

えひめの 給食だより

第119号

令和2年12月7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

- オリンピック給食～パナマ料理の提供～ 2-3
- 新採さんいらっしゃい! 栄養士紹介 4-5
- コロナ禍に負けない!! 6-7
- 給食おたより便vol.5 伊方町立伊方小学校
「休校期間中における食育に関する取組」
令和2年度第1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



「おいしいね♪」 オリンピック給食を食べる今治市立立花小学校の子どもたち

★オリンピック給食 ~パナマ料理の提供~

今治市立立花小学校におじゃましました!

新型コロナウイルス感染症の世界的流行を受けて、2020年夏の開催日程から延期となった東京オリンピックですが、今治市では早くから東京オリンピックに着目し、「オリンピック給食」として、様々な国の料理を給食で提供しています。今回は、今治市が姉妹都市提携を交わしているパナマの料理が提供される様子を取り上げます。

今治市立立花小学校

栄養教諭 **濱西 美幸** 先生にインタビューしました



Q オリンピックに関連した給食を提供するに至った経緯は?

自国でのオリンピック開催はめったにない機会です。興味や関心が高まっている時期に、オリンピック開催国の料理を食べたり、歴史を知ったりすることで、国際理解やスポーツにチャレンジする機会にしたいとみんなで考えました。また、料理を食べることで、オリンピック・パラリンピックをみんなで盛り上げていきたいと思っています。平成31年の4月より、1964年の東京オリンピック、1968年のメキシコオリンピックから始まり、2016年ブラジル、2020年東京と、15回のシリーズでオリンピック給食を実施しています。



ピーツ入りポテトサラダがいろいろな野菜が入っていておいしかったな。

Q パナマ料理を選んだ理由は?

今治市とパナマ市が、造船や海運業のつながりで姉妹都市提携を交わしているという縁があり、今治市が東京オリンピック・パラリンピックにおけるパナマのホストタウンとして、パナマの選手が選手村に入る前のトレーニングをする場所になっていると知りました。そこで子どもたちもホストタウンの一員として、パナマの選手を応援したり、パナマのことを知る良い機会だと考えました。海運業が盛んな今治市なので、多くの船がパナマ船籍を取得していたり、子どもたちが進水式に参加したりしているので、パナマとの国際交流をさらに深めてほしいと考えました。

Q パナマ料理のなかでも今回提供する献立を選んだ理由は?

パナマでは、コーンライスとポヨギサード(鶏肉の煮込み)は、よくセットで食べられるメニューです。ピーツもよく食べられているのでピーツ入りポテトサラダにしました。子どもたちが食べやすいようにアレンジして試作を行いながら決定しました。



パナマという国は知らなかった。楽しい国のイメージ!

Q オリンピック給食を提供するにあたっての苦勞、普段の献立と違う点は?

手に入りにくい食材や、調理場では提供が難しい料理が多くありました。また、その国にあまり馴染みがないため、提供する料理を子どもたちに食べてみたい・おいしい、と思ってもらうことが難しかったです。料理についての資料をクラスに配布し、学級担任から説明してもらったり、給食の時間に紹介したりすることで、関心を高めてもらえるように工夫をしました。



Q オリンピック給食を提供してみた感想、子どもたちに学んでほしいことは?

今回のオリンピック給食には、今治市で栽培が盛んな「甘とう美人」という「ししとうがらし」を使用しました。本校では有機野菜を使用していますが、それらを上手に季節のものと一緒に組み合わせ、おいしく食べてもらえたかなと思っています。

今治市の特産品を給食に取り入れたり、家庭で食べたりすることで、今治市の良いところを子どもたちに知ってもらうとともに、色々な国のことを知ることで、視野を広げてもらいたいと考えています。また、今治市の良いところを知って誇りを持ち、良いところは将来に繋げてほしいという思いがあります。

パナマってどんな国??



南北アメリカ大陸の境に位置し、カリブ海と太平洋に挟まれた国です。国民は、米を主食としますが、かつてスペイン領だったこともあり、近隣の中米料理や、かつて同じ国だったコロンビアの料理と同様に、スペインの食文化の影響が色濃く残っています。



オリンピック給食 ~パナマ料理~ 提供の様子 令和2年6月15日 今治市立立花小学校

本日の献立

愛媛県産みかんジュース使用!!
みかんゼリー

ピーツ入りポテトサラダ

ポヨギサード(鶏肉の煮込み)

コーンライス

ABCスープ

みかんゼリーのフタのシールをデザインしました! みかんの絵を自分で考えましたよ!

この献立は濱西先生と今治市立立花小学校の森先生が中心となって考案したそうじゃよ。

給食博士



パナマ料理を実施するにあたり、今治市との提携が分かるものをと、パナマの国旗と今治市の市章、ホストタウンのロゴが入ったみかんゼリーが提供されました。



パナマ料理おいしかった!

ポヨギサードは鶏肉の味がすごくおいしかったです! 日本の料理と比べると味の濃さなどが違ってましたよ。



聞いたことのない国の料理を食べることができてワクワクするし、みんなと食べられて楽しい!

オリンピック楽しみ! 野球よるけん、野球が楽しみ!



濱西先生

パラリンピック競泳に今治市の選手が選ばれています。地元の選手がオリンピック・パラリンピックの選手になることはなかなかないと思うので、みんなで盛り上げていきたいです。子どもたちに夢を持ってもらいたいと思っています。

栄養士の先生方や今治市教育委員会の工夫や努力のつまった「オリンピック給食」。オリンピックのみならず、世界の国々のこと、今治市の良いところについても子どもたちが興味・関心を深めることができたようです。東京オリンピックの開催が待ち遠しい様子でした。

取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます

新規採用栄養士さんに質問です!!

- 1 栄養士を目指した理由
- 2 栄養士として子どもたちに伝えたいこと
- 3 好きだった給食
- 4 今後の意気込み

新採さん
いらっしゃい!

栄養士紹介

Vol.1

先輩栄養士からの
激励メッセージとして、
愛媛県栄養士協議会副会長
坪内 由紀先生より
メッセージをもらったぞ!!

給食博士

今年度より新たに栄養士紹介コーナーを始めました!今回は、令和2年度愛媛県新規採用栄養士4名の先生方、また、先輩栄養士として坪内由紀先生からメッセージをいただきましたので、ご紹介します。

愛媛県立みなら特別支援学校
栄養教諭 西谷 和加子



- 1 子どもたちと一緒に食について考えたいと思ったからです。食事は、楽しく毎日過ごすための大事なエッセンスだと思います。ただ栄養をとるためのものではないと考えているので、そんなことを子どもたちと共有できたらいいなと思っています。
- 2 家族や仲間、これから仲良くなりたい人たちと、楽しく食事をしましょう。食事は、自分の体を作るものでもあります、人と人との輪を作るものでもあります。せっかく一日に三回ある時間を大切に、毎日を元気に楽しく過ごしてほしいです。
- 3 すり下ろしたにんじんがいっぱい入った手作りゼリー。今思い出すと、調理場の方々の愛情を感じる一品。
- 4 特別支援学校の栄養教諭は初めてで、寄宿舎の食事を含め一日三食作ることや特別調理の対応に日々追われています。学校給食といっても奥が深いなと、毎日勉強しているのが現状です。これからも周りの方々と協力しながら頑張っていきたいです。

西条市立西条南中学校
栄養教諭 藤田 志帆



- 1 「食で子どもたちの未来を支えたい」「大好きだった給食に携わりたい」そんな思いから目指しました。さらに講師として勤務し「美味しかったよ!」「全部食べることができたよ!」と最高の笑顔で伝えてくれる子どもたちに感激し、意志が強くなりました。
- 2 給食を生きた教材として活用した食育を通して、毎日の食事によって自分の体が成長していることを実感させ、食の大切さや喜び、楽しさ、命の大切さ、思いやりの心をもつこと等、様々なことを伝えていきたいです。
- 3 全て大好きでした!!
- 4 子どもたちにとって魅力のある給食づくりと生涯にわたって豊かな食生活を送る基盤となるような指導を目指していきたいです。そして、多くの方々から信頼される栄養教諭になれるように日々学び、様々なことに挑戦し、努力を重ねていきたいと思っています。

伊予市立港南中学校
栄養教諭 坪内 由紀



子どもたちの 笑顔のために

私が新採の頃は、パソコンを持っている人は皆無でワープロが主流でした。発注書は、切手を貼り封書で送っていたのが、FAXで送信できるという素晴らしい機能に感激したこともありました。学校では一人職のため、孤独を感じながら、必死で自分の存在をアピールするため日々悪戦苦闘していた頃を、今となっては懐かしく思い出されます。先輩からの「若いうちは失敗を恐れずに何事にもチャレンジしてみなさい。」という言葉に、無茶なチャレンジをしまい、支離滅裂な結果に反省の連続でした。しかし、困難なことやプレッシャーに押しつぶされそうな時も他校の先輩栄養職員の温かい支えによって乗り越えることができました。先輩方との学びや会話の中で解決できることもたくさんありました。また、笑顔と優しさのパワーを注いでくれている子どもたちもいます。周囲の方々からエネルギーをもらって力に変えていました。

現在は、学校給食管理だけでなく、個別的な相談指導や教科・特別活動等における教育等食に関するコーディネータとしての役割もあり、職務は多岐に渡ります。その役割(仕事)が「意味あること」と分かるのは、後になることもあります。何が得策なのか、その時は分からないこともあります。失敗とリカバリーの繰り返しで成長してほしいです。子どもたちの笑顔と健康な心と体のために「安全・安心な学校給食」をつくり、それを活用した「食に関する指導」を一体として展開するよう願っています。子どもたちの健康的な生活をサポートできるこの仕事は、とても素晴らしい仕事です。新しい力で日々精進されることを願っています。

松山市立久米小学校
栄養教諭 山内 佑美



- 1 私は学生時代の教育実習で、子どもたちの成長を間近で感じることでできる教員の仕事にやりがいを感じました。そして、自分の興味があった食の分野で、子どもたちに食の大切さや楽しさについて伝えたいと思い、栄養教諭を目指しました。
- 2 スーパーやコンビニで簡単に食べ物が手に入る時代の中で、子どもたちには、自分の成長や健康を考えて食を上手に選択することができるようになってほしいです。
- 3 まぐろの竜田揚げ
- 4 コロナ禍の中で今年度が始まり、学校生活の様式も変わりました。栄養教諭としてどのように子どもたちと関わっていけばよいのか、日々模索しています。様々な場面を通して子どもたちと関わり、気軽に声をかけ悩みを相談してもらえるような、身近な栄養教諭を目指していきたいです。

四国中央市立土居中学校
栄養教諭 宮瀬 星織



- 1 食に興味をもった理由は、子どものころ、家族で囲む食卓から学んだことが多かったからです。そして、子どもたちの成長に向き合いながら、社会のいろいろな機関とつながりをもつことができる栄養教諭の仕事に魅力を感じて、目指すようになりました。食の視点から、子どもたちや社会を見るのは、とてもおもしろいです。
- 2 栄養教諭は、食を使ってみなさんにたくさんの「発見」を届けるお仕事です。食を大切にすることは、人や命を大切にすることと同じだと思います。食を大切に、食からたくさんのことを学んでいきましょう!
- 3 栗ごはん・沢煮碗
- 4 心と体に栄養を届ける栄養教諭になりたいです。これまで、栄養教諭の職務を確立してくださった先輩栄養教諭の熱い思いを引き継いで、子どもたちの「食」・「人」・「命」を大切にすることを育むことができるようにがんばります!

質問への回答、すてきなメッセージを
ありがとうございました。

コロナ禍に負けない!!



給食博士

令和2年、突如として世界中に感染の広がった新型コロナウイルス。日本、そして愛媛県においても例外ではなく、学校の長期にわたる臨時休校にまで影響が及びました。

ここでは、愛媛県内の状況について、臨時休校開始から学校が再開されるまでの動き、給食実施時における対応策や、休校をきっかけとした食育に関する取組をご紹介します。

全国の状況

令和2年2月27日
首相より全国の小中高校、特別支援学校に対し、3月2日からの臨時休校を要請

令和2年4月16日
「緊急事態宣言」全国に拡大

令和2年5月14日
愛媛県を含め39県で「緊急事態宣言」の解除

愛媛県の状況

政府から提示された臨時休校の意向を踏まえ、愛媛県では、3月4日から春季休業開始日の前日まで、臨時休校となりました。
その後も、感染拡大はとどまることはなく、新年度を迎えても、休校措置が続く学校もありました。

全国に緊急事態宣言が拡大されたことにより、県内の多くの学校で4月20日から5月6日まで臨時休校となりました。
その後、休校期間は、国の方針や県内の状況を踏まえ、5月10日まで延長されました。*

5月11日より、感染予防策を講じた上で「学年別分散登校」が開始され、ようやく5月25日から通常登校に戻りました。*
給食も11日以降、徐々に再開され、給食を食べる子どもたちの顔にも笑顔が戻りました。

*愛媛県教育委員会のホームページに掲載されている、県立学校宛での通知書を基にした情報です。各市町においては、日程や対応がそれぞれ異なる場合があります。

参考資料

・愛媛県教育委員会事務局指導部高校教育課「新型コロナウイルス感染症関連」
<https://ehime-c.esnet.ed.jp/koukou/corona/corona.html>

愛媛県内における対応策

国や愛媛県から、給食時の感染症対策の具体例が示され、現場で実践されています。

例えば、「給食受室に食缶を取りに行く時間をずらし、全ての生徒が集まらないようにする」、「配膳中もソーシャルディスタンスを保つ」などが実践されています。また、感染リスクを抑えるため、配膳の過程を省略できるよう、丼物を提供する学校や、食品に直接接触れざるを得ない生鮮果物などは提供せず、個包装のデザートに変更した学校もあります。



給食おたより便

vol.5 伊方町立伊方小学校

休校期間中における食育に関する取組

伊方町立伊方小学校 栄養教諭 井上 貴世



新型コロナウイルス感染拡大防止のため、全国一斉臨時休校により、学校給食も停止となりました。そんな中、栄養教諭としてできることはないかと考え、「食育だより」を発行しました。

学校給食のない日の昼食では、カルシウム、鉄、ビタミン、食物繊維の不足が心配されます。そこで、それらの栄養素が摂取できるような野菜を使った簡単給食レシピや給食人気メニューを掲載し、毎日の食事の参考になるような「食育だより」を作成しました。そして、家庭訪問時に配布していただきました。

配布するにあたって、保護者への負担を増やすかもしれないと少し迷いもありましたが、配布後に出会った保護者から「レシピを参考に作りました。」との声や、学校再開後の児童から「お母さんと一緒に作ったよ。」との声を聞くことができ、一部の家庭ではあるかもしれませんが、食育だよりがきっかけで、食事が豊かになったり、親子での食事づくりにつながったりしたことを嬉しく思いました。今後も食育発信していきたいです。



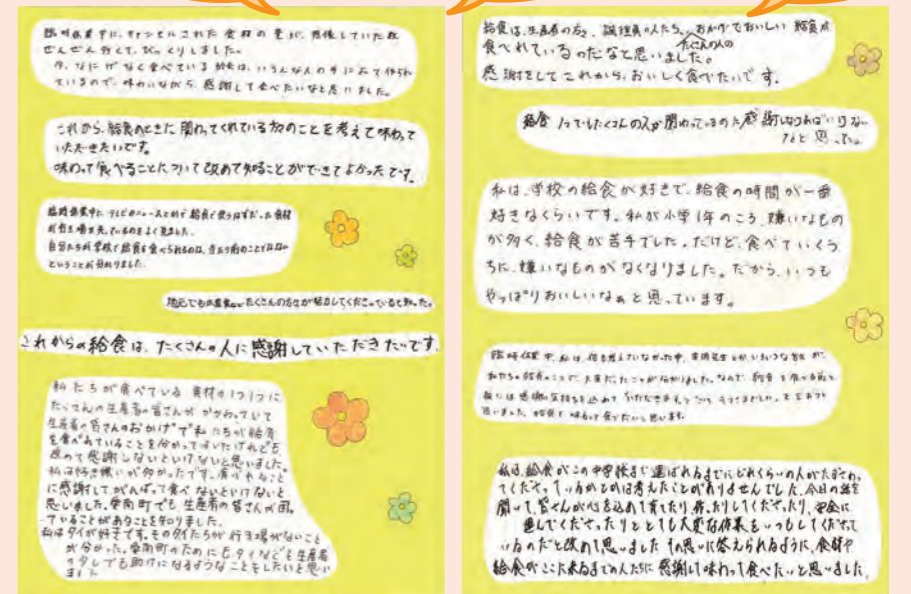
「食育だより」
新型コロナウイルス感染拡大中の令和2年3月に発行されました。家庭でできる栄養いっぱい給食レシピが掲載されました。

愛南町立城辺中学校からのおたより

学校で給食を食べられるのが当たり前で、分かっていました。
これからの給食は、たくさんの人に感謝して、いただきます。
たくさんのおおかげで、おいしい給食が食べられているのだと思います。

城辺中学校では、新型コロナウイルスの感染拡大による給食の中止をきっかけに、食の大切さを考える授業が行われました。その授業の一環で、給食に関わる全ての方に感謝を伝えたいという思いから、本会にもお礼のお手紙をいただきました。ご紹介いたします。

お手紙ありがとうございました。



本会からのお礼

新型コロナウイルス感染症拡大による休校措置に伴い、本来なら食品ロスとなってしまう食材の多くを、栄養士をはじめとする給食関係者の皆様のご協力により、学校再開以降の給食でご使用いただき、食品ロスを大幅に減らすことができました。度重なる不測の事態に対応される中で、ご協力いただきました関係者の皆様方に、心より感謝いたします。

今後とも、安心安全な給食物資の安定供給に努めてまいりますので、ご支援、ご協力の程、よろしくお願いたします。

公益財団法人愛媛県学校給食会一同

令和2年度 第1回 物資選定委員会 (令和2年9月15日開催)

今回は常温・冷凍商品合わせて23品が新規取扱商品として選定されました。以下では、メーカー選定品の一部と、地産地消を支援するための本会開発商品2品、市町・県学給開発商品1品をご紹介します。本会開発商品は、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。

メーカー選定品(一部)



めひかりフライ 約10g

1袋(40尾)です。漁獲時期によって、大きさが若干変わる可能性があるのですが、約10gとさせていただきます。



根菜入りメンチカツ
(レンコンのせ)50,60g

牛蒡や蓮根を使用しており、食物繊維が豊富に摂取できます。



キャベツ入 平つくねN 60g

国産鶏肉、国産キャベツを使用しています。野菜嫌いな子どもたちもおいしく食べられます。

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

愛媛県学校給食会開発商品 108~109号 / 市町・県学給共同開発商品 110号

本会開発商品紹介 108~110号



ちりめん入り鶏唐揚げ 約25g

済美高等学校(食物科学コース)の生徒と、双海の漁協により、発案・開発された鶏唐揚げです。衣に、ちりめんじゃこを練り込み、唐揚げにしました。

(冷凍)リードタイム3週間。最低ロット5,000個



じゃこ入りチーズボール 60g

済美高等学校(食物科学コース)の生徒と、上灘漁協女性部により、発案・開発されたチーズボールです。丸っこい大きなじゃこボールですが、中心部にチーズを入れることで、揚げ時間が若干緩和されるメリットもあります。

(冷凍)リードタイム3週間。最低ロット4,000個



まつの産白桃ダイスカット
3.5kg袋(固形量1.5kg)

松野町産の白桃をダイスカットにし、シロップ漬けに仕上げました。デザートメニューに使用できます。

(常温)250袋限定

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?



給食会が愛媛県産にこだわって開発した商品達です。
自信をもってオススメです!!

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