

えひめの 給食だより

第123号

令和5年1月6日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

もくじ

新年のごあいさつ	2
新採さんいらっしゃい！栄養教諭紹介Vol.3	3
令和4年度学校給食調理従事職員研修会	4
令和4年度栄養教諭・学校栄養職員研修会	5
令和4年度第2回物資選定委員会	6



栄養教諭・学校栄養職員研修会を開催しました。

新年のごあいさつ



公益財団法人愛媛県学校給食会 理事長 河野 利江

新年明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃から公益財団法人愛媛県学校給食会の事業活動に対しまして、ご理解とご支援を賜っていますことに改めまして厚くお礼申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の拡大の長期化、ロシアのウクライナ侵攻に伴う国際情勢の不安の高まりや劇的な円安による日本経済の不安定化、異常気象など、国内外で様々な大きな出来事が次々と起こり、時代の転換期を迎えつつあるのではないかと危惧しております。

最近の学校給食を取り巻く環境は、多種多様な物資の価格上昇や自然災害の多発による農林水産物の品不足、今まで以上に徹底した感染防止対策を行いながらの調理など大変厳しいものがございます。そうした中でも、学校給食に携わる皆様方が、子どもたちに美味しく、栄養バランスの取れた豊かな給食を毎日、丁寧に調理・提供されていることに深く敬意を表します。本会もまた、えひめの子どもの健やかな成長と学校給食の円滑な実施のため、皆様方のお役に立てるように全力で事業に取り組んでまいります。

さて、本会におきましては3年ぶりに研修会を対面で開催いたしました。新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、参加人数の絞り込みや開催時間の短縮など開催方法を見直し、8月に「学校給食調理従事職員研修会」を、12月には「栄養教諭・学校栄養職員研修会」を開催し、学校給食における衛生管理や食育推進に関する知識の習得、調理技術向上を目指した研修を行いました。お陰様で参加者からの好評を得て次回に対する励みになりました。それぞれの研修会を開催するにあたり、ご協力いただいた関係者の皆様方に心より感謝申し上げます。

今年、本会は公益財団法人として11年目を迎えますが、公益財団法人としての役割と責務を自覚し、役職員一同、学校給食の発展に貢献するため、安全・安心な学校給食用物資を安定供給することに努めるとともに、地産地消を支援するPB商品のラインナップの更なる充実を図るなど、愛媛のよりよい学校給食の実現及び食育の推進支援に向けて、力を尽くしてまいりたいと存じます。

最後に、本年が皆様にとりまして良き年となりますようお祈り申し上げますとともに、学校給食会への変わらぬご指導とご支援をお願い申し上げます。新年のご挨拶といたします。



愛媛県教育委員会 教育長 田所 竜二

新年明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より、安全・安心でおいしい学校給食の提供をはじめ、学校給食における食育を積極的に推進され、子どもたちの心身の健全育成のために御尽力いただいていることに、心より敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

さて、長期化する新型コロナウイルス感染症をはじめ、気候変動やフードロス、さらには、ウクライナ情勢による食料価格の高騰等、食を取り巻く環境は、大きく変化しています。

このような中、本県においては、食の安全安心の確保に確実に取り組んでいくため、昨年3月に「第3次愛媛県食の安全安心の推進に関する計画」を策定しました。この計画では、

- ① 生産から消費に至る食の安全安心の確保
- ② グローバル化に対応した食の安全安心の確保
- ③ 相互理解と協働による食の安全安心の確保

の3つを「基本施策」として掲げ、安全安心で豊かな「えひめの食文化」の継承と国内外への発信に取り組んでいるところです。

基本施策を推進する指標の一つである「学校給食における地場産物の使用割合(食材数ベース)」について、昨年度の平均使用割合は45%であり、目標値の40%以上を達成いたしました。これは皆様方が、学校給食に地場産物を積極的に提供いただいている賜物であると認識しており、改めて感謝申し上げます。

学校給食における地産地消の推進は、ライフスタイルの変化や食に関する価値観が多様化する中、子どもたちが、安全な食品や食材を自分自身で見極め、正しく選択できる力を身に付けることに加えて、地域の文化や産業に対する理解を深めるとともに、郷土愛や生産者に感謝する心を育み、ひいては、我が国の農林水産業を守り、支えることにつながるものと考えます。

今後とも、皆様方には、安全安心でおいしく、栄養バランスのとれた給食の提供はもとより、学校・家庭・地域との連携を図りながら、地産地消や食育の更なる充実にも努めていただき、学校給食を通じた愛媛の将来を担う健康で、愛顔(えがお)あふれる子どもの育成に、御理解と御協力を賜りますようお願い申し上げます。新年の挨拶といたします。

新採さん
いらっしゃい!

栄養教諭紹介

Vol.3

令和4年度愛媛県新規採用栄養教諭をご紹介します。



松野町立松野中学校
栄養教諭 植田 智美

松野町

森林が全面積の84%を占めており、「森の国」と呼ばれ親しまれている松野町。足摺宇和海国立公園の一角である「滑床渓谷」をはじめ、自然豊かな町です。

また、県内有数の桃の産地としても知られています。本会でも、松野町産の白桃を使用した商品が人気です。

① 栄養教諭を目指した理由

学生時代に見たドキュメンタリー番組で、食は体だけでなく心も満たす大切な役割があることを実感して「食の大切さを伝えたい」という思いを強く持つようになったことがきっかけです。そして、子どもたちの成長を間近で感じながら、様々な人と連携して食育を進める面白さに気付いて、栄養教諭を目指しました。

② 栄養教諭として子どもたちに伝えたいこと

食は、体に栄養を与えるだけでなく、コミュニケーションツールでもあります。美味しいものを食べた時、誰かに伝えたくなくなったり、一緒に食べることで互いの距離が縮まったりします。ぜひ、お家で給食の話をしてほしいです。また、自分に合った健康的な食生活が送れる人を目指しましょう。

③ 好きだった給食

炊き込みごはん、沢煮椀

④ 今後の意気込み

子どもたちの夢実現に向けて、食の面からサポートできる身近な栄養教諭になりたいです。出会った子どもたちの中から、1人でも栄養教諭を目指す人が出てきてくれるように頑張ります。

質問への回答もありがとうございました。

3年ぶりに開催! 令和4年度

学校給食調理従事職員研修会

調理従事職員を対象とした研修会が令和4年8月1日、8月3日、8月17日に、栄養教諭及び学校栄養職員を対象とした研修会が12月2日に開催されました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、3年ぶりの開催となりました。調理従事職員研修会には全会場あわせて188名、栄養教諭・学校栄養職員研修会には16名の方に参加していただきました。

講義
1

「食がにつながる体・心・頭」～「おいしい記憶」を子どもたちに～

講師：食文化・料理研究家 中村 和憲 氏



身近なトピックやご自身の経験を交え、栄養素や食材に関する知識や食の大切さについて様々な視点から提示していただきました。子どもたちの健やかな成長にはもちろん、大人の食生活にとってもためになる知識を身につけることができました。

講義
2

「学校給食の衛生管理」

講師：愛媛県教育委員会事務局 管理部 保健体育課 教育指導グループ 指導主事 川本 道則 氏



HACCPに基づき、危害要因を把握することや危機意識を持つことの重要性について、多くの事例を挙げ分かりやすく提示していただきました。衛生管理を徹底するために、一人一人が心掛けなければならないことを再確認する機会となりました。

アンケートの声

たくさんのご回答ありがとうございました。

安心・安全な給食を提供できるように
今まで以上に衛生管理に
気をつけます。

食に関わる内容で、
一生覚えておける
内容だと思いました。

食事の大切さを
改めて知ることができ、
日頃の自分のことを振り返って
良い所・悪い所を
再確認できました。

2年間研修会がなく、
調理経験の浅い調理員が
研修を受けることができ
良かったです。

衛生管理のポイントを抑えた
わかりやすい講義で
勉強になりました。

食に関わる職として、
再度、子どもたちのために
できることがあることを
幸せだと感じました。

ご回答いただきましたアンケートをもとに、今後より一層良い研修会にするとともに、調理に従事する皆様に様々な情報を発信できる場にできたらと考えております。

3年ぶりに開催! 令和4年度

栄養教諭・学校栄養職員研修会

講義
調理実習

「和食(美味しい出汁・減塩でおいしい料理をつくりましょう)」

講師：株式会社SN食品研究所 本社 商品部 小原 扶美子 氏



出汁をテーマとした減塩和食レシピの調理実習を行いました。利尻昆布、真昆布、羅臼昆布、日高昆布でとった出汁のテイastingを行い、香りや味の違いを体験しました。

調理実習の様子



アジの和風トマトあんかけ マロニーと野菜の炒め煮



講義

「牛乳の基礎知識(牛乳の風味変化について)」

講師：四国乳業株式会社 品質保証室長 大野 和浩 氏



安全で良質な牛乳が生産される過程や、牛乳の風味変化について講義を行っていただきました。牛乳は、飼料や気温等様々な要因によって風味が変化する農産物です。特に、味覚が敏感な子ども達にとっては味の変化を感じやすいですが、それを安易に異常であると捉えてはならないということを教えていただきました。

研修
報告

「令和3年度食育指導者養成研修」受講者による研修報告

報告者：松山市北条南中学校 重松 裕子 氏

助言者：愛媛県教育委員会事務局 管理部 保健体育課 教育指導グループ 指導主事 川本 道則 氏



令和3年10月に行われた食育指導者養成研修の報告をしていただきました。子ども達が生涯に渡って健康な生活を送るために、栄養教諭・栄養職員だからこそできることや自校の全体計画を見直すことの大切さについて提示していただきました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。

令和4年度 第2回 物資選定委員会 (令和4年12月13日開催)

今回、常温・冷凍商品合わせて21品が新規取扱商品として、また、2品がリニューアル商品として選定されました。

商品の詳細な情報は、本会HPからご確認ください。

商品の栄養価や原材料配合等の情報、サンプルの御要望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

地産地消

愛媛県学校給食会開発商品 116号・117号



116. 愛媛県産いよかんゼリー〈60g〉

愛媛県産のいよかん果汁を使用した風味豊かなゼリーです。

(常温)リードタイム1週間



117. 愛媛県産みかんゼリー〈60g〉

愛媛県産のみかん果汁を使用した風味豊かなゼリーです。

(常温)リードタイム1週間



2,800個以上のご注文で、オリジナルデザインのパッケージが作成可能です。

デザイン案を本会までお送りください。



2,800個に満たない場合も、別途料金にて作成できますので、お気軽にお問い合わせください。

うめえふりかけの販売を再開します!

令和5年3月下旬
から
販売開始



砥部町・県学給共同開発 うめえふりかけ

(砥部町産赤しそ乾燥)〈100g〉

七折梅の梅酢と砥部町産赤しそを使用した無添加の風味豊かな商品です。

数量限定のため、お早めにご注文ください。
使用目安:精米6kgに対して本品1袋(100g)
(常温)完全受注生産

県学給とコラボして地場産物を使った貴市町独自のPB商品を作ってみませんか?

皆様の市町で、「地場産物を給食で提供したい!」というお考えがありましたら、お気軽にご相談ください。
お電話・メールをお待ちしております。



お問い合わせはこちらまで

(公財) 愛媛県学校給食会

☎ 089-924-7623

✉ info@ehime-gk.or.jp

FAX 089-924-6304

🌐 <http://www.ehime-gk.or.jp>