



# あいち 給食だより

第202号  
平成23年5月1日  
編集発行  
財団法人愛知県学校給食会  
豊明市阿野町惣作87番地の1  
電話 0562(92)3161  
FAX 0562(92)8781  
<http://academic2.plala.or.jp/aigaku>



## ユリきれいだね (公園探検より)

写真 名古屋市立大和小学校  
校長 久保田 廣明

### 感謝状のことば



愛知県町村教育長協議会長  
幸田町教育委員会教育長  
内田 浩

先日、ある歯科医師さんが会合のご挨拶の中で、「食へるとは生きること。生きることは食べ続けること」と言われました。「食の入口」である口腔の衛生や歯の治療にあたられる専門家の言であり、奥行きのある言葉としてお聞きしました。

食と生命は、直接結びついておられますので、食には感謝のことが似合います。

私の勤めている町は、一昨年九月、念願の新しい給食センターがオープンしました。この新給食センター会議室に、子どもたち手作りの感謝状が飾ってあります。三十二年間、町内の子どもたちに給食を作り続けた古い給食センターが閉鎖されるにあたり、町内の小学生代表が、給食センターを訪れ感謝状を渡してくれました。

感謝状の文面に、「私たちのお父さん、お母さんもこの給食センターで作られた給食を食べていたなんて、すごいなと思います。」とあります。子どもたちが、お役目を終えた給食センターと、給食を作り続けてくれた職員に感謝の気持ちを表すとき、意識したかどうかは別として、「お父さん、お母さんから今の私に、食を通して命が繋がっている」ということを感謝状に盛り込んでくれ、うれしく思いました。

まさに食は命をつなぐ営み、「生きることは、食べ続けること」であると思います。

平成二十三年  
**財団法人愛知県学校給食会事業計画**

三月二十九日に開催した県学校給食会の理事会及び評議員会において、平成二十三年度の事業計画、予算等が審議のうえ、承認されました。このうち事業計画（基本方針）についてご案内いたします。

**〔学校給食用物資安定供給事業〕**

一 学校給食用物資の供給に関する事業

本年度の学校給食予定人員は、児童生徒数及び教職員をあわせて六十九万一千八百人で、昨年度と比較して一千四百人減少する予定です。物資取扱い予定金額は、基本物資と一般物資の合計で七十七億九千六百三十九万三千円です。昨年度と比較して八百七十七万七千円の減少となります。

本会として、市町村にお届けする物資の安全を最優先し、学校給食用物資の安定供給とともに地場産物の積極的な活用に取り組んでいきます。

二 学校給食用物資の開発と献立の研究に関する事業

① 基本物資検討委員会の活動

本会では、学校給食用基本物資の在り方及び品質向上等について協議、研究するため「基本物資検討委員会」を設けています。委員には、給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員、校長及び県・市町村教育委員会の代表の方を委嘱し、おいしく安全なパン・米飯・めんを提供するため種類の多様化、品質の向上等を目指し調査、研究に取り組んでおります。

② 学校給食用物資開発委員会の活動

安全で、良質な学校給食用物資を開発し、学校給食の食事内容の充実に向上を図るため調査、研究を行う「学校給食用物資開発委員会」を設けています。委員には、給食センター所長、栄養教諭、学校栄養職員、県教育委員会の代表で委員会を構成し、子どもたちに喜ばれる、魅力あるオリジナル商品の開発研究に取り組んでいきます。また、地産地消の推進のため、県内農畜産物の利用促進に向けて検討をいたします。平成

二十二年度は、蒲郡産のみかん果汁を利用した「オレンジゼリー」を開発し、平成二十三年度から取り扱うこととなりました。

**〔食品衛生管理検査事業〕**

一 学校給食用物資の検査及び食品衛生に関する事業

食品に対し安全、安心が求められる中で食品を取り扱う本会といたしましては、市町村にお届けする物資の安全を最優先し、検査体制の充実に図り、安全で安心な物資を提供していくため、本会取扱物資の自主検査に重点を置いて安全管理の徹底に取り組んでいきます。

二 衛生管理の普及啓発事業について

食品衛生に係る啓発事業として、栄養職員・調理員を対象とした検査技術講習会等による普及活動についても、積極的に取り組んでいきます。

**〔学校給食普及啓発事業〕**

県教育委員会との共催事業及び後援事業を始め、研修事業や給食関係団体事業への後援や協力を引き続き実施してまいります。

**〔広報活動及び関係資料の収集、情報提供に関する事業〕**

学校給食と食育の推進に関する普及啓発活動を実施します。

- 一 保護者を対象とした「学校給食教室」の開催。
- 二 地場産物の活用の促進。
- 三 あいち給食だより、地場産物活用献立集の配布による普及啓発。
- 四 愛知県「農林水産フェア」への展示参加による普及啓発。
- 五 ホームページによる情報提供。
- 六 「愛学給食栄養管理システム」貸与事業の継続。



「学校給食教室」調理風景

## 平成23年度 学校給食関係主要行事予定

開催日	行事名	場所	対象者	主催
4月22日	センター連協総会	県学校給食総合センター	給食センター所長	センター連協
5月 6日	新任給食主任研修会	県総合教育センター	新任給食主任	県教育委員会
5月25日	市町村学校給食主管課長会議	県自治センター	市町村主管課長	県教育委員会
5月30日	県給食会理事会・評議員会	ルブラ王山	県給食会理事 ・評議員	県給食会
7月22日	栄養教諭 ・学校栄養職員衛生管理研修会	知多市勤労会館	栄養教諭 学校栄養職員	県教育委員会 県給食会
7月21日	センター連協事務職員研修会	県学校給食総合センター	市町村事務職員	センター連協
7月25日 26日	センター連協衛生栄養講習会	県学校給食総合センター	市町村調理員	センター連協
7月27日 ～29日	センター連協調理員技術講習会	県学校給食総合センター	市町村調理員	センター連協
8月 5日	学校給食調理コンクール本選	県学校給食総合センター	栄養教諭 学校栄養職員 調理員	県教育委員会 県給食会
8月18日 19日	全国栄養教諭 ・学校栄養職員研究大会	高知県	栄養教諭 学校栄養職員	文部科学省他
8月22日	学校給食調理員等衛生管理研修会	蒲郡市民会館	市町村調理員等	県教育委員会 県給食会
8月24日	栄養教諭・学校栄養職員研究大会	ウィルあいち	栄養教諭 学校栄養職員	栄養協
10月14日	センター連協学校給食研究会	県学校給食総合センター	給食センター所長	センター連協
11月 8日 9日	全国学校給食研究協議大会	広島県	学校給食関係者	文部科学省他
11月15日 16日 29日 30日	学校給食教室	県学校給食総合センター	保護者	県給食会
1月20日	センター連協管理者研修会	県学校給食総合センター	給食センター所長	センター連協
1月24日	愛知県学校給食研究大会	ウィルあいち	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
3月下旬	県給食会理事会・評議員会	未定	県給食会理事 ・評議員	県給食会

※日程については予定です。開催案内等によりご確認ください。



### 豊かな心と体のために

岡崎市立生平おいたいら小学校

校長 河合 美智代

本校は、岡崎市の山間部にある児童数八十九名の学校です。子どもたちの大半は、祖父母も一緒に暮らす三世代で、朝食も家族そろって食べている子がほとんどです。通学の距離も遠い子が多いので、保護者の方たちも、朝食は必ず食べさせてから登校させていただきます。

私は、昨年四月に給食センターへ配属されて早いもので一年が過ぎました。尾張旭市では、昨年の一学期まで、第一と第二学校給食共同調理場において、小学校九校、中学校三校の学校給食を調理してきました。しかし、これらの調理場は、建設から三十年以上経過して老朽化が進み、また、メニューの拡大やアレルギー対応をするためには、既存の施設や整備では対応が不十分となりました。そのため、市では、既存の二か所の調理場の統廃合による建替えにつ

よく、朝食も食べずに、朝から倦怠感を持つて登校する児童生徒が増えているという話を耳にします。そこで数年前には、「早寝早起き朝ごはん」国民運動が提唱されました。全校体制で、朝食を中心とした生活改善に力を入れている学校も多くな

っています。こうした状況から見ますと、本校の子どもたちは、とても恵まれた環境の中で、たくさんの愛情に包まれて成長しているように思っています。そんな子どもたちも、友達と一緒に食べる給食の時間は楽しく、学校での大切な時間となっています。給食の時間になると、どの教室も机を寄せ合い、四・五人のグループになって給食を食べています。その日の給食のメニューのこと、家族や近所のこと、テレビ番組のことなど、話

題はさまざまです。とにかく楽しくそのに、話をしながら食べています。給食の時間は、心も体もリラックスし、本音が出せる楽しい学びの場でもあるのです。中には、話に夢中になり、終わりの時間のまぎわになつて、あわてて食べている子もいますが、その気持ちも分かります。家族と一緒に食べる食事、学校での食事、食事は体だけでなく、心の豊かさにつながります。これからも、食べることに関心をもちながら、楽しく食べて、心も体も元気に成長してほしいと願っています。



### 学校給食に携わって

尾張旭市学校給食センター

所長 鶴見 建次

いて、その運営方法等をあわせて調査、研究を進めました。平成二十一年六月から建設工事を開始し、平成二十二年八月に完成し、同年の二期から新しい給食センターで調理した給食を配食しました。

調理システムは、ドライ方式にし、食器は、強化磁器製を採用しました。給食の調理、配送業務については、民間のノウハウを取り入れるため業者に委託して行うこととしました。新センターの二階には、食育の推進

を図るために、食育指導室等を設置し、食育に関する講座や研修などに活用できるようにしています。また、給食の調理現場を見ることができると、見学者通路、食育関連のスペースも設けて、学校給食センターを活用した食育の推進を図っております。子どもたちが「食」に関する知識とマナーを身に付け、心身の健全な人間として育っていくことを願っています。そのために、地域の住民、学校及び関係団体と協力をして進めていきたいと思っています。

### 今日の給食 おいしかったよ！



城北小学校には、人なつっこくて元気な子がたくさんいます。私が給食を作っていて一番うれしいのは、子どもたちから「今日の給食おいしかったです。」と言われることです。毎日子どもたちの顔を思い浮かべながら食べやすいように野菜や食材の大きさに気をつけています。そして夏の暑い日には温度管理

### 学校から



### 調理場から

名古屋市立 城北小学校  
調理員 佐藤 リカ

に注意し、冬の寒い日には温かい給食が提供できるように調理しています。メニューによっては忙しい時もありますが、調理員みんなで協力して時間内においしい給食が出来るかとやりがいを感じます。

また名古屋の給食は、手作りのメニューが多いと思います。かき揚げや五目揚げなどありますが、初めてかき揚げを作る時に、「出来るんだろうか？」と不安でしたが、実際に作ってみると「出来るんだ」という自信につながりました。

新しい手作りのメニューがたくさん増えて子どもたちに喜んでもらいたいです。そのためには、私たち調理員がもっと努力しなくてはなりません。冷凍食品や加工食品を減らし、手作りの給食が増えれば、子どもたちは喜んでくれるでしょう。そして残さずたくさん食べてくれることでしょうか。

これからも、子どもたちのために安全で安心な、おいしい給食を作り続けていきたいと思っています。



### みんなの広場

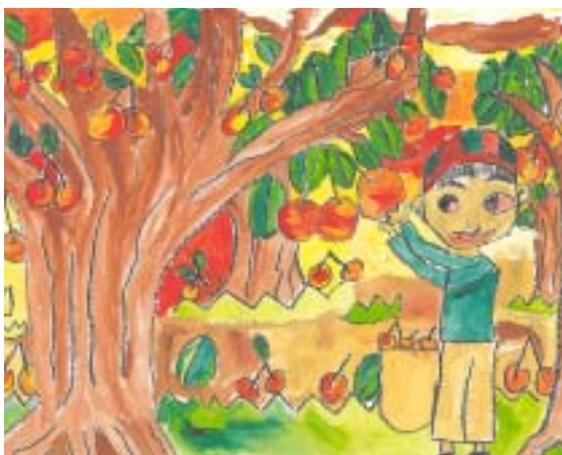


### 栄養満点の給食

丹羽郡扶桑町立柏森小学校  
六年 玉置 あい

私は、給食はもちろん大好きです。特に大好きな献立は「とん汁」です。私にとって給食は、嫌いな食べ物好きにしてくれる魔法のような時間です。私は、小学校に入る前までは、おでんの大根がとても苦手でした。しかし、苦手だった大根を一年生の給食の時間に食べました。あんなに苦手だった大根が「おいしい」と感じられたのです。

私は、毎月配られている献立表が楽しみです。そこには、「地産地消」というコーナーも時々ついています。このコーナーを私はとても気に入っています。例えば愛知県産の魚や肉、私の住んでいる扶桑



「たくさんの木の実おいしそう」  
豊田市立浄水小学校  
5年 市村 恵梨

町の守口大根やにんじんなどについて書かれています。給食を通して、こういったたくさん地元産の食材をおいしく食べられるのは、とてもよいことだと思います。それから、給食にはみんながおいしいと思ってくれる、かくれた秘密があると思います。一人一人好きな味もあるはずですが、給食はみんなが「おいしい」といっています。これは、作ってくださった人たちの思いが「ぎゅつ」と、つまっているからだと思います。これからも、たくさんのお気持ちがこもった給食をおいしく食べて元気に生活していきたいです。



瀬戸市では一月の全国学校給食週間の取組として、学校給食発祥の地山形県の郷土料理「里芋汁」を瀬戸産の里芋で調理しています。地産地消のこの機会には、里芋の親芋・小芋・孫芋の成長の姿を展示し、土の中の様子を見ることが出来ます。

また、各地の故郷の味や、毎月家庭の味の献立を二十数年募集し献立

**献立紹介コーナー**

「ごはん、牛乳、くじらのごま味噌あえ、里芋汁、菜の花あえ、ココア牛乳の素」

瀬戸市学校給食センター  
学校栄養職員 阿出川 純子

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質		脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
		総量	動物性							レチノール当量	B1	B2	C		
献立名															
ごはん	357	6.1	0.0	0.9	1	5	23	0.8	1.4	0	0.44	0.04	0	0.5	0.0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2
里芋汁	117	8.1	4.5	3.9	123	68	31	1.4	0.8	155	0.28	0.20	5	2.8	0.6
鯨のごま味噌和え	186	13.2	11.8	7.9	630	35	25	2.0	0.8	4	0.05	0.14	1	0.7	0.8
菜の花和え	49	3.6	2.7	3.3	53	30	8	0.6	0.1	111	0.03	0.05	22	0.8	0.2
ココア牛乳の素	20	1.4	0.0	1.8	12	231	0	0.0	0.0	0	0.07	0.09	2	0.2	0.0
合計	867	39.2	25.8	25.6	903	596	108	4.8	3.9	350	0.95	0.83	32	5.0	1.8

**里芋汁の材料（一人分g）と作り方**

豚肉20 豆腐40 里芋40 大根20 しめじ18 にんじん10 ごぼう10 鰹削り4 醤油3 みりん1 食塩0.2

①鰹削りでだし汁をとる。  
②大根、にんじんはちょう切り、ごぼうはさがき、里芋は半月の7mm、豆腐はさいの目切り、しめじはほくしておく。ごぼう、里芋は下ゆでをしておく。  
③だし汁に豚肉、大根、にんじん、ごぼう等の材料を入れる。  
④あくをとる。  
⑤調味料をいれる。

に取り入れて、学校給食をより豊かなものにしていきます。そして、広報「せと」にも掲載され、食文化の一端を担うせとものまちにふさわしい、楽しく味わうことのできる心豊かな子どもを育てる学校給食になるよう取り組んでいます。



初めての給食は、子どもたちにとってドキドキわくわく！

本校では、新一年生が給食を食べる最初の日に、給食の食べ方や手洗いの仕方について学びます。手を洗わないと、手についたばい菌が、体の中に入ってしまうことや、自分だけでなく、他の人の給食にもばい菌がついてしまうことを知らせます。

初めての給食の前に、子どもたち

シリーズ食育18

**給食が始まるよ！**

瀬戸市立幡山東小学校  
栄養教諭 村瀬 彩

は一生懸命、手を洗います。手洗い場には、授業で学んだとおりの手洗いの順番がかかれたカードがはってあります。真剣に見ながら、友達と確認しながら手を洗う姿は、何ともほほえましいものです。きれいになった手で満足そうに給食をほおばっていました。

給食室から届くできたての給食は、調理員さんによって、本校の子どもたちが食べやすい味付けに工夫され、切り方も変えています。食べる意欲を持たせるように、担任にも協力していただいています。その結果、本校の給食残滓は、年々減少し、なんと、一か月平均でひとり一グラムになりました。「苦手なものでも、学校では一口は食べる」という全学年共通した指導を行うことで、習慣となつて身に付いたのだと思います。また、給食がきっかけで自信が付き、勉強もよりがんばるようになったという話も聞きました。

食に関する指導の一つひとつは、本当に小さく、日々日常に隠れてしまふことも多いものです。しかし、その日常を大切に、子どもたちが健康やかにたくましく育ってくれることを願っています。

「米トレーサビリティ法」と  
愛知県学校給食会

「米トレーサビリティ法」とは、平成二十年に事故米不正転売事件が発生したことに伴い、米穀等に関する表示の適正化を図り、適正かつ円滑な流通を確保するため、平成二十一年四月十七日に成立した法律です。

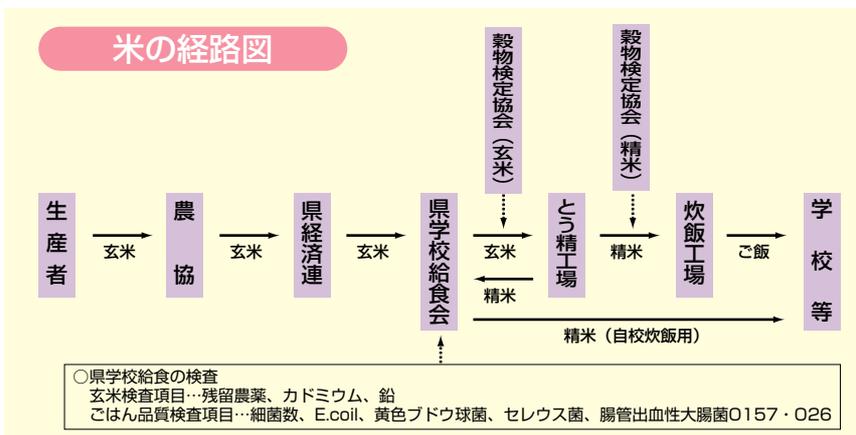
平成二十二年十月一日に「米トレーサビリティ法」が施行され、「米の取引等の記録を作成し保存する」義務が発生しました。

具体的には、センター及び学校において、本会が提供する「産地情報」と併せて、米飯の納品書は「三か月間」、それ以外の米穀等（精米・無洗米・アルファ化米・発芽玄米・強化米）の納品書は「三年間」保存していただくこととなります。

この米トレーサビリティのシステムは生産履歴のはっきりした米を子どもたちに届けるため、本会は十年以上前から取り入れています。

また、米の安全性を確認するため、厚生労働省の登録検査機関になっている本会の検査課において、残留農薬やカドミウム及び鉛の検査をして

います。ご飯についても定期的に検査をして安全の確認をしています。なお、日本穀物検定協会に委託して品質面での玄米検定・精米検定・鮮度判定等を行なっています。以上のように、子どもたちが安心して食べられるよう、今後も安全性や品質向上に努力していきます。



検査室より  
腸管出血性大腸菌について

大腸菌は、ほとんどのものは無害ですが、このうち幾つかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症をおこします。それらを病原大腸菌とよびます。

その中の腸管出血性大腸菌は、特に毒素を産みだし、激しい下痢と血便を主症状とする出血性大腸炎を引き起し、子どもに溶血性尿毒症症候群を併発させ、死に至らすこともある恐ろしい病原菌です。その代表的なものが、O157やO26です。

一 腸管出血性大腸菌はどこから？  
厚生労働省の食中毒に関する情報によりますと、感染事例の原因食品等と特定あるいは推定されたものには、牛肉、ハンバーグ、ステーキ、牛乳、ヨーグルト、チーズ、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、白菜漬、レタスなど様々な食品や食材から見つかっています。それだけに、食品や食材の加熱や洗浄など衛生的な取り扱いが必要になります。

二 殺菌の方法  
腸管出血性大腸菌は、熱に弱いので、食品の中心温度が75℃で一分以

上保つように加熱すれば死滅します。なお、野菜の腸管出血性大腸菌を除去するには、複数回の水洗いと加熱が有効であるとされています。このほか、器具に用いる殺菌剤として、次亜塩素酸ナトリウムがありますが、適切な希釈と浸漬時間など正しく使用されないと効果が期待できません。

三 腸管出血性大腸菌感染症の発生時期は？  
食中毒は、一般に気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。したがってこの時期は、腸管出血性大腸菌の多発期として十分注意が必要です。しかし、過去の発生事例を見ますと、これ以外の気温の低い時期でも発生が見られますので、夏場以外の季節も注意が必要です。

四 学校給食会の取組  
本会では、腸管出血性大腸菌に汚染された食品が絶対に供給されることのないよう、すべての給食用食品や食材について、O157とO26の抜き取り検査を実施し、安全と安心を確保しています。

学校給食会検査課  
技師 梅田 徹

