

えひめの 給食だより

第117号

令和元年9月25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

平成30年度愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業

(東予)地場産物を活用した加工品開発・・・・・・・・・・2-3

命を守る!防災のすゝめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・4-5

給食おたより便vol.3 西予市立野村中学校・・・・・・・・・・6

救給シリーズ・本会備蓄非常食の案内

令和元年度第1回物資選定委員会・・・・・・・・・・7

本会開発商品紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・8



「野村中学校の運動会にて」

1日も早い復興を願って、
地域の方々と一緒に頑張っています!



「『おいり』って知ってる?」

「おいり」を楽しく食べる東予地域の児童

平成30年度愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業

(東予)地場産物を活用した加工品開発

愛媛県教育委員会では、平成28年度から30年度にかけて、文部科学省の委託を受け、「学校給食地域食文化継承モデル事業」に取り組みました。平成28年度の南予、29年度の中予に続き、30年度は東予を対象として事業が行われました。地場産物を活用した加工品開発の分野では、昨年度に引き続き、本会もお手伝いさせていただき貴重な機会を頂戴し、2品の加工品を開発しました。県教育委員会の山市指導主事と、東予地域の栄養士の先生方を中心とするワーキンググループの皆さんの思いと併せて、開発の経緯や給食提供の様子を御紹介します。

愛媛県教育委員会 保健体育課 指導主事 山市 知代

愛媛県教育委員会では文部科学省の委託を受け、「学校給食地域食文化継承モデル事業」として平成28年度に南予地域(宇和島圏域)、29年度は中予地域を対象に、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」という2つの課題の解決に取り組んでまいりました。最終年度となる今年度は、今治市・西条市を中心とした東予地域5市町で本事業を実施し、3年間の総仕上げとして取組の成果を県下全域に波及させることを目標に、関係者の連携強化や開発した給食メニューの定着に努めました。

「地産地消の推進」については、学校給食施設、納入業者・生産者及び行政が連携し、地場産物の生産状況などの情報を共有するなど、近隣市町間で地場産物を相互調達するための流通体制づくりや地場産物活用率の向上に取り組むとともに、県学校給食会さんの御協力のもと、県下全域で流通可能な県内産食材を使用した加工品開発を行った結果、栄養教諭・学校栄養職員の思いが詰まった素敵な加工品として「とれとれ鯛入りつみれ」と「おいり」(米菓子の個包装)の商品化が実現しました。

「とれとれ鯛入りつみれ」の利点は、どうしても高価になってしまう鯛の切り身をつみれにしたことで安定した価格で供給できるようになり、煮物や汁物などの様々な料理に活用できるところです。試作では、鯛の身の配合割合や塩分量、1個の大きさなどについて何度も検討を重ねるとともに、皆さんに覚えてもらいやすいネーミングも考えました。つみれは、学校給食週間に東予地域の多くの小・中学校の給食で提供することができました。また、東予地域で結婚式の引き出物として配られる文化がある郷土菓子「おいり」については、学校給食で提供可能な個包装に成功しました。試作では、個包装にちょうどよい「おいり」のパラパラ具合や紅白の配合割合、製造ロット数の問題など難しい面もありましたが、「子どもたちに愛顔を届けたい!」という製造業者の方々の熱い思いが成功へと導いてくださいました。「おいり」を食べた子どもたちからは、「昔、こんなおいしいものがあつたんや〜。お祭りで食べたことある!」「こぼさないで食べるのは難しいなあ〜。」という声が聞かれるなど、驚きと発見があった楽しい給食の時間となったようです。今後は、中予、南予でも永く活用していただければ幸いです。

結びに、本事業に御協力いただきました関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

昔から伝わる「幸せのおすそ分け」の味を、子どもたちに知らせたいと思っています。

東予ワーキンググループの皆さん



モデル事業で開発された2品



1 とれとれ鯛入りつみれ 1kg

愛媛県宇和海域で養殖された真鯛のほぐし身を贅沢に使用したつみれです。口に入れた瞬間、優しい鯛の風味が口いっぱいに広がります。110個/kg。

(冷凍)リードタイム1ヶ月



2 おいり 3g

東予地域の郷土菓子で、西条市産のお米を使用した紅白のおいりがミックスされている個包装タイプです。包装の工程上、白のみの袋が出来上がる可能性があります。

(常温)※受注条件あり。詳細はお問い合わせください。

コラム 『おいり』ってなあに?

「おいり」は、愛媛県東予地域の郷土菓子で、膨らませた米に、砂糖蜜をからめて作られる米菓子です。子どもからお年寄りまで広く親しまれてきました。

東予地域では、結婚式の引き出物にしたり、お祭りやお祝い事のおすそ分けとして、近所に配る風習もあります。最近では食べられる機会も少なくなっていますが、「幸せのおすそ分け」「幸せを運ぶ」お菓子として子どもたちに伝えていきたい郷土の味です。

「おいり」は、地域によって、ポン菓子、パン豆、パットライス、パン菓子、パンはぜ、バクダン、嫁入り豆、おいり豆など様々な名前と呼ばれています。

全国学校給食週間を中心に『とれとれ鯛入りつみれ』と『おいり』が東予地域の給食で提供されました!



「おいり」を製造してくださっている「ひなのや」さんからメッセージをいただきました!

婚礼引菓子という地域文化に根差したお菓子を、子どもたちに提供できることを嬉しく思います。

パン豆ひなのや(株)りんね 代表取締役 玉井 大蔵 さん



栄養士の先生方の発案を元に開発を進め、地場産物を学校給食で提供できるよう、幾度も調整や試作を重ねました。地元業者の方々の多大な御協力により、今回の開発品が実現しました。事業に携わられた栄養士の先生方、地元業者の方々に心より感謝申し上げます。

3年間にわたって実施された「学校給食地域食文化継承モデル事業」で開発された開発品の多くは、本会で継続的に取り扱いますので、引き続き、食育授業の一助として御利用ください。

取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます



近年、日本全国で多くの自然災害が発生し、防災への関心が高まっています。本県でも、昨年6月から7月にかけて豪雨に見舞われました。被災された皆さまに、改めて、心よりお見舞い申し上げます。
本稿では、昨年の西日本豪雨で被災された皆さまのリアルな声をお届けするとともに、防災に関する情報をお伝えします。

本会では、防災に関するアンケート調査を、本県の給食センター・調理場・学校を対象に、令和元年5月に実施しました。お忙しい中、ご協力いただき、ありがとうございました。本稿が、今後の教訓や備えとして、参考になれば幸いです。

Q 貴センター・調理場・学校における、被害の状況を教えてください。



稼働予定の新学校給食センターが水没した。(西予)
床上浸水・断水・停電が発生した。(宇和島・大洲)

- ・水道水が濁って調理できなかった。
- ・水没し砂がたまり、砂埃がひどかった。土砂撤去に時間がかかった。

特に、大洲、宇和島、西予では、学校給食センターや調理場が、完全に機能を失うなど、直接的な被害を受けました。直接的な被害がなくても、水道設備の被災による水質汚染や砂埃による環境汚染等、間接的な被害もありました。



Q 災害時、特に困ったことは何でしたか？



停電・長期に及ぶ断水により、調理が行えなかった。(弓削・鬼北)
床上浸水に伴う復旧作業により、給食業務が停止した。(宇和島)

- ・警報発令により臨時休校が多発したため、食材の発注や献立作成に苦労した。
- ・市内の業者が被災し、物資を調達できなかった。
- ・流通関係で被害を受け、物資の納品が困難になったため、献立変更せざるを得なかった。
- ・町や子どもの家が被災し、体力面、衛生面に心配があった。
- ・簡易給食を提供した際の学校での手洗い・消毒方法。
- ・水が出ないため、調理・洗浄のすべてにおいて衛生的な対応ができなくなった。
- ・トイレが使用できなかったため、衛生面の問題が発生した。
- ・水没している間は、調理場内に入ることができなかった。

一番困ったこととして多く挙げられたのは、停電・断水や、建物・設備への被害でした。また、直接的な被害がなくても、関係各所が被災した影響により、給食の提供に支障が生じた事例もあったようです。さらに、停電や断水に伴い、衛生面での問題も多く挙げられました。土砂の流入による汚染だけでなく、水が出ないことにより洗浄を行えない、トイレが使用できないことによる環境の悪化など、問題は山積していたようです。



Q 今後の防災対策として検討していることがあれば教えてください。



断水に対応して、受水槽の設置を検討中。(宇和島)

- ・防災食の購入・備蓄。ローリングストック法の活用。
- ・雨水による浸水への対策を関係各課で協議中。
- ・災害時給食の実施・中止の指針を検討中。 ・避難訓練の実施

多くの現場で、非常食の備蓄の検討が行われており、この災害で多くの人が、被災の危険性を身近に感じられていることがうかがえました。



Q 貴センター・調理場・学校における、防災の取り組みがあれば教えてください。



非常食の備蓄。防災給食の実施。

- ・救給シリーズ(非常食・救給カレー等)を使った給食の提供をし、非常食体験をしている。
- ・児童一人一人の防災リュックの準備をしている。

一方で、多くの給食センター・調理場で非常食の備蓄や、防災給食が実施されていることもわかりました。今後より一層、防災を意識した取り組みが活発になっていきそうですね。以下では、今回のアンケートで特筆すべき事例を紹介します。



Pick UP!!

愛南町防災教育指定校の取り組み ～愛南町立一本松小学校～

愛媛県南宇和郡愛南町では、防災教育の一環として、毎年、防災教育指定校を決め、様々な防災教育に取り組んでいます。今回は、平成29、30年度に指定校であった愛南町立一本松小学校の取り組みを紹介します。



愛南町立一本松小学校

農村地帯が広がる地域にある。南海トラフ地震に伴う津波の想定被害はないとされているが、家屋倒壊のほか、ため池の決壊、地割れや大雨による土砂災害の危険性は高く、これまでも、河川氾濫や濁水などの被害を経験している。西日本豪雨においては、一本松地域では各地で冠水・床上浸水・河川の氾濫による畑への被害が発生した。



研究報告レポート

研究主題「自他の生命を尊重し、夢をもってたくましく生きる児童の育成」

【研究目標と実践内容・成果】

① 児童が災害に応じて適切に対応できる能力を養うこと

月に一度の避難訓練や外部講師による防災教育授業、地震体験や砂防学習会、着衣泳など様々な災害を想定した訓練・体験を行う。また、各教科で防災に関する授業を行い、児童の関心を高めた。他にも、高学年で組織された少年消防クラブでの活動を通し、児童が主体的に防災について考え、知識を習得する機会を作った。

専門的機関の協力を得て、災害について体験的に学んだことで、知識・関心が高まり、災害時に思考・判断の材料を増やすことができた。また、条件を変えながら避難訓練を実施することによって、児童が主体的に考え、行動できる力が育ってきた。

② 一本松中学校や家庭・地域と連携し、学校を中心とした地域ぐるみの防災教育の充実を図る

児童の引き渡し訓練や学級PTA活動での親子防災グッズ作りや非常食の試食、小中・親子合同心肺蘇生法講習会、地域の見守り隊との連携や、木造住宅耐震化出前授業、防災学習会、地区別懇親会などの各活動を通じ、一本松中学校や家庭・地域を巻き込んだ防災教育を行った。

他者と共同で防災教育を行ったことにより、児童自身が「周りの大人に働きかけていかなければならない」、「働きかけることができる」、という意識を獲得することができた。またアンケートの結果から、家庭で防災に関する話題を出すなど、家庭における防災の意識が高まっていることが分かった。





アンケートの回答から、当時の様子が克明に浮かび上がってきましたので、紹介します。

Q 貴校における、被害の状況を教えてください。

8月8日落成式、9月より稼働予定であった新築中の給食センターが水没しました。まだ機械が入っていなかったのは幸いでした。新センターは、場所を野村中学校のグラウンドに移し建築予定です。被災した建物は、現在のところ当時のまま残っています。

学校は幸いにも被災しませんでした。体育館が避難所となり、給食室で炊き出しを行いました。その給食室というのも、築40年以上でかなり老朽化しており、6月末には、プレーカーが壊れました。「あと1か月使用しないといけなから…」ということで修繕した直後のことでした。



※野村中学校がある西予市野村町では、7日朝、野村ダムが満水に近づいたため、放水量を増加させた。その結果、肱川が氾濫し、流域の建物の崩壊や死者5名を含む甚大な被害をもたらした。

Q 災害時、特に困ったことは何でしたか？

電気・水道が止まったことです。電気については、7月7日に停電、8日午前9時には、野村中学校が避難所であったため、何とか復旧しました。8日は朝5時から調理を開始したのですが、懐中電灯の明かりを頼りに行いました。

水については、トイレにプールの水を使うことで、高架タンクの水は全て給食室に回してもらい、炊き出し専用で使用しました。5日目までは高架タンクの水で賄えましたが、それ以降は、支援物資として届いたペットボトルの水を使用しました。上水道が使えるようになったのは7月18日で、それまでは厳しいものがありました。

また、7月7日以降は雨が降らず、気温は連日34度を超える猛暑で、一番の心配は、「食中毒が出ないか」ということでした。大きなポリバケツに汲み置きしておいた水を手洗い用に使用し、避難所に帰って来られた方には、必ず手洗いをしてもらうこと、食事をとる前には、アルコールで消毒してもらうようお願いし、徹底しました。

Q 炊き出しは、どのように行ったのですか？

炊き出しは、野村小・中(寮も含む)の調理員さんたちが、野村中学校の給食室で行いました。当初は、避難所が3か所(野村小学校、野村公民館、野村中学校)に分かれていたので、ごはんはパックに詰めて、おかずは給食の食缶等を使用し、3か所に配送しました。配膳には、使い捨ての紙皿やお碗を使用しました。

炊き出しには、給食用として準備していた材料や、持ってきてもらった野菜などを使用し、主食・主菜・副菜・汁物のメニューを提供しました。その内容は、「この避難所は炊き出しの内容が充実しているということですが…」と、マスコミも取材に来るほどでした。

そこには、調理員さんたちの「地元の大変なこの事態を、自分たちで何とかしなくては」という「野村愛」があふれていました。「ちらし寿司を作りたい。」「冷たいものを食べさせてあげたい。」「と、避難されている方々の気持ちになり、炊き出しを行いました。

夏休みに入ってから、せいよ西学校給食センター、野村小学校、城川小学校の3か所が交代で炊き出しを行いました。

災害時を振り返って…

7月7日は(実は私自身も宇和で避難していたのですが…)学校に電話も通じず、野村に入る道路も全て通行止め。学校に行きたくても行けず、様子も分からず、8日にやっとの思いで野村に入りましたが、その変わり様に言葉も出ませんでした。

自分たちの生活も大変な中、率先して炊き出しをしてくれた野村の調理員さんに、ただただ感謝です。そのパワーと野村愛、さすが一昨年の「えひめ国体」の相撲競技で、民泊を成功させた地域だと感心、感動しました。

災害時の深刻な状況が伝わってきました。実際に被災していなくても、このような被害があったことを教訓にし、いざという時に対応できるよう、日頃から準備しておきたいですね。

アンケートにご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました！
1日も早い復興をお祈りいたします。

おいしい安心の非常食

救給シリーズ



救給シリーズは、平成23年3月11日の東日本大震災を受け、(公社)全国学校栄養士協議会が開発し、(公財)学校給食研究改善協会の認定を受けた非常食です。

- ・アレルギー特定原材料等27品目不使用です。
- ・賞味期限3年6か月と長期保存に最適。常温で保管してください。・温めずそのまま食べられます。
- ・子どもでも簡単にあげることができるよう加工してあります。・スプーン付でいつでもどこでも召しあがれます。
- ・スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用でき、喫食後はかさばらずに片づけることができます。



非常食備蓄はじめました

本会では、平成30年7月西日本豪雨災害を教訓とし、災害あるいは学校給食調理施設のアクシデント等により、給食が実施できなくなった学校施設等への支援策として、本会が独自に非常食を備蓄することといたしました。ご入用の際は、いつでもご連絡ください。

【備蓄非常食】全学栄 救給カレー 250g 【備蓄数量】3,000食

※災害等で供出があった際は、速やかに補充を行い、常時3,000食を備蓄します。 ※物資を供出した直後等、要請受信のタイミングによってはご要望に沿えない場合があります。

要請から納入までの流れ

- 1 物資を必要とする理由、必要数量、希望納入日時・場所、担当者氏名をご連絡いただいたのち、間違い防止のためFAXにて注文書を送りください。
- 2 供出できるかどうかを検討のうえ、速やかに対応の可否をお伝えします。
- 3 本会車両にて、指定の納入先へ、指定日時に納入します。
※本会による搬送が困難な場合及び学校配送については、当該市町にご協力を要請させていただくことがあります。

ご連絡はこちらまで 勤務時間内(平日8:30~17:15) 電話:089-924-7623 FAX:089-924-6304
勤務時間外(勤務時間内以外の時間) 電話:080-2850-5324(事務局次長 高岡) 電話:080-2850-5330(専門員 川中)

令和元年度 第1回 物資選定委員会 (令和元年7月9日開催)

今回は常温、冷凍商品、衛生用品合わせて54品が新規取扱商品として選定されました。また、その中には、地産地消を支援するための本会開発商品17品が含まれています。新規取扱商品54品の中から、このページでは、メーカー選定商品の一部をご紹介します。また、8ページでは、本会開発商品17品をご紹介します。いずれも愛媛県産材料を使った自慢の商品ですので、是非ご利用ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会までお気軽にお問い合わせください。

メーカー選定品(一部)



カレーポテトコロッケ (Fe) 40g、55g
鉄強化したカレー味のコロッケです。凍ったまま約175℃の油で、約4分間揚げてください。



焼き焼きクレープ 40g
チョコレートにはチョコチップ、ストロベリーにはオリゴ糖を入れた、個包装タイプの商品です。解凍又は半解凍で食べてください。



カレーパリッシュ 5g
いもけんぴパリッシュ 5g
食べやすいカレー風味と、芋けんぴ入りの、2種類をご用意しました。歯ごたえがあるため、咀嚼力が向上します。



レバー奄田揚げミニ 1kg
吸収が良いヘム鉄を8.3mg/100g含んでいます。凍ったまま150~160℃の油で3~4分揚げてください。



他の新規取扱物資については、本会ホームページの「物資案内」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。

地産地消



85.とれとれ鯛入りつみれ 1kg
 愛媛県宇和海域で養殖された真鯛のほぐし身を
 漬汁に使用したつみれです。口に入れた瞬間、優
 しい鯛の風味が口いっぱいに広がります。地域食
 文化継承モデル事業の開発商品です。110個/kg。
 (冷凍)リードタイム1ヶ月



86.おいり(ポン菓子・パン豆) 3g
 紅白のおいりがミックスされている個包装タイプの
 商品です。包装の工程上、白のみの袋が出来上がる可能性が
 あります。「幸せのおすそ分け」「幸せを運ぶお菓子として
 子供達に伝えていきたい東予地域の郷土菓子です。
 (常温)※受注条件あり。詳細はお問い合わせください。



**87.大洲市産
 冷凍にんじんペースト 1kg**
 ポターージュやカレー、パウンドケーキ等
 様々な料理に使用できます。
 (冷凍)リードタイム3週間



**88.大洲市産
 冷凍にんじん乱切りカット 1kg**
 様々な料理に使用できます。
 (冷凍)リードタイム3週間



**89.大洲市産乾燥にんじん
 ダイスカット(糖アップ) 1kg**
 ダイスカットした後、蜜煮してじっくり
 と乾燥させました。
 (常温)リードタイム3週間



**90.大洲市産冷凍じゃがいも
 乱切りカット 1kg**
 様々な料理に使用できます。原料事情により、
 2学期需要分については、お問い合わせく
 ださい。3学期より新物供給開始予定です。
 (冷凍)リードタイム3週間



**91.大洲市産冷凍じゃがいも
 スライス(7mm) 1kg**
 様々な料理に使用できます。原料事情により、
 2学期需要分については、お問い合わせく
 ださい。3学期より新物供給開始予定です。
 (冷凍)リードタイム3週間



**92.大洲市産
 冷凍かぼちゃペースト 1kg**
 様々な料理に使用できます。
 (冷凍)リードタイム3週間



**93.大洲市産
 冷凍ほうれん草ペースト 1kg**
 様々な料理に使用できます。
 (冷凍)リードタイム3週間



94.愛媛県産錦糸玉子 500g
 ふんわりとした食感に仕上がっています。
 (冷凍)リードタイム1ヶ月



95.ぶちっとはだか麦大福 38g
 愛媛県産の餅米と裸麦を使用した生地
 で粒餡を包み込み、黄粉をまぶして
 います。裸麦のぶちぶちとした食感
 が特長です。
 (冷凍)リードタイム3週間



96.愛媛県産はだか麦(押し麦) 1kg
 裸麦は、食物繊維を白米の10倍以上
 含んでいます。愛媛県は、はだか麦の
 生産量が32年連続日本一で、全国生
 産量の35%を占めます。
 (常温)リードタイム3週間



97.愛媛県産はだか麦粉 1kg
 食物繊維が、薩摩芋の約4倍、白米の
 約10倍摂取できます。愛媛県は、はだか
 麦の生産量が32年連続日本一で、全国
 生産量の35%を占めます。
 (冷蔵)リードタイム2週間



98.愛媛県産鶏豚肉団子 1kg
 中華肉団子や、汁物として使用できます。
 加熱調理してください。100~125個/
 kg。約9g/個。
 (冷凍)リードタイム2週間



99.愛媛県産乾燥芽ひじき 1kg
 天日干したものを、120℃で蒸し煮炊きし、50℃
 で風力乾燥しています。8~10倍に戻した後、しっかり水
 洗いをし、砂等が容器の底に多少溜まるため、上の方
 からザルに移し、よく水切りをして使用してください。
 (常温)リードタイム1週間



**100.焼きちくわ(愛媛県産ハモ入)
 アレルギーナシ(50g×20入)袋**
 香ばしく焼き上げています。自然解凍
 でも食べられます。
 (冷凍)リードタイム3週間



**101.八幡浜市産
 骨切りハモ切り身 20g**
 八幡浜港に水揚げされた鰹を骨切りし、
 20gにカットしています。加熱調理し
 てください。
 (冷凍)リードタイム1ヶ月

**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?**

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。

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!

(公財)愛媛県学校給食会

TEL: 089-924-7623 E-mail: info@ehime-gk.or.jp
 FAX: 089-924-6304 http://www.ehime-gk.or.jp

