

えひめの 給食だより

第118号

令和2年1月17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



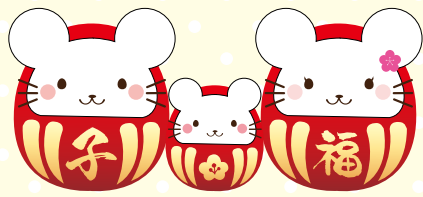
もくじ

新年のごあいさつ	2
学校給食用パン作り親子体験会in福山製パン所	3
給食おたより便vol.4 四国中央市 東部学校給食センター しこちゅ〜から発信する「つながる食育！」	4-5
サミット給食〜ハンバーガーの提供〜	6-7
全国学校給食甲子園 女子栄養大学特別賞受賞コメント	8
令和元年度第2回物資選定委員会	8
本会開発商品、市町・県学給共同開発商品紹介	8

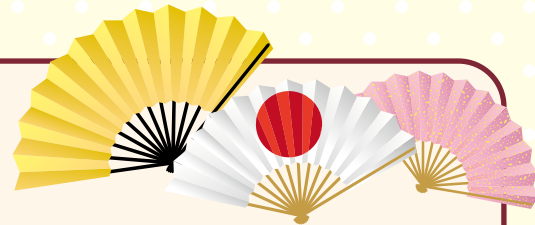


学校給食用パン作り親子体験会
“パン生地ってモチモチしてやわらか〜い!”





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、改めて厚く御礼申し上げます。

さて昨年は、5月に、実に200年ぶりとなる生前退位による改元が実施され、「平成」から「令和」へと、時代は新しくなりました。また、10月には、二度にわたって延期されてきた消費税率の引き上げが実施されるなど、大きな変動のあった一年でありました。さらに、度重なる台風の襲来等により全国各地で甚大な被害が発生し、一昨年、西日本

豪雨災害を経験した身といたしまして、今なお、復旧・復興に御苦労されている方に、衷心よりお見舞いを申し上げたいと存じます。

さて、我国における元号は、従前より漢籍(中国の古典)を典拠としてきましたが、新元号「令和」は、日本最古の歌集「万葉集」の「梅花の歌」(初春の令月にして、気淑く風和ぎ、梅は鏡前の粉を披き、蘭は珮後の香を薫す。(初春のよき月にして、しとやかな空気とさわやかな春風の中、梅は美人が鏡の前で装うおしろいのように開き、蘭は身にまとう香水のように薫る。))から採用されました。首相官邸は、「春の訪れを告げ、見事に咲き誇る梅の花のように一人ひとりが明日への希望とともに、それぞれの花を大きく咲かせることができる、そうした日本でありたいとの願いを込めた」とコメントしており、私もその意味のとおり、令和の時代が穏やかで、希望に満ちあふれたものにならんことを切に願うばかりです。

一方、学校給食に目を移すと、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が、令和元年10月1日に施行されたことを受け、県内各地で様々な取組みがされております。本会においても、地産地消の推進を支援するために取り組んでいるPB商品の開発の中で、市場に出廻らない規格外の食材を用いた商品づくりや、地域の野菜を旬の時期に収穫し、冷凍することで使用期間の拡大を図るなど、食品ロスの削減を意識した取り組みを進めております。今後とも、学校給食が抱える様々な課題に果敢にチャレンジし、公益法人としての役割を果たして参りたいと存じます。

最後に、今年は、7月下旬から第32回夏季オリンピックが東京で開催され、11月にはアメリカ大統領選挙も予定されるなど、国内外で大きな動きのある一年になると思われますが、本会においては、愛媛の未来を担う子どもたちのために、引き続き、安全・安心の食材提供に努め、より良い愛媛の学校給食の実現に向け、役職員一同、さらに力を尽くしてまいりたいと存じます。

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 三好 伊佐夫

新年あけましておめでとうございます。平成から新しい時代へ、皆様方には、御健勝にて新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

皆様方には、日頃より、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推進に御尽力いただいております。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、近年の食生活を取り巻く環境の変化に伴い、朝食の欠食などの食生活の乱れや生活習慣病の低年齢化、

肥満・痩身といった食に起因する様々な問題が取り沙汰されています。

このような中、国では、平成31年3月に、「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」を作成し、子どもが発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域、他校種との連携を深め、学校における食育の一層の推進を目指しているところであります。

また、本県でも、平成29年3月に策定された「第3次愛媛県食育推進基本計画」において、

- 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)」

を重点目標に取組を進めています。その中の目標指標に掲げられている、「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」については、昨年度の県内使用割合の平均が、県内産・国内産ともに、目標値を達成しております。これは、皆様方の日々の御尽力の賜物であると、深く感謝申し上げます。

今後とも、皆様方には、「生きた教材」である学校給食を通じて、子どもたちが地域の気候や風土、産業、歴史等に関心を深め、行事食や郷土食などの食文化を継承していけるような取組を進めていただくとともに、学校、家庭、地域のさらなる連携に努めていただければ幸いです。

本年も愛顔(えがお)あふれる愛媛の子どもたちの育成に向け、御協力を賜り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。

学校給食用パン作り親子体験会

in 福山製パン所

令和元年7月27日(土)、大洲市の福山製パン所で、学校給食用パン作り親子体験会が開催されました。

当初募集していた人数を大幅に超えるお申し込みをいただき、子どもたちや保護者の方々の給食用パンに対する関心の高さを感じました。

体験会当日は、学校給食用パンがどのようにして作られるのか、職人さんの説明を聞きながら、作業工程を見学した後、質問タイムが設けられました。また、パン生地を思い思いの形に成形し、自分だけのオリジナルパンを作りました。

今回の体験は、学校給食が様々な人達によって支えられていることへの理解と、学校給食用パンへの興味が深まったひと時となったようです。



▼作業工程を見学



パンを作るために、
色々な機械や作業が
あるんだね。

▼オリジナルパン作り



どんな形にするか
迷うな〜。

いい香りがするよ！

もう焼けたかな？



オリジナルパンの完成！工場に笑顔があふれました！



(有)福山製パン所 代表取締役 福山 良二さんにインタビューしました！



Q 今回の学校給食用パン作り親子体験会を通して、どんなことを感じましたか？

体験会は、自分がこの職につき、いつの頃からか一度挑戦してみたいイベントでした。日頃、子どもたちが食べている給食用のパンが、どのようにして作られているのかを体験してほしかったので、自分にとっても大変刺激になるものでした。

Q 平成30年7月の西日本豪雨で、パン工場が水没するとともに、炊飯工場が床上浸水するなど大きな被害を受けられましたが、その時の心境と、これからのことについてメッセージはありますか？

被災当初は、今後どうすればいいのかわかりませんでした。ただ、掃除をしながら、毎日のように家族や同業の仲間と相談していくうちに、学校給食に携わることが自分に課せられた使命であるという気持ちが一段と強くなり、今回の災害も自分なら乗り越えることができる人生においての1つの壁だと思うようになりました。

自分にとって、学校給食に携わることには大変ありがたいことであり、天命であると考え、日々安全で安心な給食用パンの製造に努めています。今後も、自分だけでなく、社員一同が同じ気持ちを持って、学校給食用パンの製造に努めていきたいと思ひます。



しこちゅ〜から発信する「つながる食育!!」

四国中央市立三島小学校 栄養教諭 鶴井 千代

四国中央市三島地域では、今年度9月から東部学校給食センター（委託調理方式）が稼動し、三島地域の六つの小学校、三つの中学校、二つの幼稚園へ約3,100食を提供しています。本センターは、四国中央市の基本方針「安全安心な学校給食」「栄養バランスに配慮したおいしい学校給食」「食育・地産地消推進」に基づいた設計がされており、子どもたちや家庭へ、そして地域へ食育の発信をしていく施設となっています。

東部学校給食センターの特徴

- ドライシステムの導入
- アレルギー対応調理室の設置
- 手作り給食を実現するための設備の導入
- 見学ホールの設置による食に関する学習の充実
- 地域交流や情報発信の拠点となる食育実習室の設置
- 汚染・非汚染区域を区分して徹底した衛生管理
- 温度管理システムの導入
- 多様な献立に対応した交差のない調理動線
- 地元産新鮮野菜の泥落としスペースの設置



学校における食育の推進に関しては、市学校栄養士会の活動を中心に、学年の発達段階に応じて、身に付けさせたい食育の力を検討し、「食育共通教材」を作成しました。これをもとに、栄養教諭が市内全ての学校で、食育の年間指導計画に沿って指導を積み上げています。（下記一覧表を参照）

▼四国中央市栄養士会「食育共通教材」一覧

	給食時間の指導	教科等における食に関する指導
小1	食べ物の名前を知ろう	学 給食の約束を知ろう 学 正しいはしの持ち方は？
小2	よくかんで食べよう	学 生 野菜となかよくならう 学 よくかんで食べよう
小3	地域の食べ物を知ろう	学 食べ物の三つの働きを知ろう
小4	朝ごはんについて考えよう	学 保 健康に良いおやつとり方は？
小5	食べ物の働きを知ろう	家 五大栄養素の種類とその働きを知ろう
小6	旬の食べ物を知ろう	家 バランスのよい給食の献立をたてよう
中1	食事のマナーを身に付けよう	家 炭水化物はどんな食べ方をしたらいいの？ 家 中学生に必要な栄養量を満たす献立を考えよう
中2	成長急進期のための食事を知ろう	保 生活習慣病を予防する食事とは？
中3	1日の食事について考えよう	保 健康によい食生活を考えよう

※ 学 …学活 生 …生活科 保 …保健 家 …家庭科

▼「野菜となかよくならう（小2学活）」



近年、四国中央市では栄養教諭の在籍数が年々減少し、経験年数が少ない栄養教諭の割合も顕著になってきました。そこで、市学校栄養士会では、市全域で確実に食育を推進していくために、基本的な指導資料の共有化にも取り組みました。共同調理場方式と単独校方式という違いはありますが、その違いを生かしながら、どの地域においても経験年数等に関係なく、食育のねらいに基づいた指導を進めていけるように「食育共通教材の指導案と資料」をファイル化して活用しています。

▼「地域の食べ物を知ろう（小3）」



▼「五大栄養素の種類とその働きを知ろう（小5家庭科）」



また、昨年度は地域の食材を活用した「おいり」「里っ子つくね」「新宮茶豆」「しこちゅ〜丼」などを、市学校栄養士会において共同で開発し、地域の献立にとり入れることで、生きた教材を通じて郷土愛を育むことができました。



おいり、里っ子つくね、新宮茶豆（抹茶大豆）、しこちゅ〜丼に使用されている目玉焼きは、愛媛県学校給食会PB商品です。

さらに、平成28年度からは養護教諭部会と連携して「健康相談」（小児生活習慣病予防健診事後指導）に取り組んでおり、子どもたちの健康と成長について保護者を支援しながら、年々成果をあげています。

今後は、東部学校給食センターで「食物アレルギー対応除去食」を提供することを見据え、「食物アレルギー対応マニュアル」の改訂が必須となっています。そこで、市内のどの学校においても、適切な対応ができるよう、今年度から養護部会との合同研修も始めました。

しこちゅ〜栄養士会

つながる食育に取り組んでいます！

東部学校給食センターをはじめ学校給食の調理場は、安全安心な給食を提供することはもちろん、子どもたちの将来の健康を支えている場であり、学校における食育の取組を発信していく場でもあります。これまで培ってきた市学校栄養士会のつながりを大切にし、市内全ての学校における食育のコーディネーターとして、子どもたちと地域に食育のつながりを築いていきたいと思います。

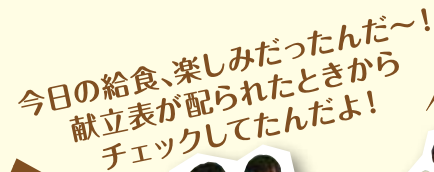
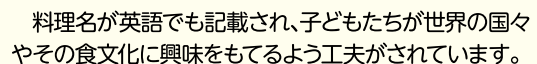
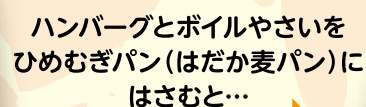


「えひめの給食だより」でオリジナルレシピや、ユニークな取組などを発信してみませんか？
ぜひお気軽に情報をお寄せください！お待ちしております。



松山市教育委員会では、この労働雇用大臣会合の開催に先駆けて、G20国の特色ある料理を「サミット給食」として、7月の給食で子どもたちに提供しました。その中でも今回は、「アメリカのソウルフード」ハンバーガーの提供の様子を取り上げます。

これまで提供してきた献立の中から、子どもたちに人気のあるものを選んでいく中で、“ハンバーガー”は子どもたちになじみがあり、学校給食で楽しく喜んで食べてもらうために献立に取り入れました。ハンバーガー以外にも、サミット参加国の特色ある料理を、学校給食向けに、子どもたちが食べやすい味付けにし、大量調理でも対応できるようにアレンジして提供しました。



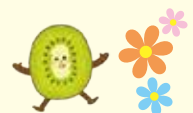
▲松山市の「食育だより」でも、G20労働雇用大臣会合とサミット給食について紹介されました。

対象国	献立内容
アメリカ	ハンバーガー チリコンカン (豆、肉などをトマトソースとチリパウダーで煮込んだもの)
韓国	ビビンバ
イタリア	夏野菜のスパゲティ、イタリアンサラダ
インド	キーマカレー
ドイツ	じゃがいもとソーセージの煮込み

▲サミット給食は、松山市内で令和元年7月2日～18日の期間で計6回、5か国の献立が提供されました。

教育委員会や栄養士の方々の工夫や努力、また、子どもたちにとって身近な給食に関連させることにより、G20サミットや世界の国々、その食文化について、子どもたちが興味・関心をもつ様子が伝わってきました。

取材に御協力いただいた皆様 ありがとうございます





西条市立神拝小学校が『全国学校給食甲子園』で

女子栄養大学特別賞を受賞されました!

全国1447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、女子栄養大学特別賞を受賞されました。おめでとうございます。

神拝小学校の栄養教諭である神谷先生からコメントをいただきましたので掲載します。



献立内容

おもむりごはん、牛乳、さわらの柿風味焼き、磯香あえ、おつり汁、紅マドンナ

全国学校給食甲子園決勝大会を終えて

西条市立神拝小学校 栄養教諭 神谷 智寿子

「愛ある愛媛の食材で西条(最上)の給食の味を再現してください。いつも通りの愛顔で作らないか(神拝)」という教職員の応援メッセージをいただき、ワクワクドキドキしながら本番に臨みました。緊張の連続でしたが、女子栄養大学特別賞をいただくことができました。皆さんの応援があつてこそこの受賞だと感謝しています。今後も、「楽しい食育活動」ができるように努めたいと思います。



栄養教諭 神谷 智寿子先生(右)と調理員 竹内 喜久枝さん(左)

令和元年度 第2回 物資選定委員会 (令和元年11月19日開催)

今回はリニューアル品を含む常温・冷凍商品合わせて45品が新規取扱商品として選定されました。以下では、地産地消を支援するための本会開発商品5品と、市町・県学給開発商品1品をご紹介します。いずれも愛媛県産食材を使った自慢の商品ですので、是非ご利用ください。新規取扱商品の詳細な情報は、本会のHPにてご確認ください。

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。

地産地消

愛媛県学校給食会開発商品 102～106号 / 市町・県学給共同開発商品 107号

本会開発商品紹介 102～107号



102.大洲市産 冷凍小松菜3cmカット 1kg袋

大洲市産の小松菜を、3cmカットのバラ凍結にしました。バラ凍結なので、調理しやすく、様々な料理に使用できます。

(冷凍) リードタイム14日。最低ロット100kg。



103.愛媛県産栗甘露煮 1kg袋

愛媛県産の栗を皮剥きし、炊き上げて、甘露煮にしました。バラ寿司、デザート等のトッピングとして使用できます。

(常温) リードタイム14日。最低ロット10kg。



104.冷凍蛸カット 1kg

上島町魚島産の真蛸を、塩もみし、食べやすくカットしました。

(冷凍) リードタイム7日。最低ロット10kg。



105.梅タコロッケ 40g、50g

みじん切りにした上島町魚島産真蛸と砥部町産練り梅を配合しました。済美高等学校の生徒(食物科学コース)により、発案・開発されたコロッケです。175℃の油で、4分揚げてください。

(冷凍) リードタイム7日。最低ロット各規格120個。



106.お魚ハンバーグ 50g、60g

鰯をミンチにし、今治市産の蓮根を細かく刻み混ぜ合わせました。今治明德短期大学の学生(調理師専修科)により、発案・開発されたハンバーグです。凍のまま、230℃のオーブンで、10分加熱してください。

(冷凍) リードタイム7日。最低ロット各規格100個。



107.松野町・県学給共同開発 まつの桃ゼリー 70g

松野町産白桃の果肉(小間切れ)を使用したゼリーです。白桃本来の風味を活かすため、香料を使用せず、ジュレ感覚であっさり食べやすいものに仕上げました。15,000個限定。(常温) ※夾雑物(褐色果肉)が入っていることがありますが、品質上問題はありません。

15,000個 限定! SOLD OUT! 次回ご期待!

市町・県学給共同開発商品

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。

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

FAX : 089-924-6304 http://www.ehime-gk.or.jp