



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
256
号

2024.10.1



もくじ

- 1-3 特集 令和6年度
愛知県学校給食会の
事業について
- 4 お米町探検
- 5 みんなの声
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「みんなで食べる 楽しい給食」

名古屋市立白水小学校

愛知県学校給食関連物資展示会を開催しました

令和6年8月20日（火）、県内の栄養教諭及び学校栄養職員を対象に、愛知県学校給食物資流通協同組合との共催で愛知県学校給食関連物資展示会を開催しました。

この展示会は、当財団が取り扱う物資だけでなく、広く給食関連物資の情報を提供し、その情報共有を通じて学校給食の充実発展に資することを目的として、愛知県栄養教諭研究大会の開催に合わせて実施しています。今年度は、ウィルあいちを会場に、当財団を含め、38社の出展がありました。

愛知県産の食材を使用した商品をはじめ、アレルギー対応商品や非常食など多様な商品が参加出展社より紹介されました。当財団からは、愛知県産五目入り根菜コロケ、愛知県産しそ入り米粉ぎょうざ、愛知県産しそ入りふりかけなど合計14品を紹介しました。

例年と異なり、愛知県栄養教諭研究大会終了後の午後4時からの開催となりましたが、200名を超える多くの栄養教諭及び学校栄養職員の方にご来場いただきました。

来場者の方からは、「新商品や使いやすい商品が多く、実際に試食することができるのがありがたい」「たくさんの企業の商品について知ることが出来てよかった」などの感想をいただきました。栄養教諭の方々の学校給食物資への関心の高さを感ぜられる有意義な展示会となりました。



愛知県学校給食会出展物資



出展ブースの様子①



出展ブースの様子②



愛知県学校給食物資流通協同組合蜂須賀理事長挨拶

パン製造技術講習会を開催しました

令和6年8月6日(火)、県内の栄養教諭及び学校栄養職員を対象に、一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会との共催で、パン製造技術講習会を開催しました。

この講習会は、実習や講義を通して、学校給食の主食であるパンについて理解を深めていただくことを目的として開催しており、今年度は24名の参加がありました。

実習では、学校給食で実際に使われている愛知県産小麦の「ゆめあかり」を配合した生地を使って、乳抜きパンと全粒粉のパン、菓子パンの成形・発酵・焼成までの作業を体験しました。

講義では、令和5年度の学校給食パンに関するアンケート結果から、現在の給食における子どもたちの嗜好やパン給食への要望と、パン委託加工工場の現状などの説明を聞きました。

パンの製造実習を通して、パンはそれぞれの生地の配合によって取り扱いが異なり、技術と工夫が必要なおことが実感できました。また、パンの製造だけではなく、委託加工工場の現状を知ることで、これからのパンの安定供給について考える良い機会となりました。



愛知県学校給食会高橋理事長挨拶



分割・丸目・成形



学校給食パンに関するアンケート結果の説明



焼き上がり

JICAの視察訪問

独立行政法人国際協力機構（JICA）の2024年度国別研修（7月21日～8月3日に東京・岐阜・愛知を巡回）の一環として、給食ガイドラインの開発に携わるマレーシアの政府機関の方々10名が7月31日（水）に当財団を訪問されました。

2時間半に渡る研修では、「学校給食用物資の安定供給と安全確保・衛生管理」をテーマに、当財団がどのような役割を担っているか、どんな課題があるかなどを説明するとともに、理化学検査室や冷凍倉庫の見学もしていただき、施設の仕組みや機能などについて紹介しました。

訪問された皆さんは、英語の通訳を介して、説明に熱心に耳を傾け、積極的に質問されていました。



講義の様子



高橋理事長挨拶



食品サンプルの説明



研修員の方々と集合写真



理化学検査室を見学



冷凍倉庫を見学

南海トラフ地震に備えた学校給食の供給体制の確保に関する情報交換会について

8月8日（木）夜に「南海トラフ地震臨時情報（巨大地震注意）」が発表されたことを受けて、当財団では、市町村の学校給食関係者を対象に、非常災害に備えた給食物資供給体制の確保に関する情報交換会の開催を企画しました。

情報交換会では、当財団のほか、愛知県学校給食パン米飯協会、愛知県学校給食めん協会、愛知県学校給食牛乳協会、JAあいち経済連、運送業者、愛知県教育委員会保健体育課から、それぞれの災害対策の現状を説明することとしました。

台風10号等の影響を踏まえて、対面での情報交換会は中止としましたが、用意した資料を9月6日付けで各市町村教育委員会・学校給食センター等へ電子データで送付しました。

当財団では、これを機に、緊急時の学校給食の供給体制の確保について、関係事業者とともに、具体的な取組を進めるとともに、学校給食関係の会議等のさまざまな機会を捉えて、取組の内容について情報提供してまいります。

田んぼが守る、私たちの暮らし

今回は安城市での地元産米の供給についての事例紹介をさせていただきます。

安城市の水田は市の土地の4割を占めており、稲作がとても盛んな地域であり、今回の事例は通常の水田で収穫されたものではなく、「水田貯留」用の水田で収穫されたお米を学校給食に提供するという取り組みの紹介となります。

安城市では大雨による水害への備えとして、「市民（農家）」と「行政」が協働して水田貯留を実施しています。

水田貯留は田んぼが元々持っている「水を貯める」機能を活用し、下流の市街地における浸水被害を軽減する取り組みで「田んぼダム」とも呼ばれています。



どうやっているの？

下の写真のように、田んぼから排水路に水を流す場所に**専用のせき板**を入れて、**水を流す量を抑制**することで**田んぼに水が貯まる**ようにしています。



注目ポイント!!



専用のせき板は、**穴が小さく**なっているよ!

今回、水田貯留を実施している生産者から栄養教諭へ、「水田貯留用の水田で収穫されたお米を防災教育と絡めて学校給食で使用してほしい」との要望があり、栄養教諭としても身近にある田んぼが町を守っていることを知り、「田んぼってすごいんだ」、「安城市ってすてきな町なんだ」と子どもたちに住んでいる市を誇りに思ってもらう機会になるのではないかと賛同したことからその実現に向けて取り組むこととなりました。

その後、関係各所との協議を経て、水田貯留用の水田で収穫された新米を11月19日の学校給食に提供することと、提供に先駆けて10月に安城市立桜井中学校にて食育と絡めて防災と水田貯留についての授業が行われることとなりました。

なお、学校給食への提供日には同校にて、生徒たちと水田貯留事業に携わる生産者やJA職員、市職員たちとの交流会を計画し、生徒たちに水田貯留への理解を深めてもらうことができるような催しも行われるとのことでした。

私たちの食生活に欠かすことのできない水田には暮らしを守る素晴らしい機能が備わっています。

皆さんもこの機会に家庭や職場で地域の防災について話し合ってみるのはいかがでしょうか。



水田貯留時の水田のようす



ありがとうの味

豊田市立伊保小学校保護者
鈴木 由起子

「おいしい、楽しい」これは、息子に、給食ってどんなものかと聞いたときに返ってきた言葉です。確かに、納得。カレーと絡めて食べるソフト麺、ちくわの磯部揚げなど、大好きだったメニューがぱっと頭に浮かびます。そこには、一緒に食べていたクラスの友達もいて、ちょっとしたエピソードまでも思い出されてきます。給食当番をととても張りきる息子の姿からも、給食は、食べ物そのものだけでなく、準備や片付け、同じ笑顔と一緒に食べた仲間、交わした会話など全て含めた味をずっと残してくれているのだと分かります。

親になって改めて、自分の力だけでは到底及ばない栄養面、食事のマナー、食べ物の学びを給食に支えてもらっていると感じます。それは、たくさんの給食に携わる方が、心も体も元気に育ててほしいと願いを込めて、こだわり、工夫を凝らし、安心安全にと力を注いでくださっているからです。そんな給食を毎日食べられることがどれほど幸せかを考えると、感謝の気持ちでいっぱいになります。そう、給食は、食べ物そのものだけでなく、友達との豊かな時間も加わって、さらに、携わっている方々の温かい願いと思ひも含めた味なのです。

毎日、みんなで同じ栄養満点のメニューを食べられる給食は、とても貴重な時間です。大事に食べて、大切に過ごしてほしいと思います。きっと、「おいしい、楽しい、ありがとう」の思い出の味になるから。

一口食べたならみんなが笑顔になれる学校給食

一宮市立木曾川中学校
調理員 安田 美和子

みなさん こんにちは。私は、一宮市で学校給食を作っている調理員です。

私が調理の仕事を始めた平成8年の頃、大阪府にて病原性大腸菌O157の集団食中毒が発生し、3名の児童が亡くなりました。これをきっかけに、安全な給食を提供するために、衛生面で管理することが増えてきました。

「手洗い」はもちろんのこと、調理従事者及び家族の健康管理、食器や器具の洗浄等、細かくルールが決められています。更に、アレルギーに関する知識も必要となってきました。

調理員の一日の仕事は、食品の検収、野菜の下処理、野菜の切裁、調理、配膳、片付け、食器の洗浄、消毒と様々あります。大変な仕事ですが、毎日、生徒さんと会った時に、「今日の給食おいしかったよ!」「今日のかきたま汁、おかわりしたよ!」「唐揚げの味が、最高でした!」など、色々な言葉をかけてもらうと、とても嬉しく思います。

一宮市では、「あったらいいな!こんな給食」と題して、生徒のみなさんに学校給食献立を募集しています。毎年、上位入賞者の献立を給食で提供しています。初めて作る料理は、試行錯誤しますが、みんなで協力して楽しく調理しています。おいしくできた時は、家庭でも作って家族に感想を聞いています。

学校給食の目的は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達の為、栄養バランスのとれた魅力ある給食を提供することです。重要な役割を担っている学校給食の調理業務に携わることができ、とても幸せです。これからも、「一口食べたならみんなが笑顔になれる学校給食」を、仲間と協力して作っていきます。

さまざまな選択肢を踏まえ、 目的に応じて食べ物を選ぶことができる児童の育成



西尾市立吉田小学校
栄養教諭
伊藤 学

はじめに

本校の5年生の児童は、社会科の学習で食料生産や流通に関わる人について学習を行ってきました。3年生で校区のトマト農家を訪問しており、生産者と関わりもありました。しかし、食品を購入する際の選択肢として、「値段」や「産地」を理由としていましたが、「値段が安いから」など安易に選んでいる児童が多くいました。そこで、さまざまな情報や状況を踏まえて自分が重視する選択肢を考えて、食品を選んでほしいと思いました。

食品を選ぶ選択肢を考えよう

まず、新たな選択肢を増やすために、「家庭が食品を選ぶ理由」を家庭学習で調べました。「鮮度」や「知っている農家の人だと安心する」「料理によって合わせる」など食品を選ぶ新たな選択肢に気づくことができました。

次に、地場産物を理由に「産地」という選択肢をもつために、給食の時間で給食に使われている地場産物を取り上げました。継続的に知らせることで、「この食品は愛知県産だよ」「今日の給食に入っている愛知県産は何だろう」と、地場産物を知り、興味関心が高まった姿を見ることができました。

また、「安心」という選択肢をもつために、生産者を知り、生産者を信頼できることが大切だと考えました。そこで、3年生で学んだ校区のトマト農家について振り返る場を設けました。児童からは「知っている人が作っている方が安心する」と食品に対して安心という選択肢に気づくことができました。

①	産地	鮮度	味	値段	安心	環境
1	愛知県産	赤い	おいしい	安い	知っている人が作るから	二番目に
2	北海道産	赤い	おいしい	高い	知っている人が作るから	三番目に
3	吉良町産	赤い	おいしい	高い	知っている人が作るから	一番目に

〈児童から出た食べ物を選ぶ選択肢〉

食品を選ぶいろいろな選択肢が出てきたところで、どんな選択肢があれば食品を選ぶことができるか考えていきました。ここでは、「北海道産」、「愛知県産」、「吉良町産」の産地の異なる3つのトマトの写真のみを提示し、児童が選択肢を考えるようにしました。グループで、今まで得た情報を活用し「鮮度」「見た目」なども選択肢に入れながら、トマトを選ぶために必要な選択肢を考えている姿を見ることができました。

目的に合わせて重視する選択肢を考えよう

実際に食品を選ぶ際に、使用目的に合わせて食品を選ぶ基準が変わることが考えられます。そこで、自分たちが考えた選択肢を活用して、目的に合わせて考える学習を行いました。目的に合わせた考え方をより多く知ることができるよう、グループごとに違う料理を提示しました。ピザを提示した児童は、ピザはトマトを焼くという状況を踏まえて、「値段」を重視して愛知県産のトマトを選んでいました。そこから、グループでの話し合いを通じて他の人の選んだ理由のよさに共感し、「味」「栄養」「見た目」の選択肢を重視して吉良町産を選ぶ姿が見られました。また、振り返りからは「同じ食品でも一人一人のとらえ方や選び方が違う」とさまざまな選び方があることに気づくことができました。

料理	選択肢
ピザ	値段
トマト炒め	味
トマトスープ	味
トマトソース	味
トマト炒め	味
トマトソース	味

〈料理に合わせて考えた選択肢〉

おわりに

値段や産地以外にもさまざまな選択肢に気づき、状況を踏まえて自分が重視する選択肢を考えて食品を選ぶことができました。食品を選択し、購入する機会は今後増えていきます。その時、児童ができる限り多くの選択肢をもち、食べ物を選ぶ力を身につけられるように、今後も実践に取り組んでいきたいです。

献立紹介



大府市立北山小学校
栄養教諭
松下 裕香

献立名 麦ごはん・牛乳・木の山芋はんぺん・
木之山五寸にんじんの煮和え・
みつば入りみそ汁



主となる献立の作り方

材料(小学校1人分)

〈木の山芋はんぺん〉

長芋 5g
木の山芋 6g
白身魚のすり身 40g
でんぷん 0.8g
揚げ油 適量

調理手順

- ① 長芋、木の山芋は、洗って皮をむき、すりおろす。
- ② ①に白身魚のすり身、でんぷんを入れ、さらによく混ぜ合わせる。
- ③ 1cmくらいの厚さの小判型に形を整え、180℃の油で両面がきつね色になるくらいまで揚げる。

大府市は名古屋市に隣接した知多半島の付け根に位置する都市です。JR東海道本線が市の中央に走る立地のよさから、人口は年々増加していますが古くから農業が盛んな地区もあります。都市と農産地区ではそれぞれの地域の特性を生かしながら、巨峰や新高梨などの果樹をはじめ、玉ねぎ、キャベツなど、さまざまな農産物が作られています。

学校給食では地域の農産物を年間を通じて積極的に取り入れています。

その一つとして、「木の山(このやま)芋」を使用した「木の山芋はんぺん」を毎年提供しており、児童生徒・教職員から根強い人気のあるメニューです。

大府市共和町の木の山地区で生産される山芋を「木の山芋」と呼んでいます。なだらかな丘陵斜面と山砂質土壌に恵まれたこの地区で生産される木の山芋は、粘りがとても強くビタミンB群・ビタミンC・カリウム・食物繊維などを多く含み、栄養価の高い食材です。

「木の山芋」は大府市だけで作られており、大切に継承していきたい地域の食材です。今後も学校給食を通じて児童・生徒へこれらのよさを伝えていきたいと考えています。

食べ物クイズ



もんだい
問題

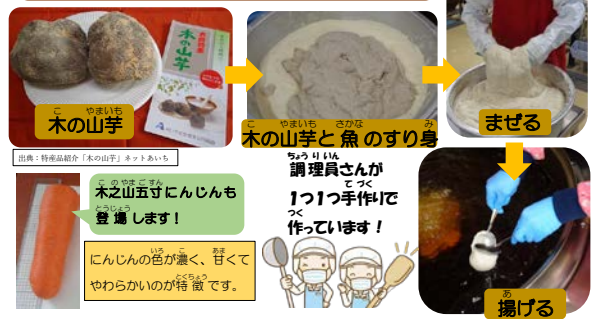
今日の給食で使われている大府市でとれる食べ物はなんでしょう。

ヒント 1 つちなかそだ 土の中で育ちます。

ヒント 2 ねばつよとくちゆう 粘りの強いのが特徴です。

ヒント 3 おおふしだいひやうてきとくさんぶつ 大府市の代表的な特産物です。

答え... 木の山芋!



VOICE

調理過程の大変さや地域の食材を知ってもらうため、市内栄養教諭が各教室の電子黒板に提示する資料を作成しています。たくさんの思いが詰まった料理・食材であることが「木の山芋はんぺん」が根強い人気の一つだと感じています。

(栄養価、1人分の材料)

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 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
麦ごはん	250	4.3	0.0	0.6	0	5	16	0.6	1.0	0	0.29	0.03	0	1.0	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
木の山芋はんぺん	97	7.4	7.0	5.1	49	5	11	0.0	0.1	2	0.03	0.02	0	0.3	0.1
木之山五寸にんじんの煮和え	39	0.8	0.0	1.7	122	12	8	0.2	0.1	76	0.03	0.00	3	1.0	0.2
みつば入りみそ汁	66	5.7	1.5	2.1	362	59	28	1.8	0.4	160	0.08	0.08	9	1.9	0.9
合計	590	25.0	15.3	17.3	617	308	84	2.6	2.4	318	0.51	0.44	14	4.2	1.4