



あいち 給食だより

第206号
平成24年5月1日
編集発行
公益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>



親子で食とエコを考える ～学校給食センター見学～

写真 幸田町立荻谷小学校

公益財団法人化にあたって



公益財団法人愛知県学校給食会
理事長 長谷川 純 一

愛知県学校給食会は、新公益法人制度の施行に伴い、四月一日から新たな形の「公益財団法人」として再スタートをいたしました。

従来から、学校給食用物資の安定供給と安全確保を第一の目的としてきたわけですが、新たに、食育推進の支援を事業目的に掲げ、取り組むことになりました。したがって、物資供給事業を第一に、県教育委員会と連携しつつ学校給食関係者の資質向上に向けた取組や、児童生徒のみならず保護者にも対象を拡大した食の大切さの啓発事業等々、各種の事業を展開し、食育推進の支援に一層力を入れてまいります。

さて、「公益財団法人」とは、そもそも何か？この際確認しておきます。一般法人（民間会社）と最も異なる点は、概括して利益の追求を組織の目的としていないことです。その反対給付として、法人税は非課税という優遇処置が与えられております。すべからく、私ども学校給食会の意義は、不特定多数（児童生徒）の利益に寄与するか否かにかかっております。したがって、県下同一の条件の下に、より安心で良質な給食用物資を安定的に供給することを第一にしつつも、社会情勢の変化に対応し、なお一層食育推進の支援にも努めてまいりたいと思っております。

今後とも、変わらぬご支援・ご指導をお願い申し上げます。

平成二十四年度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

公益財団法人としての最初の事業年度となる平成二十四年度の事業計画（基本方針）についてご案内いたします。

法人移行における定款では、物資安定供給事業、食品検査衛生管理事業、普及啓発事業の三区分の公益目的の事業と定めました。

学校給食用物資の

安定供給に関する事業

一 学校給食用物資の供給
本年度の学校給食予定人員は、六十八万五千八百人で、昨年度と比較して六千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七十七億五千六十万三千円で、昨年度と比較して四千二十九万円の減少となります。

このような状況においても、公益法人として責任ある事業展開をしていくため、市町村にお届けする物資の安全性を最優先し、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と検査体制の充実を図

り、安全で安心な物資の提供に取り組んでいきます。

二 学校給食用物資の研究開発
基本物資・一般物資において、既に愛知県産農畜産物の利用をしておりますが、更なる地産地消の推進に向けた取組を今後も継続的に行ってまいります。また、市町村職員、栄養教諭・学校栄養職員、校長等関係者に委員としてご協力をいただき、「基本物資検討委員会」及び「物資開発検討委員会」を設置し、魅力ある学校給食を目指して、主食及び副食食材の研究開発に取り組んでいきます。

学校給食用物資の安全確保と

衛生管理に関する事業

一 学校給食用物資の検査
学校給食用物資の供給について、安全管理の徹底を図るため、全ての取扱い物資について検査を実施いたします。

また、食品衛生検査業務の公正かつ適正な執行をするため、新たに



「食品検査技術講習会」風景

「検査事業委員会」を設けて、外部の有識者の意見等をいただき、より適正な検査業務を実施いたします。

二 食品衛生管理支援

栄養教諭・学校栄養職員を対象とする食品衛生管理の啓発にむけた「食品検査技術講習会」を開催いたします。また、簡易検査機器を無償で貸し出し学校給食の現場への衛生管理業務の支援をします。

学校給食の普及啓発と

食育の推進に関する事業

一 普及啓発事業

愛知県教育委員会との共催による「愛知県学校給食研究大会」「学校給食調理コンクール」「衛生管理研修会」の開催や愛知県学校給食センター連絡協議会との共催による「調理員技術講習会」の開催や広報紙「あいち給食だより」、ホームページ等による情報提供事業を引き続き実施してまいります。

また、公益事業を行う当財団として、学校給食の充実に向けた支援や普及活動を行うため、外部有識者の方々に委員として「普及啓発事業委員会」を新たに設け、諸事業を適正かつ円滑により充実した内容を目指して取り組んでいきます。

二 食育推進支援事業

児童生徒の保護者が学校給食の役割と食育への関心をより高められるよう「学校給食教室」の開催や子どもたちに食への関心を深めさせる「朝ごはんコンテスト」を愛知県教育委員会との共催で開催いたします。

また、栄養教諭・学校栄養職員の方々にとって食育に関する指導教材の作成がスムーズに行われるよう、栄養教諭の方々を委員とする「食育支援検討委員会」の設置を予定しております。

平成24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27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11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23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月下旬	理事会・評議員会	未 定	県給食会理事・ 評議員	県給食会
6月中旬	理事会・評議員会	未 定	県給食会理事・ 評議員	県給食会
7月23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24日	栄養教諭・学校栄養職員 衛生管理研修会	刈谷市	栄養教諭 学校栄養職員	県教育委員会 県給食会
7月25日 ～27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
7月30日 31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
8月3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7日 8日	全国栄養教諭・学校栄養職員 研究大会	東京都	栄養教諭 学校栄養職員	文部科学省他
8月20日	学校給食調理員等 衛生管理研修会	一宮市	市町村調理員等	県教育委員会 県給食会
8月22日	栄養教諭・学校栄養職員 研究大会	名古屋市	栄養教諭 学校栄養職員	栄養協
10月26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15日 16日	全国学校給食研究協議大会	大分県	学校給食関係者	文部科学省他
11月6日 7日 13日 14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22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	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。

- ・ 県教育委員会：愛知県教育委員会
- ・ 県 給 食 会：公益財団法人愛知県学校給食会
- ・ センター連協：愛知県学校給食センター連絡協議会
- ・ 栄 養 協：愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会



「食」は「人」を「良」くする

愛西市立立田南部小学校

校長 小島 基生

私がまだ若い頃に勤務した中学校は、学校給食の研究指定校でした。学校には、空き教室を利用したランチルームがありました。このランチルームに『食』は『人』を『良』くすると書く」と、当時の教頭先生による達筆な書が掲示してありました。あれから二十年ほどが過ぎまし

たが、私にとっては忘れられない言葉になっていきます。

今は「食育」という言葉が定着し、食に関する重要性を多くの人が認め、その研究や実践が盛んに行われています。私は幸せなことに、その時の経験により、「食」に関する重要性

を早くから勉強させていただけたと思っています。

さて、本校は愛知県の西端、木曾川のすぐ近くにありまます。全校児童二百十八名の小さな小学校です。本校のある立田地区は、れんこんが名産です。稲作の水田より蓮田の方が多く、夏には小さな子どもよりも、高く大きな蓮の葉が広がります。

愛西市の栄養教諭・学校栄養職員の方々も食育に大変熱心です。地産地消を意識した献立はもちろん、「野菜通信」を発行して、れんこんをは

じめ地元野菜を生かしたレシピを紹介しています。また、野菜の生産者の方々を紹介し子どもたちの野菜に対する興味を高めようとする取組をしています。

このように「食」に関わる多くの職員力で、子どもたちがすくすくと育っています。食事中の会話は体の栄養だけでなく、心の栄養も与えてくれます。これからも「食」を通して子どもたちが「良」い「人」になるよう、見守っていききたいと思



「給食」にまつわるエトセトラ

名古屋市立東築地小学校

PTA会長 金森 卓也

「給食」という言葉を耳にすると、私の心の中にはたくさん思い出が蘇ってきます。大好きだったピーナッツ風味のから揚げ、一本を半分に切って出てくる大嫌いだっただきゅうり、どこのお店を探しても売っていなかったバナラのアイスクリームなど……、数え上げたらさきりありません。私の記憶が定かならば、小学校に通学していた頃の給食は、「パン」「大きいおかず」「小さいおかず」「牛乳」という構成だったと思います。大きいおかずにはシチューやカレー、小さいおかずにはフライやヨーグルトなどがありました。献



立表を見ながらその日が来るのを心待ちにしたメニューもあり、給食を食べる時は、みんなで一喜一憂したものです。

そんな思い出いっぱい給食ですが、何よりも楽しかったことはクラスのみんなまでワイワイしながら食べることでした。前日見たテレビの話や次の授業

の話など、毎日色々な話をしました。今思えば、給食というのはコミュニケーションの場として、とても重要だったと感じます。

最近、家族そろって朝ご飯を食べる習慣がなくなってきたという話を聞きます。それは生活のリズムや環境の違いから、仕方がない面もあるかもしれ

ません。しかし、できれば家族そろって朝ご飯を食べ、「今日はこんなことやあんなことがあるよ」という話を聞きながら、子どもたちを笑顔で学校へ送り出してやりたいものです。また、帰宅したときには「今日はどうだった？」という話もできます。家族のつながりや絆というのは、そんな小さなコミュニケーションの積み重ねから成り立っているのかもしれない。

楽しい給食の思い出と共に学んだことを、これからも大切にしていきたいですし、子どもたちにも伝えたいと思います。

学校から



調理場から

名古屋市立千成小学校
調理員 常山 洋子

給食づくりと 笑顔



千成小学校の調理場は、運動場面にしています。ですから、「今日は何をつくっているの?」と子どもたちは興味津々の様子で、声を掛けてくれます。そして、私が大きな釜に入ったおかずを力一杯かき混ぜていると、「すごい!」と驚きの声を上げます。また、料理が完成するまでには、何度も味見をします。「これで完璧!」と思っても、「野菜は食べやすい大きさだったかな?」「おいしく煮えたかな?」「教室で配膳

した時に、ちょうど良い温かさだったかな?」などと、気になります。そんな時、当番で立っている給食委員や給食当番の子どもたちに、「おいしかったよ。」と言ってもらおうと、「良かった」とほっとします。

さらに私が、「安心・安全な給食づくり」として、一番気を付けていることは、自分の健康管理です。調理場は、夏はとても暑く、冬はとても寒い場所だからです。どんなときでも、私は、おいしい給食づくりに心掛けています。それは、子どもたちが元気に、「ごちそうさまでした。」と言いながら空っぽの食缶を返却してくれる時に、やりがいを感じ励まされるからです。そして、「明日も、みんなの『おいしかったよ』という笑顔のために頑張ろう」という意欲がわいてきます。

食物アレルギーの子どもが増え、除去食対応の調理をするようになりました。東日本大震災の影響で、食材も変化しています。安心・安全な給食を調理するために、課題はたくさんあります。これらを乗り越え、調理場のチームワークを発揮して、これからもおいしい給食づくりに励みたいと思います。

みんなの広場



おいしいきゅう食

稲沢市立法立ほうりゅう小学校
三年 服部 蒼生

ぼくは、学校のきゅう食がとてもおいしいと思います。その理ゆうは、二つあります。

一つ目はセレクトきゅう食があるからです。ぼくは、この日がとても楽しみです。それは、二つのメニューからどちらかを選べることが出来るからです。ぼくの好きなセレクトきゅう食のメニューは、あげパンか食パンをえらぶものです。ぼくは、その時はぜったいにあげパンをえらびます。なぜかという、さとうがいっぱいまぶしてあるからです。口に入れるとあまくて、しあわせな気持ちになります。二つ目は友達ちといろいろな話ができるからです。ぼくたち



「みそ汁作り」
設楽町立名倉小学校
5年 松崎 里織

のクラスでは、毎日グループになって食べます。そのグループの友だちや近くのグループの友だちと、ほやかにをしておぼろかとか、テレビの話をして食べています。こうして友だちと話をしながら食べていると、もつときゅう食がおいしくなります。家では食べられないピーマンが、学校のきゅう食では食べられます。どうしてかぼくはふしぎです。いつか家でも食べられるようになる気がします。

これからもみんなといっぱいきゅう食を食べて大きくなりたいです。



本校では、十二月に実施した「愛知を食べる学校給食の日」を、「旭の旬を味わう学校給食の日」と名付け、旭地区の特産物であり旬の食材の自然薯をメインにした献立を考えました。旭地区で収穫された自然薯・うるち米を使用した献立で、素朴な味の自然薯ご飯は、子どもたちに大人気です。

二年生は総合的な学習の時間に、

献立紹介コーナー

「旭の自然薯給食」
 自然薯ご飯・牛乳・生揚げのおろし煮・ふ玉汁・みかん

豊田市立旭中学校
 栄養教諭 高田裕香

献立名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	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	
									レチノール 当量	ノール μg	B ₁ mg	B ₂ mg			C mg
自然薯ご飯	444	14.0	6.1	5.1	522	34	47	1.4	1.8	61	0.12	0.06	2	1.7	1.3
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
生揚げのおろし煮	149	9.4	0.0	9.1	307	212	56	2.4	1.1	0	0.05	0.04	5	1.7	0.7
ふ玉汁	52	6.6	4.8	0.3	599	17	17	0.7	0.4	45	0.03	0.04	0	1.0	1.5
みかん	39	0.6	0.0	0.1	1	18	9	0.2	0.1	143	0.08	0.03	27	0.8	0.0
合計	822	37.4	17.7	22.4	1513	508	150	4.7	4.2	329	0.36	0.48	36	5.2	3.7

自然薯ご飯の材料（一人分g）と作り方
 精米85 麦4 自然薯15 にんじん8 油揚げ7 鶏むね肉25 グリンピース5 上白糖3.5 薄口しょうゆ8 酒2.5 サラダ油1.3

- ①精米と麦を炊飯する。
- ②自然薯は8mmさいのめ切り、にんじんはみじん切り、油揚げは短冊切りにする。
- ③とり肉、にんじん、油揚げの順に油で炒める。
- ④③に自然薯を加えてから、上白糖、薄口しょうゆ、酒を加えて味を整える。
- ⑤炊き上がったご飯に④と、下ゆでしたグリンピースをのせて軽くかき混ぜる。

今後、全校体制で食育を推進していき、全教科等と連携した給食を実施しよう努力したいと思います。

自然薯を使った創作料理の研究をして、旭のよさをアピールする活動を行いました。給食が生きた教材として、生徒たちの活動とつながりました。

「ひげたろう」は、小坂井東小学校の、給食時間に現れる食育キャラクターです。多くの小学生と同じようにひげたろうには苦手な食べ物や食事の約束ごとがあります。これを、友だちの「まめつぴ」や「いずみ」の力を借りて乗り越えていきます。給食時間に紙芝居で登場したり、あるいは、配膳室の入り口のポスターとなって掲示されたりして、子どもたち一人一人に寄り添います。

先日、「ひげたろう」が、苦手な野菜に挑戦し、健康で楽しい毎日を送ることができたという紙芝居を視聴させました。その結果、担任の指導と家庭の協力もあり、子どもたちの中には、苦手な野菜の種類を減らしたり、苦手なトマトを食べたりする子が現れました。

また、一年生への正しい食事の姿

シリーズ食育 22

「ひげたろう」と一緒に

豊川市立小坂井東小学校
 栄養教諭 夏目純子



給食指導の様子



ひげたろう

勢についての指導でも「ひげたろう」が背筋をまっすぐにすると、全員がみるみるうちにまっすぐにでき、ほほえましい素直な子どもたちの姿を見ることができました。

もともと、給食の食べ残しが少ない本校ですが、全職員の共通理解と、家庭の協力を得て、食べ残しを、0.7%にまで減らすことができました。

これからも、「ひげたろう」と一緒に、心のこもったおいしい御津共同調理場の給食で、食育を推進していきたいと思えます。

検査室より

一般物資の理化学検査について

県学校給食会では、缶詰・レトルト食品・冷凍食品・調味料等の副食などになる製品を一般物資と呼んでいます。

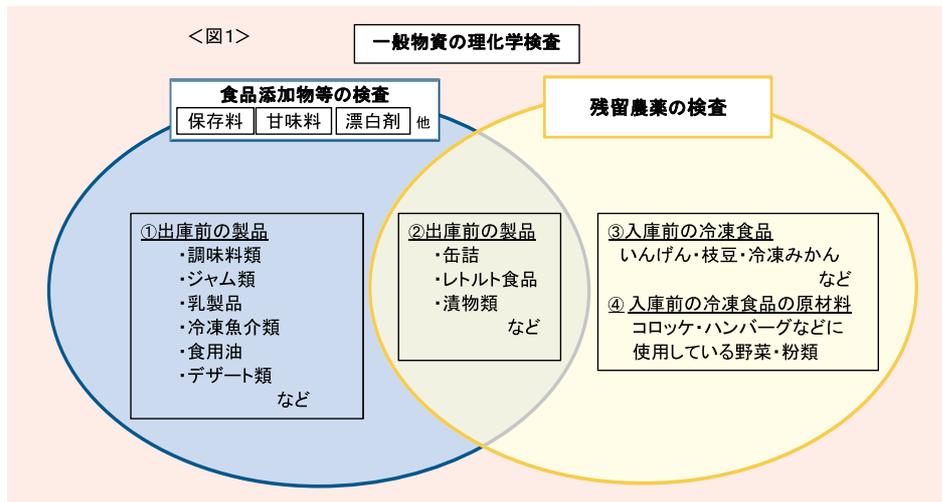
本会では、これらの一般物資について、各製品に見合った検査を食品衛生法に準拠し、実施しています。今回は、本会が実施している理化学検査について紹介します。

(図1参照)

一 食品添加物等の検査

厚生労働省や都道府県は、多くの食品衛生法に違反する食品の回収事例を報告しています。例えば、魚肉練り製品に使用されたソルビン酸(保存料)の基準値超過による違反製品の回収、食品添加物の対象外使用の違反製品の回収などがあります。

そこで本会は、出庫前の全製品を対象にして、食品添加物等の保存料(ソルビン酸等)、甘味料(サッカリンナトリウム)、漂白剤(二酸化硫黄)などについて検査しています。(図1の①②) この



検査は、製品ごとに検査すべき内容が異なります。(表1参照)
学校給食に供給する製品については、品質と安全性を確保するためには、食品添加物等の検査が不可欠です。

<表1> 図1に示す①③④の検査 (平成23年度実施から抜粋)

	製品名	残留農薬	保存料	甘味料	漂白剤	酸化防止剤	合成抗菌剤
①	むき枝豆	●					
①	グリーンピース	●					
③	黄桃ハーフ	●		●			
③	たけのこ水煮	●			●		
④	むきえび				●		●
	いか短冊切						●
	しょうゆ		●				
	和風だしの素		●	●			
	いちじくジャム		●	●			
	スライスチーズ		●	●			
	愛知の杏仁豆腐		●	●			
味付けのり		●	●				
	米白絞油					●	

※製品に対して●が対象の検査項目

二 残留農薬検査
従来より実施している検査で、95成分の残留農薬を検査しています。以前、食品の偽装事件や冷凍ギョーザの中毒事件等で、食の安全性が騒がれたことがあります。これを機

本会は、不必要な食品添加物等を使用しない製品の供給に力を注いでいます。

<表2> 図1の②についての残留農薬検査 (平成23年度実施から抜粋)

製品名	検査原材料
愛学給春巻(新)	もやし
	キャベツ
	にんじん
	エリンギ
愛知県産豚のしゅうまい	玉ねぎ
愛知のゆば巻	大豆
	にんじん
愛知のオムレツ	ほうれん草
	にんじん
	加工でんぷん
和風コロッセ(レンコン入り)	ばれいしょ
	れんこん
	にんじん
	マッシュポテト

に本会では、平成二十一年度から入庫前の原材料検査を新たに始めました。(図1の④) 冷凍食品等について、製品の物資配合表を参考にして、配合されている野菜・粉類を対象に、製品加工工場から原材料を取り寄せ、残留農薬の検査を実施しています。(表2参照)

《参考》食品添加物等の違反による食品回収事例については、左記の厚生労働省ホームページで閲覧できます。
http://www.mhlw.go.jp/topics/buk
yoku/iyaku/syoku-anzen/kaisyu/
(愛知県学校給食会検査課 技師 伊東みさき)



4月より発売開始!!
大好評!!

食育啓発

基本物資

開発物資

『きしめん』 『愛知の五目厚焼卵』

アイキュットコーナー

愛知県産小麦を34%使用した、きしめん。
愛知県産の野菜をふんだんに使用した、五目厚焼卵。
1年半かけて開発してきました。
「愛知を食べる学校給食の日」に、ぜひご利用ください。



協力：豊明市立学校給食センター

『きしめん』

愛知の郷土料理である「きしめん」の由来は、^{きじ}雉の肉を入れたうどんが「^{きしめん}雉麵」と呼ばれ名古屋に伝わったという説と、三河国芋川（現刈谷市）で作られた平らなうどん「芋川うどん」が「きしめん」となり広まったという説があります。うどんより薄く独特の食感で、子どもたちにも人気があります。

・規格：160g・180g・200g・220g・250g

【栄養価・配合割合】

(五訂増補日本食品標準成分表による計算値)

規格	栄養価								ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	エネルギー	たん白質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量	B1	B2	C		
100g当り	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
100g当り	135	3.3	0.7	112	8	8	0.3	0.2	0	0.05	0.01	0	1.0	0.3
配合割合(%)	小麦粉【中力粉68%（県産34%・国内産34%）、準強力粉25%、でんぷん（コーンスターチ）7%】 小麦粉100に対する塩分・水分割合（塩3.1%、水分68%）													



『愛知の五目厚焼卵』

卵をはじめ、れんこん・にんじん・こまつな・しいたけ・青じそは愛知県産を使用

- ・規格：ボイリングパック 50g×10個、60g×8個
- ・調理方法：沸騰したお湯で約30分ボイルしてください。
- ・アレルギー物質：卵、小麦、大豆

【栄養価・配合割合】

(五訂増補日本食品標準成分表による計算値)

規格	栄養価								ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	エネルギー	たん白質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量	B1	B2	C		
100g当り	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
100g当り	141	8.9	8.1	298	40	10	1.3	0.9	123	0.04	0.31	1	0.4	0.8
配合割合(%)	卵70.00、れんこん2.00、にんじん2.00、こまつな2.00、しいたけ0.50、青じそ0.30、砂糖3.00、風味原料（鰹節）2.33、醸造酢1.47、しょうゆ0.93、植物油0.93、食塩0.37、加工デンプン2.33、水11.84													

人事異動

退職（三月三十一日付）

事務局長兼検査課長

足立 昭

三輪 茂

住田 和

加藤 徹

梅田 幸

住田 光

加藤 章

住田 司

梅田 司

再任用（四月一日付）
専門官（基本物資） 三輪 茂
住田 光

担当名変更（四月一日付）
主事（渉外） 宇田 敏
主事（渉外） 加藤 雄

主任（基本物資） 高橋 浩二
係長（庶務） 大久保 智恵美
物資課長 船戸 万喜彦

事務局次長兼総務課長 小林 勝彦
事務局次長兼検査課長 横山 義郎

異動（四月一日付）
事務局次長兼検査課長 横山 義郎

採用（四月一日付）
主事（基本物資） 溝口 達也
主事（一般物資） 松本 理沙
技師（検査） 中田 沙也

〃（四月三十日付）
主事（庶務） 山科 享史

技師（検査） 梅田 徹
係長（普及） 加藤 和幸
主幹（会計） 住田 照光
物資課長 三輪 茂章

退職（三月三十一日付）
事務局次長兼検査課長 足立 昭