



あいち給食だより

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 TEL. 0562-92-3161

わあーい給食だ

第
227
号

2017.7.1



もくじ

2-3 特集

「岩倉市学校給食センターの紹介」

4 みんなの声

5 シリーズ食育

6 検査室だより

7 事業のご案内

8 献立紹介



わあーい！ はじめての給食だあ！ 名古屋市立六郷北小学校

市の概要

岩倉市は、愛知県の北西部、濃尾平野のほぼ中央にあり、人口は約48,000人、面積が10.47km²の県内で最も小さい市域です。都市近郊でありながら北から南へ流れる五条川に代表される豊かな自然に恵まれ、川の兩岸を彩る約1,400本の桜並木はまちの顔となっています。また、市域の約3分の1が農地で、水稻やねぎ、カリフラワー等が栽培されています。

施設整備の経緯

昭和44年8月に開設された学校給食センターの老朽化に伴い、設備等の更新を図るため、学校給食センター建設基金を設置しました。基本方針を策定した後、専門家や市民参加のもと基本計画・基本構想を策定し、平成28年7月に竣工しました。

また、本施設の運用開始に合わせて調理・配送等の業務を民間に委託し、平成28年9月から市内全ての小中学校7校に約3,800食の給食を提供しています。

この施設に込めた本市の学校給食づくりに対する想いを継承するため「岩倉市学校給食理念」を定め、施設内に掲示するなどして、子どもたちはもちろん、働く人にもやさしい給食センターを目指しています。

食物アレルギー対応については、平成29年2月に手引を作成し、同年9月から開始する乳と卵の除去食提供に向けて準備を進めています。



施設外観

施設の概要

名称	岩倉市学校給食センター
愛称	ゆめミール
所在地	岩倉市大地町下塚田2番地1
敷地面積	5,493.98m ²
構造等	鉄骨造 2階建
建物面積	1階 1,837.47m ² 2階 618.49m ² 合計 2,455.96m ² (駐輪場等含む)
供用開始	平成28年9月
調理能力	4,500食／1日
調理方式	ドライシステム
受配校	小学校5校、中学校2校



子どもたちの描いた絵

施設の特徴

本施設の愛称は「ゆめミール」で公募により選ばれたものです。「ゆめ」は夢、「ミール」は英語の meal「食事」で、未来を「夢見る」子どもたちのための給食センターをイメージし、毎日おいしい給食が作られ、子どもたちが心身ともに健やかに育つようにとの願いを込め名付けられました。

施設の外壁には、親しみを持っていただけるよう、子どもたちの描いた絵を掲げ、野菜の色をイメージした7色のベジタブルカラーを配しました。



煮炊き室

本市では「岩倉市食育推進計画」を定め、「『い・わ・く・ら』で始める 食が育む豊かな心」を基本に食育に取り組んでいます。

- い** いつまでも おいしく食べて健康づくり(健康)
- わ** わすれない 食への感謝と心のふれあい(心)
- く** 暮らしにやさしい 食の安全・安心(環境)
- ら** らくらく学ぶ 正しい食育(啓発)

この計画の取組の一環として、施設2階には食の情報発信の場として、調理工程を見学できる通路や回転釜の展示を始めとして食育に関する展示を行う食育ホールを設けています。

設備面では、温度や湿度を基準以下に保つとともに、食材の加熱・冷却温度を徹底するため、温度管理システムを取り入れています。

和え釜は取り外して丸洗した後、消毒保管機で消毒することができます。果物の洗浄ラインには微酸性電解水を取り入れています。

環境負荷低減のため、照明は全てLEDとし、30kwの太陽光発電設備で余剰売電を行い、熱源の補助として36枚の太陽熱温水パネル、残滓は消滅型の生ごみ処理機で処理しています。

更には児童生徒の食物アレルギーに対応する専用の調理室を設置しました。

また、災害時にも復旧の早い中圧のガス管を引き入れ、空調やボイラー等の熱源には都市ガスを主に用い、一部電気式回転釜も導入しています。

防災面では、備蓄倉庫を設け、炊き出し用の Hanson 鍋やアレルギーフリーのレトルトカレーを備蓄するとともに、緊急遮断弁を備えた100tの貯水槽を設置しています。

このように、より安全で安心な給食を届けるため、徹底した衛生管理と最新の調理機器を備えています。

地産地消の推進

市内で栽培された野菜をできるだけ多く使用するため、生産者団体「野菜の広場」等の協力を得ながら、市内で生産量の多いねぎやカリフラワー等を1日の使用量の一部であっても受け入れています。

また、水稲栽培が盛んで原則週4回の米飯給食のお米は、全て岩倉市産です。

さらに、「岩倉市障害者就労施設等からの物品等の調達方針」に従い、障害者就労施設等から野菜やデザート等も積極的に取り入れています。

今後も、子どもたちに愛され、市民に親しまれる学校給食を目指し、岩倉市学校給食理念に基づき、関係者一同が、安全面や衛生面に細心の注意を払い、岩倉市独自の教育プランのスローガン「子どもは未来のまちづくり人」を育むため、子どもたちの健康と成長を願い、力を合わせて、心のこもったおいしい給食を提供していきます。



食育ホール



食育ホール



和え物室



生産者団体「野菜の広場」の活動



子どもと共に給食を食べる先生

蒲郡市立蒲郡中学校
校長 鈴木 洋

中学校でも多くの先生が日ごとに子どもたちのテーブルを巡りつつ、子どもの中に分け入って一緒に食べています。そんな教室では、どの先生もどの子も輝く笑顔で給食を食べています。実に微笑ましい光景です。「若かりし担任時代の自分もそうだったな」と、当時の自分とダブらせて目を細めて給食参観をしています。

「僕、このおかず大好き」「私は、このおかず嫌い」「今日数学の時間にね〜」「昨日のテレビドラマ『〇〇』見た？泣けたね。」「先生、『〇〇』って歌、知っている？」「僕の家ではさあ〜」「ええ、私の家でも・・・」など、何気ない会話を通して、授業の中では見せない子どもたちの姿や子どもとの背景が見えてきます。子どもと感動を共有し、子どもをとらえるには格好の会食です。そして、「子どもの会話に乗り遅れまい、流行のドラマや歌に敏感になろう」と、やっきになってテレビや音楽を視聴している先生方もいます。「給食を共にする」のは、「やっぱりいいものだな。」って思います。子どもと一緒に食べている先生の背中が実に眩しく見えます。



給食はおいしい！ 犬山市立栗栖小学校 5年 渡邊 花音

わたしが通っている小学校の全校児童数は19名です。調理員さんは、児童と先生の給食を一人で作っています。いつも忙しいのに、花形のにんじんの入ったスープや手作りのコロッケなどを作ってくれます。わたしは好き嫌いがありますが、調理員さんが作る給食はとてもおいしいので、ほとんど完食しています。私が特に好きな給食は、ほかの学校では食べることができない熱々の茶碗蒸しです。一人一人茶椀で蒸してくれて、とてもおいしいです。わたしたちは学校の畑でジャガイモ、たまねぎ、里芋、大根などのいろいろな野菜を育てています。取り立ての新鮮な野菜を使った給食が出るのも、楽しみの一つです。

わたしが給食で一番楽しみにしているのは、年に3回ある全校会食です。なぜかという、全校のみんなと食べると、いつもよりおいしいと感じるし、楽しく食べられるからです。特に、冬の寒い時期になかよし班で鍋を囲んでおでんなどを食べる全校鍋囲み会食は、栗栖小学校ならではの楽しみです。学校の給食はおいしいので、これからも好き嫌いをせずに作ってくれた人や食べ物に感謝して食べたいです。

生涯にわたって食を大切にする生徒の育成を目指して



東栄町立東栄中学校
栄養教諭
齊藤 涼子



はじめに

本校は、全校生徒48名の小規模校です。給食は、隣接している共同調理場で作っています。学年ごとに空き教室を利用したランチルームがあり、衛生面に配慮した環境が整っています。

「生涯にわたって食を大切にする生徒の育成」を目指すにあたり、食に関心をもってもらわなければ意味がありません。そこで、まずは「食べることが好き」、「給食の時間が楽しい」と感じる心を育てたいと考えました。今回は、給食を通して行った取組を紹介します。

給食委員会の活動

委員会活動の重点目標は「楽しくておいしい給食にする」です。生徒が中心となり、季節の行事や学校のイベントに合わせて様々な会食を企画しています。会食当日の献立は、生徒と栄養教諭が相談しながら考えることにしました。

「クリスマス会食」では、生徒がサンタクロースに扮してクリスマスケーキを配りました。また、会食中にクリスマスソングを流したり、クリスマスにまつわるクイズを出して盛り上がりました。「献立や音楽などで雰囲気を盛り上げると、会食が楽しくなる！」と気づいた生徒がおり、食を楽しむための方法を知るきっかけになったと感じました。

「日本の伝統食であるおせち料理を知ってもらいたい。」という思いから行った「あけましておめでとう会食」では、生徒が考えたおせち料理にちなんだ献立提供しました。おせち料理に込められた願いに関するクイズを出し、会食を通して日本の食文化を学ぶことができました。

学校給食週間の取組

山間過疎地という地域柄、高校生になると東栄町を離れていく生徒が多いという現状があります。「今後外へ出て行く生徒たちに、新しいことを伝えたい、興味をもってほしい。」というねらいをもち、「給食で世界の味めぐり」と題して給食週間に取り組みました。聞き慣れない献立名や食品名が多かったこともあり、ランチルームを巡回していると生徒からたくさんの質問を受けました。食に関する新しい知識を伝えることができたと感じています。

また、給食週間中には「世界の学校給食」を掲示しました。学校給食の写真を見て、どこの国の給食かを考えるクイズ形式の掲示です。掲示を見た生徒から「この国の給食、いいなあ。」という声が聞かれました。早速、生徒の声を生かした給食を提供したいと思っています。

おわりに

様々な取組を通して、生徒の食への関心は高まってきていると感じています。生徒の心に育った「給食の時間が楽しい」という小さな芽を、これからも大切に育てていきたいです。



全校会食の様子



生徒が考えた献立



クリスマス会食



検査室だより

検査普及課 技師
西垣 理沙

「食品添加物について」

普段の生活において、「食品添加物」という言葉をよく耳にします。実際どのようなものなのでしょう。食品衛生法では、「食品添加物とは、食品の製造過程において又は食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和などの方法によって使用するもの」と定義されています。したがって、着色料や保存料などの食品添加物が最終食品に残存するものだけでなく、酒類の製造工程で使用するろ過助剤など最終食品に残存しないものも食品添加物として扱われます。

食品添加物の種類には、カビや微生物などの発育を抑制し、食品の保存性を良くして食中毒を予防する保存料、食品に甘味を与える甘味料、食肉の赤色を保持する発色剤、食品の色をきれいにする漂白剤、油脂の酸化を防ぐ酸化防止剤、かんきつ類のカビ防止に使用する防カビ剤などがあります。

近年、食生活の変化から、レトルト食品や冷凍食品など、便利な加工食品の需要は高まっています。貴重なたんぱく源である魚や肉を、無駄なく保存して食べるためには食品添加物が欠かせません。たとえば、かまぼこやはんぺん、ちくわの原料である魚のすり身に保存料や調味料などを加えると、練り

製品特有の風味や弾力が作られます。また、ハムやベーコン、ウインナーの原料である肉に発色剤や酸化防止剤などを加えることによって、色の保持や風味、食品の腐敗を防ぐ効果があります。

今では、なくてはならない食品添加物ですが、やはり毎日食べる食品は安全性が十分確認されたものである必要があります。つまり、食品に含まれた食品添加物を毎日食べ続けても、健康を損なわないことが確認されていなければなりません。

当財団で取り扱う物資は不必要な食品添加物(保存料、甘味料、発色剤、漂白剤、酸化防止剤など)を使用しないことを方針としており、その方針に従って検査を実施しています。

その他、残留農薬や有害金属、抗菌剤、放射性物質等の理化学検査、汚染指標菌や食中毒菌等の細菌検査の自主検査をし、安全性を確保した物資を学校給食に提供しています。

自主検査の他にも、県や市町村からの検査依頼も受け、検査成績書を発行し、検査結果についてご相談、ご質問に応じておりますので、お気軽にご連絡ください。



当財団取扱物資の「焼ちくわ」



当財団取扱物資の「短冊ベーコン(無塩漬)」

事業のご案内

小学生の親子を対象とした行事

親子工場見学会

学校給食で使用されている食品が製品になるまでの過程を親子で学習し、学校給食への理解および「食」への関心と感謝の心を育成します。

開催日：平成29年8月10日(木)

親子食育体験教室

農業体験や地場産物の生産・製造現場での体験や交流を通して、地産地消や地域独自の食文化に関心を持ち、食への理解と感謝する豊かな心を育成します。

①れんこん掘り体験とれんこん料理を作ろう

開催日：平成29年10月21日(土)

②ウインナー作りと八丁味噌の工場見学

開催日：平成29年12月2日(土)



親子食育体験教室(ウインナー作り)



食品検査技術講習会



郷土料理講習会



学校給食教室

栄養教諭・学校栄養職員を対象とした行事

食品検査技術講習会

食品衛生の知識や調理現場で活用できる検査技術の習得を目指します。

開催日：平成29年8月18日(金)

地場産物料理講習会 **NEW**

学校給食における地場産物の活用割合および県内食材の使用種類を増大させるため、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上を目指します。

開催日：平成29年8月23日(木)

郷土料理講習会

次世代を担う子どもたちのために学校給食を通じて伝統的な郷土の食文化を伝えるため、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上を目指します。

開催日：平成29年12月26日(火)

児童生徒の保護者を対象とした行事

学校給食教室

学校給食への理解と家庭への食育の推進を図るため、愛知県教育委員会等の後援で開催します。

開催日：平成29年11月7日(火)、8日(水)、21日(火)、22日(水)

※各行事についての日程および申込み等詳細については
当財団ホームページ(<http://aigaku.org>)をご覧ください。



人事異動

退任 (6月27日付)	理事長	加古三津代
	常務理事	二宮 英二
	監事	今井 雅良
就任 (6月27日付)	理事長	西川 洋二
	常務理事	今井 雅良
	監事	稲熊 和己



いいともあいち運動
(地産地消)を推進し
ています！

献立紹介



愛知県立大府特別支援学校
栄養教諭
天木久由子



献立名 ごはん、牛乳、鮭の甘辛ごまからめ、
にんじんのシャキシャキきんぴら、
愛知野菜とり鶏スープ、蒲郡みかんゼリー

主となる献立の作り方

材料(中学部・高等部一人分)

〈にんじんのシャキシャキきんぴら〉

にんじん	45 g	調理手順
油	0.5 g	① にんじんはせん切りにする。
砂糖	1 g	② 釜に油を入れ、にんじんを炒める。
しょうゆ	2 g	③ 調味料と水を加え、水分をとばすように炒り煮にする。
みりん風味調味料	0.5 g	
水	3 g	

〈愛知野菜とり鶏スープ〉

鶏肉(もも肉)	20 g	干椎茸	1 g
油揚	5 g	洋風だしの素	2 g
たまねぎ	20 g	塩	0.6 g
白菜	60 g	こしょう	0.03 g
もやし	30 g	水	100 g
小松菜	20 g		

調理手順

- 油揚は縦に包丁を入れ、向きを変え端から切り、湯通しする。
- たまねぎはくし切り、白菜は3cm角、もやしは包丁を入れ、小松菜は2cmに切る。
- 干椎茸は戻し、せん切りにする。
- 釜に水を入れ、沸騰したら、たまねぎ、白菜、もやしの順に入れる。
- 煮立ったら、干椎茸、鶏肉、油揚の順に加える。
- 火が通ったら、調味料で味を調え、最後に小松菜を加えひと煮する。



VOICE

「愛知野菜とり鶏スープは、〇〇さんが考えた献立です。」給食時間に献立作成者が発表されると、拍手と喜びの音があがりました。自分たちの献立が給食に出るということで、給食への関心が高まりました。

大府特別支援学校では、本校と半田特別支援学校桃花校舎の2校分の給食調理を行っています。どちらの学校も、児童生徒は県内の各地から通学しています。

「愛知の食材を給食に」と題して、この2校に献立の募集をしました。自分の住む市町の産物を調べ、献立を考えるというものです。インターネットや本で調べたり、周りの人に聞いたりして考えることができました。「考えた献立を何度も作り、試食しました。」という保護者のコメントもありました。

給食週間中には、児童生徒の考えた献立が給食として登場します。週間中、児童生徒と給食の調理員が一緒に会食をします。調理員に対して、この献立をどんな思いで作ったのかなど

の質問が出るなど、楽しい時間を過ごすことができます。

〈献立のアピール〉

「にんじんのシャキシャキきんぴら」…碧南市で育つにんじんは、「へきなん美人」というブランドで出荷され、臭いが少なく甘いのが特徴です。このにんじんを炒めて、シャキシャキ感を残して仕上げるのがコツです。

「愛知野菜とり鶏スープ」……愛知県で収穫された野菜を種類も量もたっぷりとる、鶏肉も入っていることからこの献立名にしました。やさしい味わいで、体がほっこり温まるスープです。

献立名	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							A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg		
ごはん	358	6.2	0	0.9	0	5	23	0.9	1.4	0	0.43	0.05	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
鮭の甘辛ごまからめ	161	13.2	12.7	8.7	210	19	21	0.5	0.3	6	0.08	0.13	1	0.1	0.5
にんじんのシャキシャキきんぴら	29	0.5	0.0	0.6	127	14	6	0.1	0.1	324	0.03	0.03	3	1.3	0.3
愛知野菜とり鶏スープ	89	7.7	4.8	4.1	370	85	26	1.3	0.4	63	0.08	0.11	23	2.4	0.9
蒲郡みかんゼリー	47	0.2	0.0	0.1	1	3	4	0.1	0.1	25	0.03	0.02	12	0.3	0.0
合計	822	34.6	24.3	22.2	792	353	101	2.9	3.1	498	0.73	0.65	41	4.6	1.9

(1人分の栄養価)