



# あいち 給食だより

第204号  
平成23年10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>



## 花咲き笑顔 栄養と愛情もらい猛暑乗り越え秋迎える

写真 半田市立乙川東小学校

### 日本の誇れる教育「学校給食」

愛知県小中学校長会長  
名古屋市長立東桜小学校長

坂野 重法



東日本大震災直後、避難所で食料の配給を、パニックに陥らず整然と受け取る被災者の姿に、海外メディアは、驚きの声を上げたという。その背景に、日本の学校教育、とりわけ学校給食が果たしてきた役割をあげる人も少なくない。

多くの日本人は、小さいときから給食当番を中心に、自分たちの食を自分たちの手で配膳・後片付けを経験し、協調性や責任感を学んできた。そして、小集団で給食を食べることを通して、会食する楽しさを味わい、集団のマナーを身に付けてきた。

また、食事の前の「いただきます」等の挨拶を通して、食材をつくった人や調理してくれた人への感謝の気持ちも育ててきた。

このように協同で給食の準備をし、共に会食する中で学ぶ「学校給食」は、日本独自の文化であり、教育システムである。これは、日本の教育が、教科における知識の習得だけでなく、あらゆる場面において、全人格形成を目指しているからであろう。

大震災においても、周りの人と協調できる力を育ててきた「学校給食」を誇りに思うと共に、その価値を大切に守り、さらに発展させていきたいと思う。

特集  
**学校給食調理コンクール**

平成二十三年度学校給食調理コンクールの本選を、八月五日に愛知県学校給食総合センター（豊明市）で、学校給食における衛生的で安全な食事内容の充実と献立の多様化、調理員の技術の研さん及び意欲の高揚を図るため、愛知県教育委員会と愛知県学校給食会の共催により開催しました。

今回で三十八回目を迎えた本年度のコンクールは、子どもに伝えたい地場産物を活用した「おいしい！日本型学校給食」をテーマに募集しました。そして、県内各地から二百七十六チームの応募があり、「地域の特産物を使い、子どもたちに食べ続けてほしい」という願いがこもった献立が集まりました。

書類審査による予選を通過した十チームが本選に出場し、『自由献立』と『課題献立・地域の産物（れんこん入りグリーンボール）と大豆製品を活用した献立』により調理を競いました。



最優秀チーム 知多市立八幡給食センター



宮澤審査委員長審査講評

◆◆◆◆◆ 受賞献立(自由) ◆◆◆◆◆



優秀賞

一宮市立三条小学校

【まごわやさしい健康ランチ】  
 油揚げと小松菜の混ぜご飯 牛乳 愛知のハンバーグの鉄火みそかけ さのこ汁 昆布あえ 鬼まんじゅう



最優秀賞

知多市立八幡給食センター

【学校給食でわたしの故郷「知多」の香りにふれてみよう！】  
 高野豆腐の味わい丼 牛乳 知多っ子の梅みそ汁 ツナポテトのお焼き ふきとひじきのごま酢あえ 種なしぶどう



入選

稲沢市立大里中学校

【イナゾーまるごと二頭（二等）給食】  
 祖父江の銀杏入りかきまわし 牛乳 みそカツ 治郎丸ほうれんそうとかみかみ大根の甘酢あえ 平和の三つ葉入りしじみ汁 冷凍みかん



優秀賞

東栄町立東栄中学校

【食べてみんな。伝えて継ぐ東栄の味】  
 ご飯 牛乳 足込すいとん にじます丸ごとから揚げゴマソース 切り干し大根の辛子あえ はちみつトマト



半田市学校給食センター

【新美南吉生誕一〇〇年記念献立】  
 こんぶご飯 牛乳 魚じトマトのなかよし煮  
 ごんなべ(被災地救援料理) えびせんべいサ  
 ラダ ごんぎつねデザート



扶桑町立学校給食共同調理場

【体にえりよ(栄養) ランチ】  
 豚こんビーのまぜご飯 牛乳 きのこ豆  
 腐のみそ汁 鮭の愛知蒸し 根菜チップス  
 蒲郡みかんゼリー



安城市南部学校給食共同調理場

【おりひめランチ】  
 かみかみにんじんご飯 牛乳 あじフリッ  
 ターのいちじくあん 三河みどりの磯香あ  
 え 和泉そうめん汁 梨



岡崎市立額田中学校

【家康の食卓から 現代の子どもたちへ】  
 豆ひじきご飯 牛乳 三根五菜みそ汁  
 むかたつめつめフライ 野菜のごまあえ  
 和風おにもプディング

平成23年度学校給食調理コンクール受賞一覧

〃	財団法人愛知県学校給食会	奨励賞	高浜市立高浜小学校
〃	〃	奨励賞	安城市南部学校給食共同調理場
〃	〃	入選	豊川市学校給食豊川共同調理場
〃	〃	入選	高浜市立高浜小学校
〃	〃	入選	安城市南部学校給食共同調理場
〃	〃	入選	岡崎市立額田中学校
〃	〃	入選	半田市学校給食センター
〃	〃	入選	扶桑町立学校給食共同調理場
〃	〃	入選	稲沢市立大里中学校
〃	〃	優秀賞	東栄町立東栄中学校
〃	〃	優秀賞	一宮市立三条小学校
〃	愛知県教育委員会	最優秀賞	知多市立八幡給食センター
〃	財団法人愛知県学校給食会	優秀賞	豊川市学校給食豊川共同調理場

※優秀賞、入選、奨励賞は調理コンクール本選参加チーム名簿順



高浜市立高浜小学校

【高浜っ子に伝えた、地場産物を生かしたおいしい給食】  
 高浜の鶏飯 牛乳 にぎすのカレーみそぎ  
 ようざ ひじきのいため煮 生ゆばのすま  
 し汁 冷凍みかん



豊川市学校給食豊川共同調理場

【ふるさと豊川あたたかランチ】  
 ご飯 牛乳 豆乳入り豊豚汁 めひかりの唐  
 揚げごまトマトソースかけ 切り干し大根の  
 酢の物 蒲郡みかんゼリー



## 豊かな味覚を育む学校給食

名古屋市立有松小学校

校長 渡邊 眞佐信

先日、テレビ番組で、自分の小学生のころの給食を自慢しているタレントがいました。

彼は愛知県出身でみそ味の献立が大好物だったようです。そこで、その献立をスタジオの皆さんで試食することになりました。

今回、改めて給食について考えた時、自分の親の話が思い浮かびました。

当時は給食の制度がなく、弁当を持っていったそうです。でも、家が貧しく弁当を持って来られない子どもがたくさんいたということです。一番印象に残っている話では、お昼の時間が終わると口を真っ赤にしている子どもがいたそうです。当時の農家は、一般的に蚕を飼っており、そのえさとなる桑の木に生える実を食べておなかを満たしたためだそうです。

するとどうでしょう。出演者全員

が「こんなにおいしいのが給食？」

「一流シェフの味だね。」という声。私も思わず「愛知の給食は美味しいよ。」

と心の中で叫んでいました。

大人になっても「給食、もう一度食べてみたいな。」と思っている人は、

その後、給食制度ができすべての子どもたちが食事をとることができるようになりました。



自分が小学校に通っていたころ家庭では、ご飯が当たり前でしたので、牛乳と一緒にパンを食べることができると嬉しかった。三度の食事の中で一番

## 給食を考える

みよし市立北部小学校

PTA会長 渡辺 輝久矢

十歳前後の時期に、その人の生涯の味覚嗜好ができあがると言われています。このことから給食の重要性は、もはや言うまでもありません。豊かな味覚を育んだ子どもは、大人になっても食生活を楽しんでいけることでしょう。

しかし、夫婦共働き等による親子の生活時間帯の違いが、朝食抜きや孤食を生み出し、バランスのとれた食事や規則正しい食習慣を身に付

る理由として、「まず、一番最初に食べたときの印象。次に雰囲気が大きく関わっています。食べているときに、怒られたり、嫌な思いをしたりすると、嫌いになることがあります。」と述べています。

楽しい雰囲気です。食事をすることが好き嫌いを生じさせないポイントのようです。

給食の味は、すでに高いレベルにきています。コミュニケーションしながら楽しく食べる雰囲気をいかに作り出すかが給食の課題かもしれません。

けることができなくなっているのではないかと思います。

食の大切さや楽しさが分かり、心豊かで健康な子どもに育てるには、みんなで楽しく食べることができると思っています。



本校は、豊川市でも数少ない自校給食の学校です。毎日、教室から聞こえてくる子どもたちの元気な声を聞きながら給食を作っています。

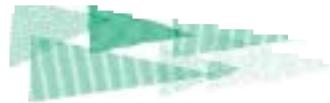
『温かい物は温かいうちに、冷たい物は冷たく、おいしく、安心して安全な給食を』

これが本校調理員の合言葉です。

自校給食ならではの一番人気メニューは、「揚げパン」です。これはロールパンを学校で一つ一つ揚げてきな粉をまぶしたものです。朝から子どもたちは楽しみにしています。子どもたちの様子を直接知ることができるのも、自校給食ならではのことで。

また、学校行事に参加できるのも楽しみです。一年生を迎える会では、学校紹介の中で給食が取り上げられました。子どもからのインタビュースタッフとして、私たちが思いを全校に知ってもらえ、うれしく思

### 学校から



### 調理場から

### 「給食大好き」の声にはげまされて



豊川市立長沢小学校  
調理員 山口 美津子

いました。また、五年生の新聞作りの授業でも給食のことが記事として紹介されました。一月に行われた「感謝の会」にも招待され、子どもたちから「いつもおいしい給食をありがとうございます。ありがとうございます。」の笑顔の言葉に、恥ずかしく、うれしさを胸一杯になりました。校舎の片隅にある調理場で、調理員全員が頑張っている姿が認められたようで、私たちにとても大変なご褒美でした。

調理施設の老朽化で理想的な施設環境とはいえませんが、与えられた中で、毎日耳に飛び込む子どもたちの明るい声に励まされながら一杯努力しています。二年後には、センター給食となります。これからは、「おばさん、おいしかったよ。」「給食大好き。学校の自慢だよ。」と言われるように全力を注いでいきたいと思えます。

### みんなの広場



### みんな生きている つながってる

名古屋市立葵小学校

六年 藤井 めぐむ

私たち、葵っ子は学校で食べ物の大切さをたくさん教えてもらっています。

例えば、食育の授業や訪問会食のときには、となりの小学校から先生が来てくださり、給食について学んだり、バランスのよい食事について考えたりしています。家庭科の授業に関係のあること、休日の食事に生かせることなどを楽しく学んでいます。

けれども、食べ物の大切さを教えてくれるのは、授業だけではありません。私たちの学校では、二年生から六年生までのすべてのクラスが、給食で出た生ごみを生ごみ処理機へ運んでいます。週に一回ずつ、当番の学年が決まっ

いて、どの学級も忘れずに取り組んでいます。なぜかというと、生ごみを肥料にして、私たち葵小学校自まんのFBC花だんの花作りに役立っているからです。肥料はたくさんできるので、プランターや学年花だんにも使っています。

今年の春は、名古屋市教育委員会賞を受賞でき、みんなで喜びました。私たちの給食は、私たちの健康や成長だけではなく、FBC花だんの植物にまでつながっているということ

です。これからは、お昼の放送で食べ残しをへらすこともよびかけながら、「食べ物ー葵っ子ー植物」のつながりを大切にしたいです。

### 「栄養のバランスを考えて」

一宮市立西成東部中学校 三年 小原 ちなみ





名古屋市では統一献立を実施してはいますが、本校では学期に一回、子どもたちのアイデアを基に考えた学校独自の献立を実施しています。一学期の献立は、六年生の子どもたちが食物せんいのはたらきを知り、食物せんいが多く含まれているカレーを考えました。調理員さんとも相談をし、エリンギ・ひよこ豆・ひじきを使ったカレーに決定しました。「ひじきはカレーに合わないと思っていただけれどおいしかったです。」「さらさらエリンギもカレー味で

**献立紹介コーナー**

麦ごはん、牛乳、道徳食物せんい隊カレー、きゅうりのサラダ、アセロラゼリー

名古屋市立道徳小学校  
栄養教諭 奥田晶子

栄養価	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g							レチノール当量/μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
献立名															
麦ごはん	284	4.9	0	0.8	1	5	19	0.8	1.4	0	0.44	0.04	0	0.5	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2
道徳食物せんい隊カレー	179	10.0	4.7	8.7	509	68	24	1.1	0.7	195	0.23	0.11	3	3.1	1.3
きゅうりのサラダ	12	0.6	0	0.2	230	12	7	0.1	0.1	78	0.01	0.01	3	0.5	0.6
アセロラゼリー	45	0	0	0	11	3	1	2	0	0	0	0	88	3.0	0
合計	658	22.3	11.5	17.5	835	315	72	3.9	2.7	353	0.74	0.50	96	7.7	2.1

**道徳食物せんい隊カレーの材料（一人分g）と作り方**

豚肉30、にんじん15、たまねぎ40、トマト(缶)10、エリンギ10、しょうが0.4、にんにく0.4、ひよこ豆水煮8、ひじき0.7、A(サラダ油4、小麦粉5、カレー粉0.5)、サラダ油0.5、塩0.4、こしょう0.01、B(カレー粉0.2、オニオン粉0.1、オールスパイス0.1、ローリエ0.01)、白ワイン1、コンソメスープの素1、粉チーズ1.5、チャツネ1.5、脱脂粉乳1.2、ソース1.2、しょうゆ1.2、水70～90

- ① 材料をひと口大の大きさに切る。しょうが、にんにくはみじん切りにする。ひじきは水でもどす。
- ② Aの材料でカレールウを作る。
- ③ 油を熱し、しょうが・にんにくをいため、豚肉・にんじん・たまねぎ・エリンギの順に塩・こしょうとBを加えていため、水(ルウで使用した水量を除く。トマト汁も利用する。)を加えて煮る。
- ④ 沸騰したらあくを取り、コンソメスープの素、トマトを加え煮る。
- ⑤ やわらかくなり始めたら、ひじき・ひよこ豆・チャツネ・③・ソース・しょうゆを入れ煮込む。
- ⑥ 粉チーズ・溶いた脱脂粉乳を入れさらに煮る。

食べられた。」などの意見が寄せられました。見た目は黒いひじきが目立って驚いていた子もいましたが、味がまろやかになりおいしくなりました。六年生は、自分たちの考えた献立を低学年の子も喜んで食べたので、うれしうでした。今後も子どもたちのアイデアを給食に取り入れ、楽しい給食になるようにしたいと思います。

シリーズ食育 20

**食べ物を大切にし、感謝して食べる子を目指して**

常滑市立西浦北小学校  
栄養教諭 浜島秀美

「いちじくは実物を見たことないけど、テレビで見たことあるから知っているよ。」

給食の「れんこんハンバーグのいちじくソースかけ」を食べながら会話をした時の子どもたちの言葉です。

愛知県はいちじくの生産量が全国一位で、常滑市は主な産地の一つです。この特産物のいちじくを見たことがない、実物を知らないが「知っている。」という場面に出会ったことから、子どもたちの食べ物に関する知識や関心を高める方法を一考しなればいけないと感じました。

そこで、全校の子どもたちが通る昇降口に、学校給食に使われる旬の野菜を実物で展示しました。常滑市の学校給食マスケットキャラクターから「とこめちゃんコーナー」と名付け、生育した様子や料理される前の姿、野菜のどの部分を食べているのか、生産者の紹介などについて五感を働かせて分かるような展示に努



とこめちゃんコーナーを観察する子どもたち

めました。月曜日に展示品を取り替えていると「今度は何?」「これ、家で採ったよ。」「枝豆でしょう!」など子どもが声をかけてきます。また、子どもの意見に「落花生は知っていたけど、どうやってできているかを初めて見た。」「いろいろ飾ってあつて野菜のことがよく分かる。」「一年生がよく触っていた。」などがあり、興味をもって食べ物を見たり、触ったりしている様子が伺えます。

この活動は、今年で二年目になります。子どもが食べ物をよく知ることから、自然の恵みを大切にして、感謝して食べようとする気持ちを育てるように継続して取り組んでいきたいと思っています。

# 夏季に開催した 研修会・講習会について

県内の市町村設置の学校給食センター（共同調理場）の事務職員や調理員、委託加工工場の責任者や従業員を対象に、毎年夏休み期間を利用して、各種研修会・講習会を実施しております。本年度も愛知県学校給食総合センター（豊明市）において、次のとおり開催しました。

## 事務職員研修会

- ・ 期日 平成二十三年七月二十一日
  - ・ 場所 愛知県学校給食総合センター
  - ・ 主催 愛知県学校給食センター連絡協議会  
学校給食センター（共同調理場）
- に勤務する事務職員の方々の資質向上を図るために次の内容で開催しました。
- 講話  
「毒入りカレー事件」  
講師 財団法人愛知県学校給食会  
常任監事 坂本憲昭
  - ビデオ鑑賞  
「ノロウイルスの  
食中毒と感染症」  
○ 講義  
「食品衛生に関するミニ知識」  
講師 財団法人愛知県学校給食会検査課  
課長補佐 山中龍治

## 衛生栄養講習会

- ・ 期日 平成二十三年七月二十五日・二十六日
- ・ 場所 愛知県学校給食総合センター
- ・ 主催 愛知県学校給食センター連絡協議会  
学校給食センター（共同調理場）、  
県立学校及び市町村立学校等に勤務し調理師試験を受験する調理員を対

象に、二日間の日程で開催しました。

講義は公衆衛生学や栄養学等七科目で、百二名の参加者は、八月二十四日の試験日に向けて熱心に受講しました。受講の申込みは年々増加傾向にあり、講習会の人気の高さを示しております。

講師は、県教育委員会の職員、大学の准教授、県学校給食会の職員が担当しました。

## 学校給食調理員技術講習会

- ・ 期日 平成二十三年七月二十七日・二十八日・二十九日
  - ・ 場所 愛知県学校給食総合センター
  - ・ 主催 愛知県学校給食センター連絡協議会  
財団法人愛知県学校給食会
- この講習会は、学校給食センター（共同調理場）に勤務する調理員が学校給食に対する理解を深めるとともに、食事内容の充実をめざし調理員の資質向上を図ることを目的として催し、九十四名の調理員が参加しました。

講習会は、午前中が調理実習で、午後は県学校給食会役員による講話、ビデオ鑑賞等の充実した内容で実施しました。

## 委託加工工場衛生講習会

- 学校給食めん委託加工工場
  - ・ 期日 平成二十三年八月二十六日
  - 学校給食パン・米飯委託加工工場
  - ・ 期日 平成二十三年八月二十九日
  - ・ 主催 財団法人愛知県学校給食会
- この講習会は、毎年二学期が始まる前に、委託加工工場の担当者を集めて、開催しております。

始めに、七月二十二日から二十九日にかけて全工場を対象に実施した衛生状況調査の結果、指摘した改善事項の状況を報告。また、異物混入等事故の発生状況を説明して、事故防止の対策として、施設設備の清掃・点検、従業員の衛生管理の徹底を図るようお願いしました。

次に、めん委託加工工場の衛生講習会では「株式会社志賀製麺所」、パン・米飯委託加工工場の衛生講習会では「タカラ食品株式会社」が、それぞれ工場における「衛生管理の取組について」実践発表をされました。最後に、愛知県教育委員会健康学習課の田中課長補佐から「委託加工工場における衛生管理」と題し、講義をいただきました。

アイキュットコーナー

愛学給の  
物資情報！



「きしめん」の取扱いについて

県学校給食会では、学校給食用基本物資（主食）のあ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置しております。

その中で県内の市町から、基本物資として取り扱ってほしいという要望があり、尾張名古屋の郷土食でもある「きしめん」の取扱いについて、平成二十二年度から研究をしてきました。

その結果、各関係先と協議をかさね、平成二十四年四月からの供給が可能となりました。

なお、詳細については、平成二十四年度の需要量調査（毎年十一月頃）でお知らせいたします。ぜひ、ご利用ください。

4月より好評発売中！



シールデザインが、新しくなりました。



『蒲郡みかんゼリー』

開発委員さんのご要望によって、蒲郡産みかんを濃縮果汁にして、おいしいゼリーを作りました。

検査室より

清浄度検査について

～ ATPふき取り検査法～



本会では、毎年委託加工工場を巡回して衛生状況調査を実施しています。その際、ATPふき取り検査機器（ルミテスター）を用いた清浄度検査を実施しています。

ATPふき取り検査法とは、対象物の汚染の度合いを迅速に測定する方法で、保健所の監視指導時にも用いられています。（厚生労働省監修の「食品衛生検査指針微生物編」記載）

ATPとは、アデノシン三リン酸の略語です。地球上のすべての植物、動物および微生物の細胞内に存在するエネルギー分子です。

食物、細菌、かび、その他の微生物を含むすべての有機物にはATPが含まれています。

ATPの測定原理は、ホタルの生物発光原理を応用した測定方法です。ホタルが光る仕組みは、酵素反応であることが分かっています。発光に関わる酵素は、ルシフェラーゼといい、この酵素がATPの存在の

もと、ルシフェリンと反応する時に発光します。このATPを数値化することで、菌または菌の栄養源の有無がわかります。

ルミテスターは菌数を測定するのではなく、食品残渣等による汚れを数値化する検査機器です。

手指の衛生検査にも有効です。アルコール等の消毒剤が拭き取り面に残っていると測定値に影響がありますので、洗浄後消毒前の検査をお勧めします。

八月、本会で開催した食品検査技術講習会時は、このATP検査を取り入れて、調理現場及び調理員さんの衛生指導に活用していただくための実習を行いました。

本会では測定機器のルミテスターを貸出しています。ご利用ください。



検査技術講習会実習



委託加工工場衛生状況調査

（愛知県学校給食会検査課  
係長 工藤 美代子）