

えひめの 給食だより



もくじ

| | |
|---|-----|
| 作る時も食べる時も 意識しよう食品ロス | 2-3 |
| ホームページがリニューアルしました! | 4-5 |
| 給食おたより便vol.6 西予市 せいよ東学校給食センター「災害を乗り越えて…再スタート!!」 | 6-7 |
| 令和3年度第1回物資選定委員会 | 8 |
| 愛媛県学校給食会開発商品紹介 | 8 |



着ぐるみを着て「食べ残し0」を呼びかけ!
西条市立大町小学校の子どもたち

令和3年度第1回物資選定委員会が実施されました。

第120号

令和3年9月28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



作る時も食べる時も 意識しよう 食品回収

食品ロスについて ~愛媛県を取り巻く状況~



食品ロスについて知っていますか？食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。愛媛県が令和2年度に行った食品ロス実態調査によると、県内では年間約19.5万トンの食品廃棄物が排出され、そのうちの約26.4%にあたる約5.1万トンが食品ロス量と推計されています。

愛媛県では、令和元年10月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づいて「愛媛県食品ロス削減推進計画」を策定し、食品ロス削減に向けた様々な取組を実施しています。

私たちもこの問題を他人事とせず、一人一人が食品ロスの削減を意識し、目標を達成させましょう。

参考

愛媛県庁/愛媛県における食品ロス発生量(推計)等について <https://www.pref.ehime.jp/h15700/tabekiri/syokulosskeikaku.html>
愛媛県庁/愛媛県食品ロス削減推進計画の策定について <https://www.pref.ehime.jp/h15700/foodloss/keikaku.html>

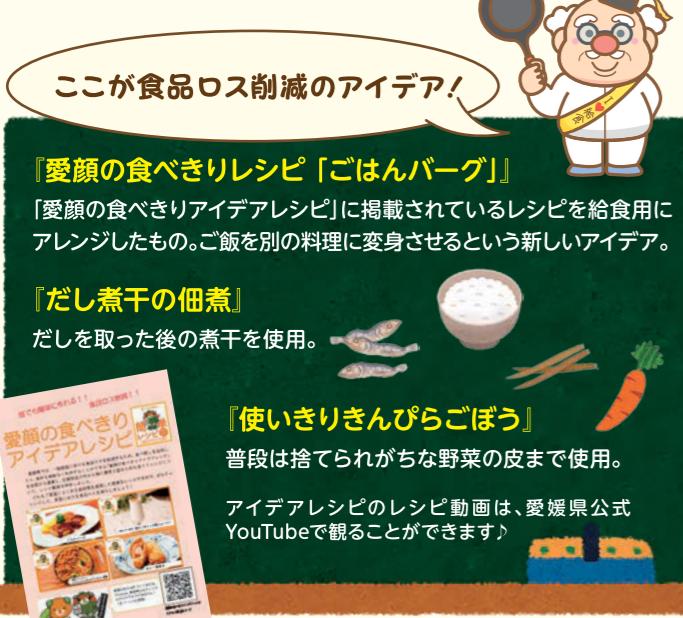
県内の食育の現場でも食品ロス削減のため様々な取組がされています。

西条市立大町小学校 茨木仁美栄養教諭の食品ロスをテーマとした授業と献立が、第15回全国学校給食甲子園で食育授業コンテストの「最優秀賞」、献立部門の「優秀賞」を受賞しました。

西条市立大町小学校
栄養教諭 茨木 仁美 先生



茨木先生考案の食べきり給食



西条市立大町小学校
栄養教諭 茨木 仁美

「食品ロス」に関する取組

お昼の12時40分、給食終了のチャイムと同時に給食室前は、返却に来る児童たちの声で賑やかになります。返却される食缶やボウルの中を覗いている私に、係の子どもたちは「今日は完食！」「牛乳も残ってないよ」など、給食時のクラスの状況を教えてくれます。

我が校の食べ残しは少ない方ですが、全く何も残ってこなかったという日はなく、手つかずで『食べ残される食品』が、毎回あります。食べ残し量を記録する度に、給食指導の難しさを実感しています。食の多様化が進み、嫌いな食べ物は食べなくてもよいとする家庭が増え、完食指導の全てが体罰であるといわれる時代になった今、日本の古き良き教えの一つである「もったいない」を継承するための食育の実践を目指して、食品ロスに関する指導に取組みました。ちょうど、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されたこともあったため、取り上げやすい時期でもありました。

食べ残す理由には、

①嫌いなものがある。 ②量が多すぎる。 ③時間が足りない。

が主に挙げられます。②③に関しては、配缶量・給食時間の確保・献立作成の工夫で解決できる部分が多いので、教師側・給食提供側が共通理解を図り、「給食月別指導資料」で情報を共有し、給食指導に役立てるようにしています。

①に関しては、食に関する指導に位置づけることで、児童の行動変容につなげていきたいと考えています。まず、教材となる献立を調理員さんと共に考案していきます。その献立の意図を教職員で共有するとともに、パワーポイント等の指導資料を作成して、学級担任を通して各学年に応じた指導が展開できるようにしています。栄養教諭が行う食品ロスに関する授業は、6年生が対象です。他にも、給食放送や委員会活動による『食べ残し0（ゼロ）作戦』など、全校への継続的な活動も行っています。活動をはじめて3年目になりますが、食べ残しは、とても少なくなっています。児童だけでなく教職員も一緒に食について考え、感じる時間を大切にしています。

西条市は、食材に恵まれた地域で「おいしい食材」がたくさんあります。地元の味を児童が自慢できるような、生きた教材となる給食作りと食に関する指導に、今後も取り組んでいきたいと思っています。



愛媛県
学校給食会

ホームページがリニューアルしました!



給食博士

カラフルで見やすい!



最新情報を随時更新しています
ぜひご覧ください!

PB商品のご案内

学校給食の目標の一つである「地産地消の推進」。本会では職員自ら、県内産の食材を用いたプライベートブランド(PB商品)の開発に取り組んでいます。

地産地消・地場産物
food guidance

県学給PB商品



市町共同開発PB商品



県産品商品のご案内

本会では、県内外の優良企業が製造する、愛媛県産原料を使用した商品を多数取り扱っています。

地産地消・地場産物
food guidance

メーカー主体による
県内産商品



スマートフォンからも
アクセスできます♪

<https://www.ehime-gk.or.jp>

愛媛県学校給食会



QRコードを
スキャンして
ください!

アイコンが大きくて
分かりやすい!



災害を乗り越えて…再スタート!!

西予市立野村中学校 栄養教諭 林 佳代

せいよ東学校給食センターは、野村・城川地区の自校方式の4つの調理場が1つのセンターに集約され、小学校2校、中学校2校、幼稚園1園へ約700食の給食を提供しています。西予市教育基本方針に示されている「地域素材を活用した安全・安心な学校給食の提供」を通して、児童生徒の健やかな心身の発育につなげ、食育の発信をしていくことをねらいとしています。

平成30年7月7日に起きた西日本豪雨災害により、水没した新築中のせいよ東学校給食センター。その後、場所を野村中学校のグラウンドに移して再建され、令和3年1月に稼働しました。当初は、令和2年9月稼働の予定でしたが、新型コロナウィルスの流行等の影響で工期が遅れ、延期となりました。心配だったのは、被災後、倉庫に約2年半眠っている機械類が十分に動くのかということ、また、12月7日から給食を止めて新センターの準備を行ったのですが、準備期間に年末年始も含んでおり、1月8日の稼働に間に合うだろうか、ということでした。

調理員さんたちが意欲的に作業を進めてもらったおかげで、12月22, 24日には試作、1月6日には各学校へ先生方の試食を配送することができ、1月8日の給食開始に漕ぎ着くことができました。当日は前日から降り積もった雪のため、運搬は大丈夫だろうか、子どもたちは、無事に登校できるだろうかと心配しました。

30分前倒しで作業を進め、無事に給食を出し終わった時には、みんなから歓声が沸き上りました。

また、準備のため、14日間給食を止めましたが、保護者の皆様に御理解いただき、とてもありがとうございました。

学校や家庭との連携を図るために、給食センターで行っている衛生管理のビデオを作成し、児童生徒に見てもらったり、2か月に一度、「ひがしセンタから」というセンターだよりを作成し、地元産食品納入業者の様子を伝えたりしようと計画をしています。



魚の
マヨネーズ焼き

一つ一つ丁寧に
作っているんじゃぞ

手作りかきあげ

子どもたちに好評でした



アレルギー
対応調理室

野菜下処理室

子どもたちの笑顔と
健やかな成長のために、
頑張っています!

あえもの室

米飯配缶

ひがしくん

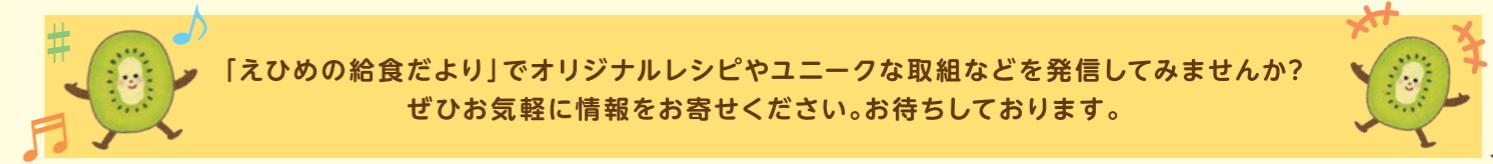


東きゅうしょくセンターが
れいあ3ねん1月からうざきだし
ました。これからすこしづつセンターのことをあしらせします。

せいよ東学校給食センター



林先生には「えひめの給食だより」第117号において、被災時の体験と野村町の結束の強さを語っていただきました。西日本豪雨災害から3年を経て、復活を遂げたせいよ東センター。災害に負けず、食育事業に取り組む様子がうかがえました。ご協力いただきありがとうございました。



「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。

令和3年度 第1回 物資選定委員会(令和3年7月13日開催)

今回、常温・冷凍商品合わせて20品が新規取扱商品として選定されました。その中から、メーカー製品3品と本会が開発したPB商品4品をご紹介します。本会のPB商品は、いずれも県内産の食材を使ったおすすめ商品ですので、是非ご利用ください。なお、掲載した商品以外の新規取扱商品は、本会HPからご確認いただけます。

また、各商品の栄養価や原材料配合等の情報、サンプルの御要望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

メーカー製品(一部)



ピタパン 60g, 80g

パン生地内が袋状になっているので、卵や肉、野菜などを挟んで食べてください。



学給だいふく(豆乳いちご) 30g

だいふく生地に、いちご味の豆乳クリームを包み込んだ、半解凍ではアイス、全解凍ではババロアのような食感が特長です。



ちょこっとプリンカステード 20g

常温で保存できる、ひとくちサイズのプリンです。(20g×6個入/袋)

他の新規取扱物資については、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。



地産地消

愛媛県学校給食会開発商品紹介 111～114号



令和4年2月
供給開始予定

111. 大洲市産 冷凍カットブロッコリー 1kg

大洲市産のブロッコリーを小房に分けて、急速冷凍しました。

(冷凍)リードタイム2週間 最低ロット100kg



令和3年9月
供給開始予定

112. 大洲市産 冷凍じゃがいもペースト 1kg

大洲市産じゃがいものペーストを、急速冷凍しました。スープなど様々な料理に使用できます。

(冷凍)リードタイム2週間 最低ロット100kg

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。



令和3年9月
供給開始予定

113. はだか麦みそ 1kg、10kg袋

愛媛県内で最も支持されている「伊予のみそ」を
ベースに、100%県産のはだか麦を使用しています。
甘口みそ・減塩タイプです。

(常温)リードタイム2週間



令和3年9月
供給開始予定

114. 冷凍愛媛県産白桃ゼリー 40g

愛媛県産の白桃を使用した、味わい深いゼリー
です。

(冷凍)12,000個限定

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