理事長 茶谷 泰樹 就任（6月27日付） 理事長 矢野 浩二
常務理事 佐藤 益江 常務理事 浅野 薫史

みんなで学ぼう学校給食用パン

使用する小麦粉

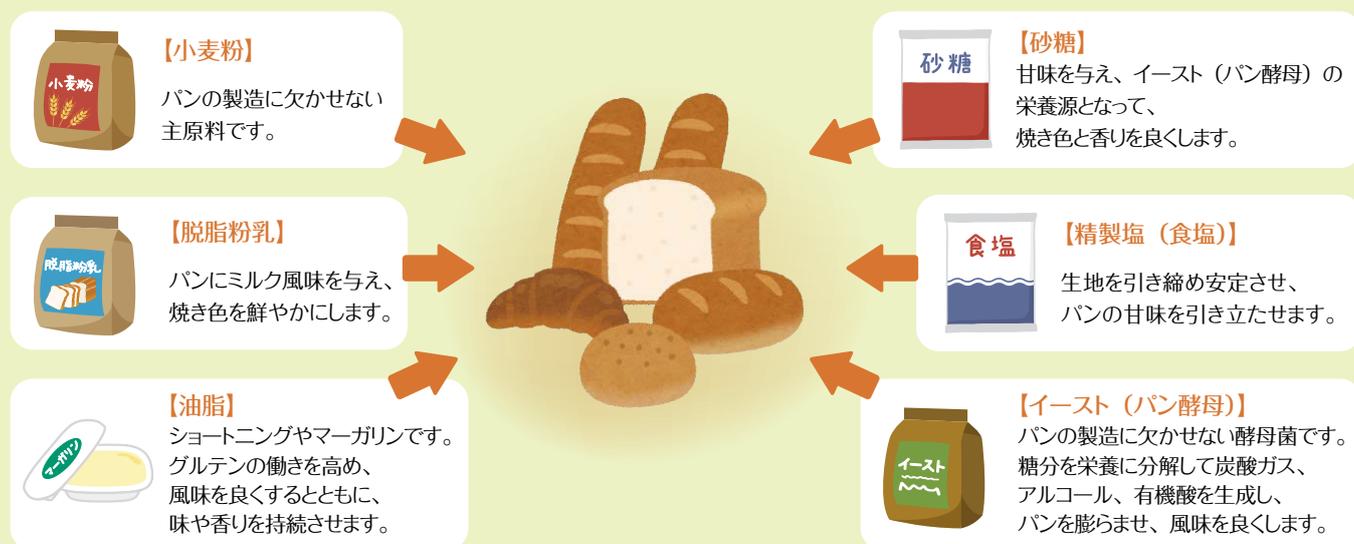
給食だより250号の掲載記事「愛知の小麦」でも紹介しましたが、学校給食用パンに使用する小麦粉は、県産小麦の使用割合を徐々に高めてきており、現在では、愛知県産小麦（ゆめあかり：硬質）50%と外国産小麦（アメリカ、カナダ産：硬質）50%を配合しています。なお、「愛知のツイストパン」には愛知県産小麦（ゆめあかり：硬質）を100%使用しています。

パンに欠かせないグルテン

グルテンは小麦粉に含まれるタンパク質の一種で、水に溶けることにより、ガムのような弾力性と粘着性の高い質感を生み出します。この性質により、生地を膨らませ、その形状を維持することができるのです。グルテンは小麦以外の穀物には含まれないことから、小麦粉はパンの製造には欠かせないものとなります。

パンの製造に使用する材料について

パンの製造には、小麦粉以外にも多くの材料が配合されています。主に使用する材料と出来上がるパンへの効果は次のとおりです。



学校給食用パンは一般的な市販のパンに比べて砂糖や油脂の配合比率が抑えられています。また、 unnecessaryな添加物も使用していないため、素朴で優しい、小麦の味が活かされた味わいが特徴となっています。

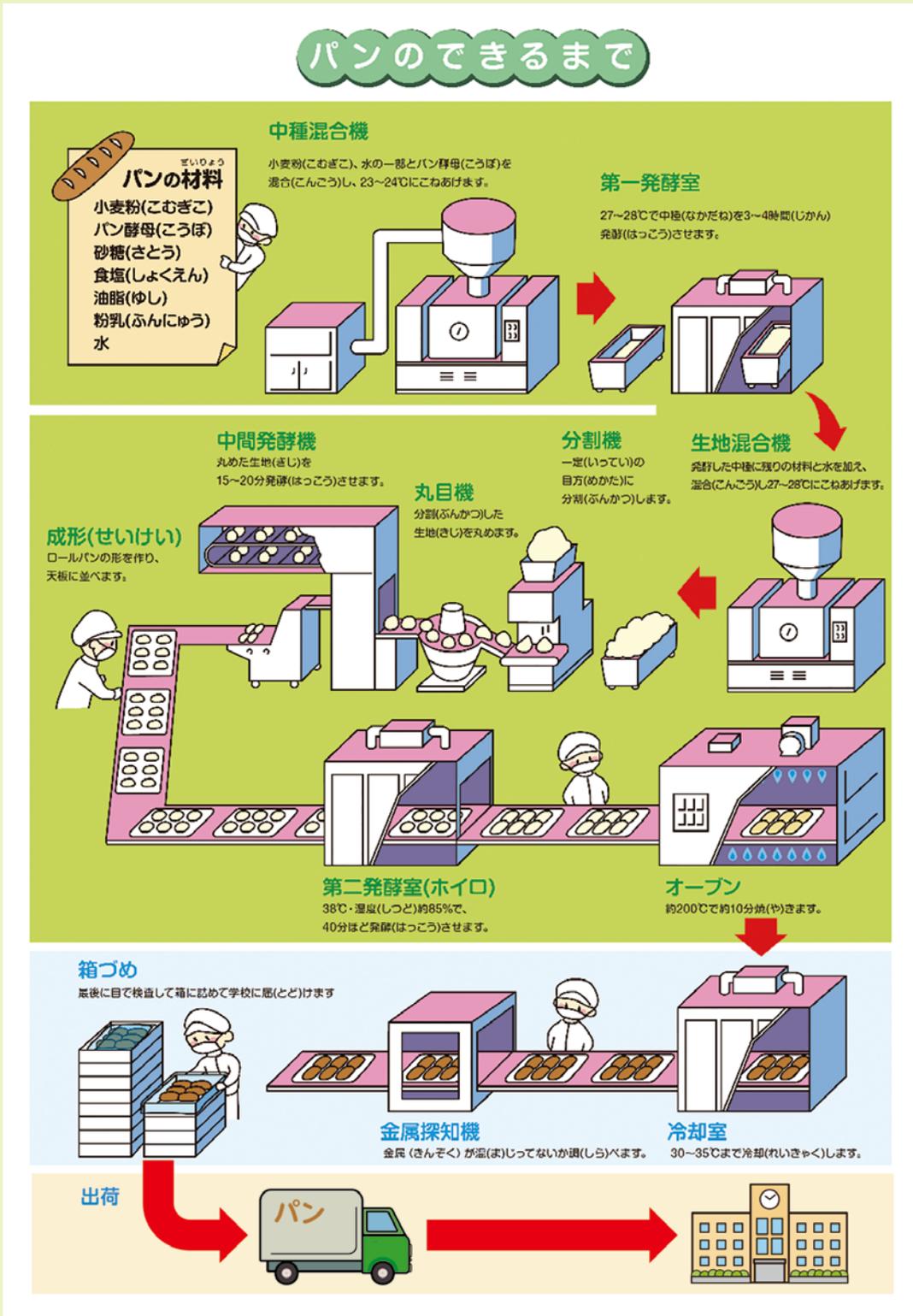
財団では、学校給食用パンを15種類取り扱っています。いろいろなおかずと組み合わせておいしく食べていただけたらと思いますので、献立への活用を是非お願いします。

パンのできるまで

学校給食用パンの供給は、財団が指定する県内17のパン工場が担っています。今回は、パンの一般的な製法の1つである中種（なかだね）製法について紹介します。

中種製法

すべての材料を一度に混ぜ合わせてパンを作るストレート製法と異なり、中種製法は2回に分けて材料を混ぜ合わせます。中種製法はストレート製法に比べ発酵時間が長く、さらに2回の混ぜ合わせによりグルテンが強く形成され、生地が安定し、品質を管理しやすくなる特徴があります。



パン工場の工夫

パン工場ではおいしいパンをお届けするため、製造する季節や天候だけでなく、同一製造日であっても、時間により、配合する水分量や発酵・焼き上げ時間や温度を調整し、出来上がりが均一になるよう工夫しています。複雑な工程を経て製造されるパンには、パン工場の職人技と努力が詰まっています。



笑顔がつながる給食

岩倉市立曾野小学校
校長 大池 千晴

今年度、こんなほほえましい子どもの姿を目にしました。

正面にすわっている子に「この唐揚げおいしいよ!」と話しかけられ、「ホント?」と、大きな口を開けて唐揚げにかぶりつき「めっちゃ、おいしい!」とほほえみ返す子。隣にいる子が魚を箸で上手にほぐし、おいしそうに食べているのを見て、苦手な魚も少しでも食べようとする子。

このような給食の光景は、この3年間見ることはできませんでした。コロナ禍になり、机と机の距離をとり、全員が正面を向いての黙食が続きました。あんなに賑やかだった給食の時間が静まりかえっていました。昨今、家庭での孤食も問題視されています。正しい食べ方や食事のマナーが身に付かない、栄養のバランスが偏る、コミュニケーション能力が欠落しやすいなど孤食は子どもに様々な影響を及ぼします。だからこそ、給食でのコミュニケーションは現在の子どもたちにとって、とても大切な時間であると考えます。まだまだ、大きな声での会話は難しいとは思いますが、顔を見ながらの食事が重要です。おいしそうに食べる子どもの笑顔は、私たち大人にもエネルギーを与えます。「みんなで食べるとおいしいね!」小学校1年生の児童の一言に心が温かくなりました。笑顔がつながる給食に幸せを感じる毎日です。

感謝の給食

名古屋市立橋小学校 6年 佐藤 華子

大好きな給食は、毎日学校に行く楽しみの一つです。特に大好きな献立はピリ辛スープです。この献立は私のクラスでみんなにとっても人気なので、おかわりする人がたくさんいて、よくからっぽになります。また、今年度やっと新型コロナウイルスが落ち着き、3年ぶりにみんなと向かい合って給食を食べることができるようになりました。友達と会話をしながら給食を食べることは、今まで以上にとてもいい経験に、そして、いい思い出になると思います。私は、みんなと食べる給食が大好きです。今までより楽しみになっています。

私の学校は昨年度、創立150周年でした。記念として、全校のみんなで投票してデザートを選ぶ企画を給食委員会の人たちが考えてくれました。5、6個の候補の中から私はわらび餅に投票しましたが、残念ながら2位になりスイートポテトが1位になりました。でも、みんなで、「あと何日だね!」「はやく出る日にならないかな。」ととても楽しみにしていました。みんなで食べたスイートポテトは本当においしかったです。

給食委員長として、給食がより楽しみになるような今まで以上の企画をみんなと考えていきたいと思っています。

私は、今まで以上に給食のことを考えるようになりました。例えば、毎日食べている給食ですが、この6年間であきると思ったことが全くないのは、献立を考えている方々や調理員さんたちのおかげだと私は思います。献立を考えている方々や調理員さんたちには、感謝しかありません。本当にありがとうございます。

私は、あと1年しか給食を食べることができません。なので、小学校を卒業しても大好きな献立をぜひ食べたいのでレシピを教えてもらえたら、自分でつくって家族にも食べさせてあげたいです。そして、給食のおいしさも、たくさんの人と笑顔で食べる楽しさも、たくさんの人への感謝も忘れずにいたいと思います。

食べ物や料理を楽しく 味わって食べる児童の育成

—学級活動や給食委員会活動の取組—



東浦町立石浜西小学校
栄養教諭
中山 希代美



はじめに

本校は、約450名の児童が在籍し、その内の約2割が外国籍です。給食の残食量は、学校全体で平均すると一人当たり10g未満と少ないですが、個々の児童の様子を見ると、極端に減らして食べたり、それでも食べ残したり、ときには苦手な食べ物を吐き戻してしまったりする姿が見られます。本校で取り組んでいる児童同士の考えや意見を伝え合う活動を通して、食べ物や料理のよさに気付き、苦手なものも食べようとする児童を育てたいと考え、食育を実践しています。

2年学級活動「やさいのすてきなところを見つけよう」

紙芝居で野菜の料理方法や体の中での野菜の働きを伝え、児童同士で、自分が好きな野菜について、その野菜のどんなところが好きなのか、どんな食べ方をしたときにおいしかったのかなどを伝え合う活動を行いました。授業のワークシートには、「誕生日に食べたら、おいしくて初めて知った。苦手な野菜もそうやって食べるんだって分かった」や「ねぎを納豆卵ご飯にのせて食べてみたい」「レモン汁をサラダにかけて食べるのを初めて聞いた」など、他の児童の発表を聞いて、自分もやってみたいことが記述されていました。授業後の給食では、よく野菜を残していた児童の何人かは配膳された分を食べ切ることができました。



〈2年学級活動の様子〉

3年学級活動「どんな食事をとるとよいか考えよう」

紙芝居で食品の3つのグループ分け（黄赤緑）を伝えた後、単品のラーメンと給食の食品数や料理数を比べ、ラーメンをどうすると、給食のように健康によい食事になるかをクラスで意見を出し合いました。その後、普段の自分の食事を振り返りました。授業のワークシートには、「朝、



〈3年学級活動の板書〉

パンしか食べてこなかったから、次からはくだものも食べてくる」や「～だけはやめて、全部の色を食べる」、「きらいな食べ物も一口は食べようと思う」、「いろいろな種類の食べ物を食べる」など、好き嫌いせず、黄赤緑の食べ物をバランスよく食べようという思いをもった児童が多くいました。

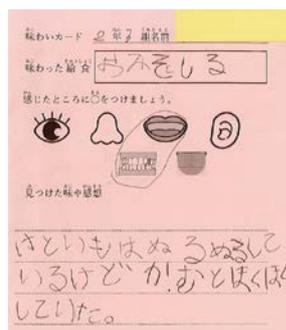
給食委員会活動

6月と10月に、「給食味わい週間」を各1週間ずつ実施しました。給食の味やおいしさを児童自身の言葉で伝える活動で、味を発見したり、それを表現する言葉を知ったり、苦手な食べ物にも関心をもって食べようとする意欲をもったりすることをねらいとしました。



〈給食献立紹介ポスター〉

事前に味わいどころを紹介する給食献立ポスターを昇降口に掲示しました。五感で味わうことを意識させるため、味わいカードには、目、耳、鼻、口などのイラストを書いておき、おいしさを感じた部位に丸を付けてから、その内容を書く様式にしました。児童は給食を食べて実際に感じた



〈児童が書いた味わいカード〉

おいしさを味わいカードに書いて、ポストに入れ、翌日のお昼の放送で給食委員が数点選んで発表しました。2回の実施で延べ283枚の味わいカードが集まりました。給食の時間は当時はまだ黙食を行っていましたが、お昼の放送で、同じクラスの児童のカード内容が読まれたときには、自然に拍手がおき、楽しく明るい雰囲気になりました。

おわりに

学級活動直後や給食委員会活動中は給食の残食量が減ったことから、対話的活動を通して、食べ物や料理の味やおいしさを知る取組は、児童が苦手な食べ物や料理を食べようとする意欲をもち、楽しく味わって食べることにつながったと考えます。しかし、その意欲を継続させることは難しく、一過性に終わる場合が多いです。意欲の継続、食行動の習慣化につながるように、今後も活動を繰り返し実施し、楽しく味わって食べる児童を育てていきたいと思えます。

献立紹介



豊田市立豊田特別支援学校
栄養教諭
重田 玲子

献立名

ごはん・牛乳・肉じゃが・
納豆あえ・ゆかりあえ



主となる献立の作り方

材料(1人分)

〈納豆あえ〉

納豆（引き割り）	35g
チーズ（プロセスチーズ・4～5ミリ角切り）	10g
パセリ（乾）	0.05g
砂糖	0.26g
しょうゆ	1.70g

調理手順

- ① 納豆をよく混ぜる。
- ② 納豆にチーズ、砂糖としょうゆを混ぜ合わせたもの、パセリを加えてあえる。

豊田市は製造品出荷額全国第1位の「クルマのまち」であるとともに、豊かな自然にも恵まれた広大な都市です。都市と農山村それぞれの地域の特性を生かしながら、桃や梨などの果樹をはじめ、米、野菜、お茶などの様々な農産物が作られています。

給食では、安定的に供給できる主な農産物（米、麦、大豆）をはじめとして、野菜や果物、鮎など、積極的に『地産地食』をすすめています。中でも「大豆」は水煮大豆だけでなく、豆腐や生揚げ、納豆などに加工しています。納豆あえは約50年前から豊田市の学校給食に出されている人気献立の一つです。

本校は肢体不自由のある児童生徒のための特別支援学校で、児童生徒の個別の咀嚼や嚥下などの食べる機能に合わせて普通食のほかに、主食は粥（軟飯・パン粥・めん粥）、ペースト、副食は初期Ⅰ、初期Ⅱ、中期Ⅰ、中期Ⅱ、後期Ⅰ、後期Ⅱと形態調整食を調理しています。例えば、納豆あえの形態調整食を調理するときには、納豆を一度ゆでて冷却しています。ゆでることで豆がやわらかくなり、咀嚼しやすくなります。また、同時に粘りを取り、飲み込みやすくなるように工夫しています。納豆と合わせるチーズは調整しながら細かく砕き、納豆とあえています。



〈調理状況〉



〈納豆あえ後期食〉

VOICE

納豆あえは、納豆が苦手、チーズが苦手という子どもでも「給食の納豆あえなら食べられる」という子どもがいるほど食べやすく、親しまれている料理です。調理時には糸をひいて混ぜ合わせるのが大変ですが、子どもたちが楽しみにしているからと、調理員が丁寧に調理しています。

(栄養価、1人分の材料)

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 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
ごはん	251	4.3	0	0.6	0	4	16	0.6	1.0	0	0.31	0.03	0	0.4	0.0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
肉じゃが	184	9.5	6.8	5.5	338	32	36	0.9	1.1	76	0.43	0.13	32	2.9	0.9
納豆あえ	104	8.2	2.3	6.1	208	85	34	0.9	0.8	27	0.05	0.17	0	2.1	0.5
ゆかりあえ	13	0.6	0	0.1	57	19	7	0.1	0.1	37	0.01	0.01	13	1.0	0.3
合計	690	29.4	15.9	20.1	687	367	114	2.5	3.8	218	0.88	0.65	47	6.4	1.9