

えひめの 給食だより

第114号

平成30年1月31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

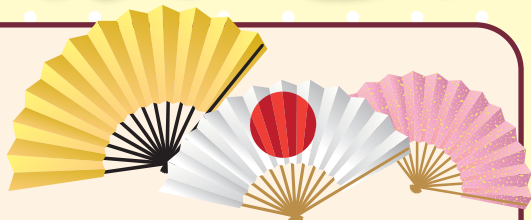
新年のごあいさつ	2
全国学校給食甲子園 優秀賞受賞コメント	3
平成30年度本会行事予定	3
取材レポート	
突撃!!地産地消 東温市黒米パン	4-5
松前小学校1年生の給食センター見学・野菜収穫体験	6-7
平成29年度第2回物資選定委員会	7
本会開発商品、市町・県学給共同開発商品紹介	8



「調理員さんとセンターで給食!」 松前町立松前小学校の子どもたち



新年のごあいさつ



公益財団法人愛媛県学校給食会
会長 加戸 守行 (元 愛媛県知事)

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・発展に格別の御尽力を賜っており、厚く御礼申し上げます。
さて昨年は、何かと変動のあった一年でありました。国では、北朝鮮の核実験や度重なるミサイル発射により、国民の安全・安心が脅かされる中、来年10月実施の消費税の引き上げ分の一部を子育て支援に充てることについて、国民の信を問うという名目で総選挙が実施されました。選挙に際しては、小池都知事率いる希望の党が結成されたほか、民進党が分裂して立憲民主党が誕生するなど、野党勢力が大きく再編されました。かく言う私も選挙の争点の一つとされた、今治市の獣医学部新設に係る国会閉会中審査において証言台に立ちました。その後、紆余曲折があったものの、本年4月に開学の見通しとなったことは、誘致を推進した知事として誠に喜ばしい限りです。

愛媛では、何といっても64年ぶり、初の単独開催となる「えひめ国体」及び「えひめ大会」が開催され、選手の皆さんの頑張りで立派な成績を収めるとともに、遍路文化により培われた「おもてなし」の精神をもって来県者との交流が図られるなど、愛媛県民の総力を結集した、愛媛らしい大会となりました。手前味噌ですが、国体開会式及び大会閉会式の弁当に、本会が開発した県内産豚肉を用いた焼売が採用されたこともうれしいことであります。

一方、給食においては、大きな変動はなかったものの、第2期教育振興計画(平成25年)に、その後の5年間に取り組むべき具体的な方策として、地場産物の活用が盛り込まれたことを受け、県内各地で様々な取組が行われており、大変頼もしく思います。奇しくも、本号においても、東温市における古代米(黒米)を練り込んだ学校給食用パンのユニークな事例を紹介させていただいております。

本会においては、給食における地産地消を支援するため、平成28年度から県内産の食材を用いたPB商品の開発に取り組んでいます。また、平成29年度からは、給食の設置者である市町教育委員会とのコラボにより、地域の特色ある食材を用いた市町毎のPB商品の開発も進めているところです。

今後とも、こうした取組を通して、より良い愛媛の学校給食の実現に向けて、役職員一同さらに力を尽くして参りたいと存じます。本年もどうかよろしくお願い申し上げます。



愛媛県教育委員会 教育長 井上 正

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、日頃より、学校給食現場の最前線において、子どもたちの健全育成のために、おいしく、安全安心で栄養バランスのとれた学校給食の提供並びに学校における食育の推進に御尽力賜っておりますことに、深く敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

さて、子どもたちの食に関する実態は、朝食欠食、偏食、孤食、肥満、痩身、運動不足、生活リズムの乱れ等、憂慮すべき課題が山積しています。これらを改善するためには、学校における食育を充実し、「食に関する確かな

実践力」を子どもたちに身に付けさせる必要があります。

このような中、国では食育基本法に基づき、平成28年に「第3次食育推進基本計画」を策定し、施策についての基本的な方針として、新たな重点課題を掲げて取り組んでいます。また、本県でも、昨年3月に「第3次愛媛県食育推進計画」を策定し、3つの重点目標を、

- ①「食を大切にする心の育成(人間形成)」
- ②「心身の健康のための食生活の確立と実践(健康増進)」
- ③「県民運動による食育の推進(地域活性化)」

と定め、平成33年度までの目標指標として、朝食を欠食する子どもの割合(小学生)を0%、学校給食における地場産物の使用割合を40%以上、国産食材の使用割合を80%以上としているところです。

朝食欠食は、家庭環境に大きく起因することが考えられますが、基本的な生活習慣に影響を与え、生涯にわたって習慣化することから、子どもたちに、望ましい食習慣がいかに大切であるかを理解させるとともに、学校で学んだことを家庭での食事に生かすことができるような実践の充実を図っていくことが大切です。

また、学校給食における地場産物の活用促進により、新鮮で安全な食材の確保だけでなく、「生きた教材」として、子どもたちが地域の気候、風土、産業、歴史等に関心を深め、行事食や郷土食の食文化の継承につながるという高い教育的効果が得られるよう、学校、家庭、地域の一層の連携に努めていただきますようお願いいたします。

本年も愛顔(えがお)あふれる愛媛の子どもたちの育成に御協力いただきますようお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。



西条市立神拝小学校が『全国学校給食甲子園』で 優秀賞を受賞されました!

全国2057の学校・センターから応募があった『全国学校給食甲子園』。
激戦の予選を勝ち抜き、特に優れた調理技術を発揮した学校に送られる優秀賞を受賞されました。
神拝小学校の栄養教諭である武方先生にコメントをいただきました。



献立内容

みきちゃんライス、牛乳、
媛っこ地鶏の香草パン粉焼き、愛南栽培ひじきのサラダ、
ほうれんそうのクラムチャウダー、キウイフルーツ

全国学校給食甲子園に出場して

西条市立神拝小学校 栄養教諭 武方 美由紀

「宣誓!私たち選手一同は、確かな調理技術と完ぺきな衛生管理、そしてチームとしての連携の良さを基に、それぞれの地域の特色ある食材を生かした調理をし、子どもたちのおいしい笑顔のために、ベストを尽くすことを誓います。」

なんと、選手宣誓のワジを引き当ててしまい、緊張が倍増しましたが、優秀賞をいただくことができました。この経験を活かし、今後も食に関する指導の充実に努めたいと思います。



優秀賞を受賞した栄養教諭 武方 美由紀先生(左)と調理員 川名 良子さん(右)

平成30年度 本会行事予定

昨年は大変お世話になりました。平成30年度の行事予定をお知らせします。(※予定は変更する場合があります)
今年も皆様のお役に立てるよう、役職員一同努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

平成30年 6月	第1回学校給食用パン品質調査
平成30年 7月	第1回物資選定委員会
平成30年 7月及び8月	学校給食調理従事職員研修会
平成30年 11月	第2回学校給食用パン品質調査
平成30年 11月頃	栄養教諭・学校栄養職員研修会
平成30年 11月頃	第2回物資選定委員会
平成31年 2月	第3回学校給食用パン品質調査





取材レポート

突撃!!

地産地消

東温市 黒米パン

平成29年11月15日(水)、東温市内の小中学校及び市立幼稚園で、黒米パンが給食として初めて提供されました。黒米パンは、東温市学校給食センターと愛媛県学校給食会で共同開発を行った、地元産の黒米と米粉を使用したパンです。地産地消の推進を目的としてつくられた黒米パン、その開発には、どのような経緯や苦労があったのでしょうか。

南吉井小学校の給食で、黒米パンが提供される様子を紹介するとともに、東温市学校給食センター、開発を担当した(有)篠崎ベーカリー及び黒米を生産した(有)ジェイ・ウィングファームに話を聞きました。

コラム 黒米ってなに?

黒米は、中国が原産の米です。赤米、緑米などとともに、古代米と言われています。

中国では縁起の良い米とされ、皇室御用米として食べられていました。日本でも、中国より伝来して以降、縁起の良い米として神社が栽培・保管し、神事に使用されていました。

栄養価が高く、カルシウム、鉄、ビタミンB群、アントシアニンや食物繊維が豊富に含まれています。

おいしい! 香ばしい!
甘い! もちもち!



黒米パンには、県学給PB商品「愛媛県産(東温市産)こめ粉」を使用しています!

各市町のうち米で対応できる場合もありますので、お気軽にお問い合わせください。愛媛県産(東温市産)こめ粉▶



たくさん食べてね♡

突撃!! 隣の開発者



東温市学校給食センター 南吉井小学校

栄養教諭 坂田 香代子 先生

とうおん栄養レンジャー

Q1: 黒米パン開発の経緯と黒米に着目した理由を教えてください。

学校給食において、子どもたちはパンよりご飯を好む傾向にあります。そこで、東温市で栽培している黒米・赤米・五穀米などを使って美味しいパンができないかと思ったのが、黒米と赤米に着目した理由です。東温市学校給食センターでは、子どもたちが生涯にわたって健やかで豊かな食生活が送れるよう、食への興味関心を高め、郷土に愛着を持たせるよう、給食の食事内容の充実を図っています。中でも、地産地消の推進については、生産者・地域・子ども・家庭がそれぞれの活動やかかわりについて「見える化」を図りたいと考えています。

Q2: 開発の苦労、改善点を教えてください。

米の炊き加減を硬めにしてミキシングしても米粒が残り、黒米が入っているのが分かるようにするのに苦労しました。試作段階では少量の生産でしたので、黒米や赤米の粒がはっきり残っていましたが、全校実施の時はミキシングでつぶれてしまっていたので、次回以降改善の必要があります。

Q3: 子どもや先生方の反応はいかがでしたか?

子どもも大人も大絶賛!「モチモチしておいしい」、「いつものパンより甘みがある」、「香ばしい」、「もっと食べたい」、「また給食で出して!」の連発でした。先生方も、いつもパンが残る子ども、完食しました。次回は赤米パンだよ!という、子どもたちは嬉しそうに「楽しみ!」と言っていました。

Q4: 地産地消で思うことを教えてください。

東温市ならではの地産地消推進のため、給食センターは何ができるか?、生産者との連携を今後どのように進めるとよいか?、地域・家庭・行政を巻き込むためにどうすればよいか?を考え、今後の運営を模索しているところです。

Q5: 今後進めていきたい取組があれば教えてください。

今後は郷土料理や行事食を掘りおこし、学校給食への導入・献立の多様化を図り、地域に根付いた給食運営を行うとともに、子どもたちが自分たちの生まれ育った東温市に愛着が持てるよう、学校給食の充実と給食を通した食育の推進を図っていきたいです。



突撃!! 隣の開発者②

(有)篠崎ベーカリー

代表 篠崎 清栄 さん

Q1: 「黒米パン」と初めて聞いた時の印象を教えてください。

聞くと、東温市産の米粉と黒米を使用することであり、配合が難問になりそうだと感じました。本当にするのですか?と思いました。

Q2: 「黒米パン」を開発するうえでの苦労があれば教えてください。

黒米粉と米粉、グルテンだけでは、ふっくらとしたパンになりにくいと考えた末、思い切って黒米を炊いて米粉に練り込んでみました。黒米のタンパク質の粘りが出て、もちりとしたパンになりました。

Q3: 実際に開発してみた感想を教えてください。

給食になると、定められた配合で作らなければなりません。決められた配合の中でいかにおいしいパンを作るか、今までの基礎を振り返る必要があると感じました。



突撃!! 隣の生産者

(有)ジェイ・ウィングファーム

代表 牧 秀宣 さん

Q1: 古代米の栽培を始めたきっかけ、古代米に着目した理由を教えてください。

古代米の栽培を始めたのは、20数年前にさかのぼり、なぜ日本は白米ばかりになったのか、という疑問を持ったことがきっかけです。45年前、米国に2年間農業の勉強で滞在していた時、スーパーマーケットには、いろいろな米、穀物が商品として販売されていたのを思い出、栽培してみようと思いました。白米以外は雑穀、と言う日本の不思議さも感じていましたので、現物を作ってみるしかなかったわけです。歴史を調べていくと、雑穀と呼ばれる穀物がたくさんあったのですが、機能性より収穫量の多い米に変わってしまい、日本全国特徴のないものになってしまいました。これでは、地域の気候や地形を無視した栽培になり、気象変化や異変が起こった時の対応が難しいのではと考え、古代米を作り続けています。

Q2: 古代米を栽培する上での苦労があれば教えてください。

上記のように、気候風土によって品種の選定があるため、適正を知るには何年もかかります。1年に1回しか栽培できないものなので、これはどうしようもありません。まだまだ、特性を知らなければなりません。



美味しいパンを作ってくれてありがとう
ごちそうさまでした!

新しい献立を作ってくれて楽しみ
また作ってください!

取材にご協力いただいた皆様、ありがとうございました。
食に関するユニークな取組がありましたら、ぜひ本会までお知らせください。

A group of about eight students are sitting around a wooden table, eating and smiling. They are wearing school uniforms. A pink sticky note is attached to the top of the photo.

7



39.冷凍上板蒲鉾スライス(扇型) 500g
八幡浜市産のえそを60%以上使用した、食感のよい商品です。扇型に3mmカットしたバラ凍結品です。

(冷凍) リードタイム20日



40.伊豫さくらげ乾燥スライス 100g
伊予市産のさくらげをスライスカットしています。

(常温) リードタイム3日



41.冷凍じゃこ天
松前産ハモ使用 20g、40g
地域食文化継承モデル事業で開発された商品です。松前町産のハモと八幡浜市産のアジを使用しています。ハモについては、原料事情で八幡浜市産になる場合があります。

(冷凍) リードタイム14日



42.りんまん 38g (10個入りパック)
地域食文化継承モデル事業で開発された商品です。愛媛県産米粉を主原料としたお餅でこしあんを包み、饅頭の上にピンク、黄、緑の愛媛県産もち米をのせ、蒸し上げた、桃の節句の時期に食べられる、江戸時代からの松山市の郷土菓子です。

(冷凍) リードタイム2ヶ月



43.愛媛県産大豆乳 1ℓ
愛媛県産大豆100%の豆乳です。受注生産、賞味期限10日のため、数量変更等が出来ない場合があります。汁物・鍋物等に使用できます。

(冷蔵) リードタイム14日



44.県学給 愛媛県産真鯛のスープ(濃縮) 500g
愛媛県宇和海域で養殖された真鯛を使用し、超低温加熱により抽出した真鯛のスープです。お好みで2倍程度に薄めて使用してください。

(常温) リードタイム14日



45.県学給 愛媛県産真鯛のほぐし身 500g
愛媛県宇和海域で養殖された真鯛を使用し、独自の製法により、真鯛のカマからほぐした身を使用しています。鯛めし、唐揚げ、汁物等に使用できます。

(常温) リードタイム14日



46.県学給 愛媛県産真鯛のパースト 500g
愛媛県宇和海域で養殖された真鯛の中骨・中落ちを原料にしたペーストで、カルシウムが豊富です。汁物の具材、コロッケ等の材料として使用できます。

(常温) リードタイム14日



47.愛媛県産小麦使用冷凍うどん 250g
愛媛県産小麦を使用した15cmカットの冷凍うどんです。モチモチとした食感が特長です。凍ったまま沸騰したお湯で1分～1分半茹でてください。

(冷凍) リードタイム20日



48.愛媛県産大豆水煮 1kg
愛媛県産大豆を使用しています。加熱済みなので、開封後すぐに食べることができます。サラダ・スープ・煮物の具材として使用できます。

(常温) リードタイム20日



49.愛媛県産蒸し大豆 1kg
愛媛県産大豆を使用しています。ドライパックなので、旨みや香り、風味を残しており、開封後すぐに食べることができます。スープ・煮物の具材として使用できます。

(常温) リードタイム20日



市町・県学給共同開発商品



50.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、ご注文いただいてもお断りする場合があります。精米6kgに対して本品1袋(100g)が使用目安です。

(常温)



51.鬼北町・県学給共同開発 きじガラスープ 1kg
鬼北町産のきじを使用したきじガラスープです。2倍に希釈して使用してください。きじ肉団子やお好みの野菜を加えれば、美味しいきじ鍋に仕上がります。

(冷凍) リードタイム7日



52.鬼北町・県学給共同開発 きじ肉団子 1kg
鬼北町産のきじを使用し、お椀だねにしました。汁物との相性がよく、汁に直接投入し、加熱して使用できます。115～125個/袋。8g/個。

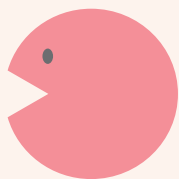
(冷凍) リードタイム14日

県学給とコラボして地場産物を使った
貴市町独自のPB食品を作ってみませんか？

…と、前回の給食だよりでご案内したところ、

砥部町並びに鬼北町との共同開発が実現し、今回、平成29年度第2回物資選定委員会において3品採用されました！

いずれも特色のある商品ですので、地産地消の推進の一助となれば幸いです。また、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

TEL : 089-924-7623

FAX : 089-924-6304

E-mail : info@ehime-gk.or.jp

http://www.ehime-gk.or.jp

各商品の原料配合・栄養成分などの詳細やサンプルのご希望がありましたら、
本会にお気軽にお問い合わせください。お待ちしております！