えひめの給食だより

第105号
平成25年1月15日
編集・発行
財団法人
愛媛県学校給食会
〒790－0063
松山市辻町12番29号
☎ 089－924－7623
FAX 089－924－6304

新春のごあいさつ

財団法人愛媛県学校給食会　会長
（前愛媛県知事）　加戸守行

新春、明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より本県学校給食の充実・発展に御尽力いただき、誠にありがとうございます。本年も引き続きどうかよろしくお願い申し上げます。

さて、昨年12月には、３年ぶりの総選挙で、劇的な政権交代がありました。ところで、選挙中の政党や候補者の公約を新聞紙上で見る限り、経済・雇用・外交・税財政・エネルギー・環境・教育等々の課題は程度の大小は別として取り上げられていましたが、こと学校給食に関しては言及がなかったようであります。考えてみると、脱脂粉乳から生乳に切り替えるとか、米飯給食を導入するとかといった給食内容の大転換とかが叫ばれているわけでもなく、食中毒が恒常的に続発しているわけでもない時代であってみれば、政治課題として取り上げられることはないのが常識なのかもしれません。

言ってみれば、学校給食制度の存廃論が浮上することなどありえない平和な時代とも言えるし、学校給食などのちまちました問題には構っていられないほど沢山の課題が山積みであるともいえます。

私事ながら、昨年末に妻とエジプトに旅行して参りました。ピラミッドなどの数千年昔の文明の跡を辿り、蓮の花の香水の痕跡が発見されている話を聞きつつ、一方において土産物を押し売りする沢山の子供達に出会いながら、この悠久の巨大な歴史を持つ国での今日の生活条件、食糧事情、物流体制、衛生環境等々を想像して、学校給食と呼べるような仕組みが果たして機能しているのかどうか、気になってなりませんでした。

本年も安全・安心な学校給食のために関係者一同より一層の努力を重ねる必要のあることは勿論ですが、と同時に、我が国での素晴らしい制度・仕組み・運用に御父兄の御理解が深まり、御子弟に学校給食への感謝の気持ちを持たせていただけることを年頭にお祈りして新春のごあいさつといたします。

職員紹介

臨時職員　高尾　隆幸
臨時職員　兵頭　康治
主査　栗田昭次郎
主査　鎌田　慎也
主査　清家　寿春
主査　田中　靖興
主査　大西　尚史
主事　野間美智代
主事　一色　栞

一般物資係長　川中　真澄
専門員　一般物資管理係長　白石　岸則
事務局長　先野　純子
理事長　和田　典夫
事務局次長　中重　豊
基本物資係長　髙岡　稔

新年のごあいさつ

愛媛県教育委員会　教育長　仙　波　隆　三

新年あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては、日頃から学校における食育の推進をはじめ、児童生徒の健全な育成のために御尽力いただき、深く感謝申し上げます。

学校におきましては、これまでも教育活動として、学校給食を通した食に関する指導を行ってこられたところですが、昨年度から段階的に実施されている新学習指導要領では総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することとされました。

食育につきましては、平成17年に食育の推進を国民運動として推進するため「食育基本法」が施行され、平成21年には学校における食育の推進を位置付けた学校給食法が改正されるなど、近年、食育を推進するための様々な制度整備が行われているところです。

本県では、平成24年に第２次愛媛県食育推進計画を策定し、「食を大切にする心の育成」「心身の健康のための食生活の確立と実践」「県民運動による食育の推進」を重点目標としたほか、平成28年度を目標に、朝食を欠食する小中学生を０％とすることや、学校給食での地場産物の使用割合を35％以上とすることなど、学校における食育の推進について明確な目標を掲げ、各学校等における取組みをさらに促進することといたしました。

こうした中、学校給食を「生きた教材」として食育に活用するためには、学校給食が、おいしく魅力があるとともに、安全で安心な食事であることが不可欠です。最近、各地でノロウイルスの感染事例が急増しておりますので、今後とも「学校給食衛生管理基準」等に基づいた衛生管理の徹底をお願いします。

愛顔あふれる愛媛の子どもたちの健やかな成長と、新しい年における皆様方のなお一層の御活躍を祈念申し上げ、新年のごあいさつといたします。

学校給食牛乳の豆知識

四国乳業株式会社

学校給食の牛乳は、市販されている牛乳と同じで、種類別牛乳で「成分無調整」です。（パックに表示する義務があり、成分や製法によって名称が異なる）

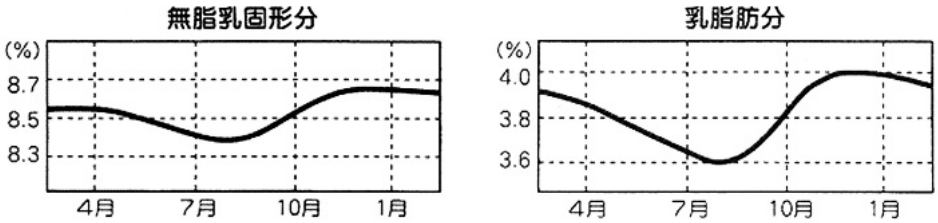
生乳（牛から搾ったままの乳）を加熱殺菌してパック詰めした、成分を調整していない牛乳のことで、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により、水や添加物を混ぜたり、成分を除去することは一切禁じられています。

また、無脂乳固形分（牛乳から乳脂肪分と水分を除いた残りの成分）8.0％以上、成分は乳脂肪分3.0％以上あるものと規定されていますが、愛媛県の給食牛乳では無脂乳固形分8.3％以上、乳脂肪分3.5％以上で、市販されている牛乳もほとんどが同様の成分です。

生乳の成分は乳牛の品種、個体、飼料、地域、季節、泌乳期などにより変動があり、特に冬のほうが夏より、乳脂肪分や無脂乳固形分が多くなる傾向が見られます。

下のグラフは、季節による平均的な成分変化を表したものです。

季節による平均的成分変化



牛乳の風味は、上記の要因により日々異なりますが、それ以外に飲む人の体調や飲む時の品温、一緒に食べた食品の味によっても異なります。

平成24年度栄養教諭・学校栄養職員研修会

平成24年11月7日

学校給食における食育推進等について、知識の習得並びに調理に関する理論及び技術の研修を行い資質向上を図ることを目的に、本年度も参加者41名で実施されました。

研修内容

①講義及び調理実習

「子どもたちの今、そして未来を輝かせるために」

講　師　　料理研究家＆食育アドバイザー　　中　村　和　憲　氏

3ヶ月後が楽しみね♪

●手作り米みそ作り体験●

～MENU～

- 手作り塩糀の焼肉
- きゅうりのわさび漬け
- なめたけ茶漬けのもと
- ちりめん佃煮
- 大根の千枚漬け
- 具だくさん味噌汁

②講　　義

「お米と炊飯の基礎知識」

講　師　　株式会社　ひめライス

③研修報告

「平成24年度健康教育指導者養成研修　食育専門コース」

報告者　　松山市立久米中学校　栄養教諭　正　月　千　歳　先生

　　鬼北町立近永小学校　　〃　　八十島　千　鶴　先生

おめでとうございます

平成24年11月15日、第63回全国学校給食研究協議大会（大分市）において学校給食文部科学大臣表彰を２校、１個人が受賞されました。

◎平成24年度　学校給食優良校

松山市立八坂小学校

西条市立神拝小学校

◎平成24年度　学校給食功労者

松山市立久米中学校　栄養教諭　正　月　千　歳

学校給食用パン工場体験会

財団法人愛媛県学校給食会

見て、聞いて、パン生地に触れて！　親子でパン作りしてみませんか？

趣　旨

学校給食のパンが、どんな材料で、どのような工程で作られているのかご存知でしょうか。

学校給食用パン工場で、作業工程を実際に見て、聞いて、こね上げたばかりのパン生地に触れ、親子でオリジナルのパン作りの体験を通して、学校給食用パンをもっと身近に感じていただきたく当体験会を企画し、平成24年12月22日㈯、松山市にある㈱玉川製パン所にて実施いたしましたので、その時の様子をご紹介いたします。

愛媛県学校給食会和田理事長のあいさつ

たくさんの参加者（73名）

機械に興味津々
（分割機）

親子でパン作り

機械に興味津々
（包装機）