

えひめの 給食だより

第128号

令和8年4月22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

- 令和7年度2学期から稼働開始!
西条市立東部学校給食センター
(ひうちスマイルキッチン)におじゃましました!…………… 2-5
- 令和7年度学校給食調理従事職員研修会
令和7年度栄養教諭・学校栄養職員研修会 …………… 5
- 令和7年度第2回物資選定委員会 …………… 6



子どもたちの作品が彩る給食配送車

西条市立東部学校給食センター（ひうちスマイルキッチン）に取材に行ってきました！

令和7年度2学期から稼働開始！
西条市立東部学校給食センター
 (ひうちスマイルキッチン) におじゃましました！

新設した西条市立東部学校給食センター
 (ひうちスマイルキッチン) を
 ご紹介します。

施設の概要

敷地面積：約 8,000㎡
 構造：鉄骨造(地上2階建)
 施設形態：完全ドライシステム
 受配校：小学校8校
 中学校4校
 調理能力：最大 4,500食/日

【西条市】

四国の瀬戸内海側、愛媛県東部に位置する西条市は、西日本最高峰の「石鎚山」(標高 1,982 m) のふもとに広がり、名水百選にも選ばれた「うちめぎ」の水が湧き出す水の都として知られています。古くから農業や工業が発展し、豊かな自然と産業が調和したまちとして歩んできました。

毎年10月には、「西条まつり」が開催され、だんじりやみこしが市内各地を練り歩き、まちは熱気に包まれます。

西条市の給食施設の多くは、施設・設備の老朽化が進み、衛生管理体制の抜本的な見直しが必要でした。そこで、市内東部地域の12施設を集約し、安全・安心で効率的に給食を提供できる施設として、「西条市立東部学校給食センター」を新設しました。

本センターは HACCP に沿った衛生管理を行い、安全・安心で効率的に、おいしい給食を提供しています。

愛称の「**ひうちスマイルキッチン**」は、219件の公募の中から選ばれました。「ひうち」という地名を入れることで地域に親しまれる施設となること、また、給食の時間を子どもたちが毎日楽しみにし、笑顔で過ごすことで食への関心を高めていくことへの願いが込められています。

子どもたちの作品が彩る給食配送車

配送車には、児童生徒から募集した楽しい給食の様子等の絵を用いたラッピングを施しています。



たくさんの応募がありました！

給食への関心を高める情報発信の取組

毎日の献立の写真と一口メモ、献立の内容などをホームページで紹介しています。これらは、配送校の各教室の電子黒板に掲示され、配膳前や給食の時間に写真を見せることで、給食への関心を高めることができます。

一口メモには、その日に使われている食材や栄養素のほたらき、料理に込められた思いなどが記されています。

また、使用食材を3色食品群に分類して示しており、教職員が食育を推進するための指導教材にもなっています。



最新の設備が充実！
施設紹介

本ページでは、センター内の主な設備についてご紹介します。

最新の調理機器の導入や二重食缶の使用によって、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま届けることができるようになりました。

また、食物アレルギー対応や衛生管理、食材の確認を徹底し、安全で安心な給食の提供に取り組んでいます。

アレルギー対応食調理室

専用の調理室が設けられています。食物アレルギー対応については、個別の専用容器を使用し、除去食及び代替食対応を行います。



煮炊き調理室

1釜で約 1,000 人分の料理を作ることができます。

子どもたちの笑顔のために、約 40 名の調理員さんが早朝から作業を行っています。



和え物室

食材を学校ごとに5つのグループに分けて調理を行います。加熱した食材を急速に冷やることができる真空冷却器を備えています。



コンテナ室

天吊式の機械によって、コンテナごと乾燥・消毒を行います。



揚物・焼物・蒸し物室

電気スチームコンベクションオープンなどで加熱調理を行います。



季節ごとの食材や地場産物を使うことで、子どもたちは地元の農業や特産物への理解を深めています。



2階には、食育ホールや調理実習室、会議室があります。

食育ホール



食育ホールには、見学スペースがあり、調理の様子を見ることができます。

「食育コーナー」として、西条市の地元産食材や郷土料理を紹介するパネルを展示しています。



リアルタイムで各部屋の調理の様子が見えるモニターがあります。



手洗いコーナーでは、手洗いチェッカーを使い、衛生的な手洗い方法を学ぶことができます。

調理実習室

新しい給食献立の試作や、親子料理教室などに活用できます。

安全に料理ができるように、使いやすい調理台や道具もそろっています。

今後、食を通しての学びを深める大切な場所として活用していく予定です。



万が一トラブルが発生したときの対処法は？

- ☑ 調理中に異物が発見された場合は、児童生徒の安全を最優先に行動するようにしています。すぐにその原因となる食材や工程を確認し、マニュアルに沿って対応方法を検討します。
 - ☑ 配送の遅れが起きた場合は、すぐに学校へ状況を伝え、提供時間の調整を相談します。原因を確認し、今後の改善につなげます。
- 毎週献立について、委託会社と事前に協議したり、実施後の改善点などを話し合ったりしています。

献立紹介

文化の違いや多様性を学ぶため、令和7年度は毎月「世界の料理」を取り入れました！

中国保定市友好バーガー



9月21日 献立

お肉と野菜を挟んで…

材料(4人分)

- バーガーバンズ … 4個
- 牛肉薄切り …… 200g
- 玉ねぎ …… 1/2個
- おろし生姜 …… 小さじ1
- 炒め油 …… 小さじ1
- 豆板醤 …… 少々
- 砂糖 …… 大さじ1
- 赤みそ …… 小さじ1
- しょうゆ …… 大さじ 1/2
- コーラ …… 50 ml

- キャベツ … 150g
- きゅうり … 30g
- ピーマン … 1/2個
- ゆで塩



作り方

- フライパンに油を熱し、おろし生姜と牛肉、薄切りにした玉ねぎを炒め、調味料を加えて煮汁がなくなるまで煮る。
- キャベツ、きゅうり、ピーマンは千切りに、スチコンで蒸し、真空冷却器で冷やす。
- バーガーバンズに①の肉と②の野菜を挟む。



9月21日は西条市と保定市が友好都市になった日です。中国ではロバ肉を食べる文化があり、保定市では、ロバ肉を使った「ロバ肉バーガー」がソウルフードとして親しまれています。献立はロバ肉の代わりに牛肉を使用しています。

～ほかにも注目献立紹介～



各国の食文化の特徴を大切にしながら、子どもたちが食べやすい形に工夫して給食に取り入れています。

ヤンソンさんの誘惑



スウェーデンの料理

スウェーデンの伝統料理「ヤンソンさんの誘惑」です。菜食主義のエリック・ヤンソンがアンチョビとジャガイモの濃厚な香りに負け、誘惑に駆られて食べてしまったことが名前の由来です。

ひじきのおもぶりご飯

西条市の郷土料理

西条市の郷土料理「おもぶりご飯」です。名前の由来は混ぜ合わせることを意味する「もぶる」からきています。季節の食材を甘辛く炊いてご飯に混ぜます。通常の炊き込みご飯と異なり、炊き上がったご飯にひじきを混ぜ込むのがポイントです。

ボルシチはロシア料理を代表するスープです。ビーツという鮮やかな赤色の野菜を使うこと、サワークリームを混ぜて食べるのが特徴です。「ピロシキ」はロシア語で「小さくてカワイイパイ」という意味を持ち、お祝い料理を手軽に食べられるようにと作られたそうです。

ピロシキ

ボルシチ

ロシアの料理

子どもたちへの思い



令和7年度は、毎月の給食に世界の料理を取り入れました。各国の気候や歴史から生まれた食文化に触れ、日本との違いや世界の多様な暮らしを感じることができました。

令和8年度は、日本各地の郷土料理を食育だよりで紹介し、給食に取り入れます。各地の郷土料理を知ることは、日本の食文化や歴史への理解を深め、ふるさとを大切に思う気持ちにつながると考えています。

給食を通して日本や世界に目を向け、子どもたちの視野が広がり、豊かな感性が育まれることも期待しています。子どもたちからの「おいしかった」「また食べたい」という声を励みに、感謝の気持ちや食べる楽しさを伝え、今後も心を込めて給食づくりを続けます。

西条市立東部学校給食センター
栄養教員

学校給食調理従事職員研修会

調理従事職員を対象とした研修会を令和7年7月28日、7月30日、7月31日に開催しました。3会場あわせて420名の方にご参加いただきました。

講義

1 「お米の学校」

講師：株式会社ひめライス

事業部長 石丸 明彦 氏
営業課長 河島 友幸 氏
営業担当 浅海 弘夢 氏



お米の栄養素や精米工程について講義を行っていただきました。より良い保存環境や、おいしいご飯にするためにはお米を100%「α化」することが必要で、炊飯の重要性も教えていただきました。

講義

2 「学校給食の衛生管理」

講師：愛媛県教育委員会

事務局 管理部 保健体育課
教育指導グループ
指導主事 折井 智栄 氏



クイズも交え、分かりやすい講義を行っていただきました。衛生管理への正しい知識を再確認できたのではないかと思います。

栄養教諭・学校栄養職員研修会

栄養教諭・学校栄養職員研修会を令和7年12月10日に開催しました。

① 「鉄分をしっかり取るレシピ」

② 「食育指導者養成研修」の研修報告



令和7年度 第2回 物資選定委員会 (令和7年12月9日開催)

令和7年度第2回物資選定委員会では、常温・冷凍商品合わせて20品が新規取扱物資として、また、1品がリニューアル物資として選定されました。その中から、新規取扱物資6品をご紹介します。

メーカー製品(一部)



いわしのカリカリフライ

玄米粉を使用し、アレルギーフリーのフライに仕上げました。



国産 Grill チキン 照焼味

荒挽きにした国産の鶏肉を使用し、しっかりとした食感に仕上げました。



しそ入り餃子 Fe強化

国産のしそを具体比で3.9%配合した餃子で、しその爽やかな香りを楽しめる餃子に仕上げました。



トッピング・いそわかめ

鉄分・カルシウム強化しています。米飯のみならず、スパゲッティ、焼きそば等の麺類にも利用できます。



イタリアの畑から あらくつぶしたトマト ピューレーづけ

イタリア産の完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。



鯉節屋の白だしK

本醸造白しょうゆにかつお節と椎茸のだしを合わせた白だしです。淡い色の本品は素材の色を活かした料理に向きます。

他の新規取扱物資等については、本会HPの「地産地消・地場産物」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。右記の二次元コードからもアクセスできます。各商品の栄養価や原材料配合等の情報、サンプルのご要望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。



地産地消

県学給とコラボして地場産物を使った 貴市町独自のPB商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

☎ 089-924-7623

✉ info@ehime-gk.or.jp

FAX 089-924-6304

🌐 <http://www.ehime-gk.or.jp>