



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

第
264
号

2026.10.1

わあーい給食だ

ちりめん

愛知縮緬かぼちゃ

特徴

愛知県海部郡大治村（現大治町）砂子が原産の砂子南瓜（すなごかぼちゃ）を改良し栽培されるようになった日本かぼちゃ。江戸時代から日本人に親しまれてきた味ですが、戦後のころから食文化の変化で甘味の強い西洋かぼちゃが一般化しました。果実は大きく偏平で、着果数は少ない。果皮に特徴のひだが多くあり、見た目ほど皮は硬くなく柔らかいです。果肉は果皮近くで緑色で、中心は濃黄色です。

【出典:あいちの伝統野菜について】

<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/index.html>

もくじ

- 1-4 特別鼎談
- 5-6 特集 常滑市給食センターの紹介
- 7-8 愛知県学校給食会の事業について
- 9 みんなの声
- 10 シリーズ食育
- 11 献立紹介



「もりもり食べて元気いっぱい！」

名古屋市立愛知小学校

東日本大震災を乗り越え、学校給食を支え続ける 三陸老舗水産加工会社の想い

東日本大震災から15年。甚大な被害の中にあっても、「学校給食を止めない」という強い使命感を胸に、株式会社井戸商店と株式会社津田商店は学校給食用副食食品の供給を再開し、今日までその歩みを続けてきました。

本鼎談では、震災当時の状況や復旧に向けた取り組み、学校給食に寄せる想い、水産資源の現状、そして長年にわたり両社の商品が支持されてきた理由について、井戸商店の大橋武一社長、津田商店の津田保之会長、愛知県学校給食会の高橋理事長が語り合いました。

全国各地で自然災害により被災され、今なお復旧・復興に向けて尽力されている皆様の想いに寄り添うことができるよう、愛知県学校給食会はその使命を果たしてまいります。

津田
つた
保之
やすゆき



株式会社津田商店
代表取締役会長



高橋
たかはし
伸至
しんじ



公益財団法人
愛知県学校給食会



大橋
おおはし
武一
たけいち



株式会社井戸商店
代表取締役



株式会社津田商店

1933（昭和8）年の創業以来、90年以上にわたり水産加工品の製造を続けてきた老舗企業。愛知県の学校給食で長年親しまれている「さば銀紙焼き（みそ味）」をはじめ、県内では財団を通じて11品目の商品を提供し、子どもたちの食を支えている。



株式会社井戸商店

1968（昭和43）年の創業以来、50年以上にわたりイカ加工品の製造を続け、原料調達から加工・販売まで一貫して行う専門業者として高い評価を得ている。愛知県内では、財団を通じて「いか短冊切り」を学校給食に提供し、独自技術を活かした確かな品質で子どもたちの食を支えている。

〈釜石湾、釜石魚市場を一望できる魚河岸テラスにて（釜石市内）〉



● 震災当時の状況、工場再建、学校給食事業への想い

 **高橋**：2011（平成23）年3月11日14時46分に発生した東日本大震災から、今年で15年になります。思い出すのもつらい出来事かと思いますが、当時の状況を、今のお気持ちでお聞かせいただけますか。

 **津田**：本社は釜石市内、工場は隣町の大槌町にありました。私は本社にいたため直接の被災は免れましたが、工場では全員が避難し、避難した方は助かりました。ただ、当日休まれていた方や早退された方5名が犠牲となり、言葉になりませんでした。私自身も安否不明となり、従業員と連絡が取れない状況が2日ほど続きました。工場は海の目の前にあり、2階建てでしたが、跡形もなく流されてしまいました。

 **大橋**：私は2階の事務所で仕事をしていたのですが、生まれて初めて経験する激しい揺れに驚きました。窓ガラスが割れ、パソコンのディスプレイが倒れるなどの被害が出て、最終的には2階の床上30センチまで浸水しました。大津波警報が鳴り響き、水道管も破裂しているような状況でした。従業員を避難させ、私が最後に会社を離れたのは15時頃です。釜石湾の湾口防波堤が津波の第1波をある程度抑えたものの、15時15分頃の第2波で工場が被害を受ける様子を高台から見ていました。幸い、社員の犠牲者はゼロでした。



〈釜石祈りのパーク・釜石市東日本大震災慰霊碑前にて〉

 **高橋**：甚大な被害の中、復旧・復興への取り組みはどのように進められたのでしょうか。

 **津田**：記憶が曖昧な部分もありますが、3月20日頃に従業員全員を集め、「必ず事業を再開する」と伝えたことは鮮明に覚えています。その後、国のグループ補助金※を活用し、震災から1年後の2012（平成24）年4月に製造を再開しました。

 **大橋**：震災から1週間後、避難所で被災を免れた協力工場の代表者と会い、その工場に製造を協力いただく形で、4月11日から業務を再開することを決めました。その後は、津田さんと同様にグループ補助金を活用し、翌年の2012年5月に新工場を再建しました。

※グループ補助金…東日本大震災で被災した複数の中小企業が“グループ”を組み、共同で復旧計画を作成した場合に、工場や設備の復旧・整備を国と県が補助する制度。正式名称は「中小企業等グループ施設等復旧整備補助事業」。

 **高橋**：工場再建にあたり、新しい取り組みや事業の整理などはされましたか。

 **津田**：補助金は被災した設備の現状回復に限定されていましたが、補助率が4分の3と高く、大変ありがたい制度でした。震災前は缶詰・冷凍食品・もう一つの工場の3事業を展開していましたが、震災を機に事業を見直し、缶詰と冷凍食品の2事業に整理しました。



〈海岸沿いから移転し再建された津田商店（釜石市）〉

 **大橋**：30年使い続けてきた第2工場がありましたが、震災後の再建にあたり、より使いやすい動線を備えたコンパクトな工場へと集約しました。さらに、トヨタ自動車OBの方のご縁でトヨタ生産方式の考え方を取り入れ、少量・多品種・短納期に対応できる体制を整えました。製造原価の低減にもつながり、生産性は従来の2倍にまで向上しています。



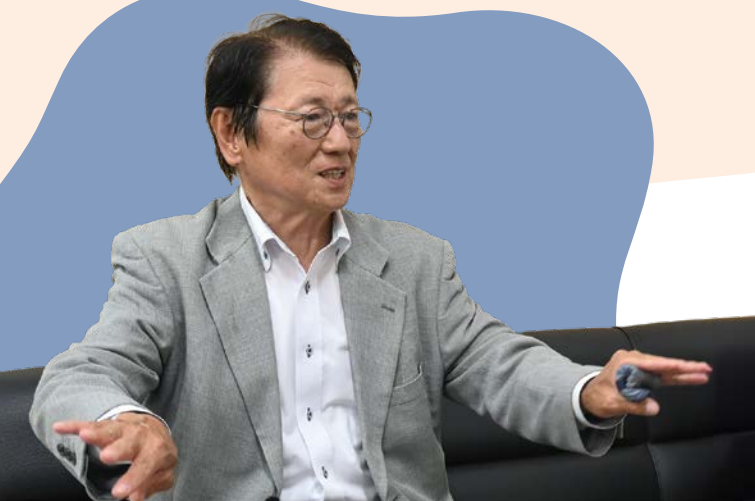
〈被災地での再建を果たした井戸商店〉

 **高橋**：事業の整理を迫られる中、学校給食は対象とらなかったのでしょうか。

 **津田**：学校給食向けの冷凍食品は、1971（昭和46）年頃から供給を始めました。愛知県学校給食会や九州地区の学校給食会との取引が始まったのもこの頃です。冷凍食品事業の売上のほとんどが学校給食向けであったことから、震災後も真っ先に残すことを決めました。むしろ、震災後の事業の柱にしたいという思いが強かったですね。

 **大橋**：1980（昭和55）年頃に建設された前工場は、全国給食物資販売協同組合連合会指定工場に選定された経緯もあり、事業の約半分が学校給食向けでした。震災直後に再開を決めた最大の理由は、取引先からの励ましの言葉に支えられたことでもあります。何より学校給食用食材の供給が滞れば「給食現場が一番困る」という強い思いがあったからです。

高橋：両社には、甚大な被害の状況下にもかかわらず早期復旧に尽力され、わずか1年で工場を再建し、学校給食への供給体制を整えてくださいました。その揺るぎない使命感と多大なご努力に、心より感謝申し上げます。



● 近年の水産資源について



高橋：近年は世界的な気候変動などにより水産資源の減少が問題となっています。さば、さんま、いわしといった青魚の漁獲状況はいかがでしょう。



津田：三陸沖はかつて世界三大漁場の1つと言われ、さまざまな種類の魚が豊富に獲れました。しかし現在は、その優位性はほとんど失われていると言ってよい状況です。種類によっては輸入原料に頼らなければ安定供給が難しい年もあります。2017（平成29）年に発生した黒潮大蛇行の影響でプランクトンの種類が変化し、青魚の漁獲量が減少しただけでなく、獲れる魚のサイズも小さくなりました。7年9カ月続いた大蛇行は2025（令和7）年4月に終息しましたので、今後、回復を期待していますが、さばやいわしなどの資源が回復するには7～8年ほどかかるとみえています。



「さんま銀紙焼き」の原料解凍工程



高橋：イカの漁獲状況はいかがでしょう。



大橋：スルメイカは長年不漁が続いており、当社では30年ほど前からアルゼンチン産を使い始め、最近ではペルーやチリ産など海外原料に頼っています。日本だけでなく世界的にも漁獲量が好調とは言えず、乱獲や大型魚（鯨や鮪など）の増加など、複合的な要因が重なっていると考えられています。



高橋：食物連鎖も影響しているんですね。今後、国産のイカを学校給食に供給することは難しいのでしょうか。



大橋：国産のイカもあります。「ムラサキイカ」と呼ばれるイカです。日本船で漁獲されたムラサキイカは、船内で各部位に加工し凍結されるため、鮮度が非常に良く、一般的には、刺身用として販売していますが、学校給食向けに加工すれば、十分供給できると考えています。



〈重さ約3.1kgもあるイカ原料〉

高橋：愛知県の子どもたちにも国産のイカを食べていただけるよう、献立採用や入札の状況を踏まえながら、提供の可能性を探っていきたいと考えています。

● 商品へのこだわり、強みや原料の持つ魅力



高橋：50年以上にわたり事業を続けてこられた両社ならではの、商品へのこだわりや強みについてお聞かせいただけますか。



津田：当社は、青魚を中心に商品づくりを続けてきました。缶詰製造で培った骨を柔らかくする技術により、骨を気にせずカルシウムを摂れる点は大きな強みです。「さば銀紙焼き」のように、ボイル調理品でありながら手づくり感のある仕上がりもご評価いただいています。味付けは50年間変えておらず、北上山地の恵みである地下水を使うことも大切なこだわりの1つです。



〈北上山地が育む清らかな地下水〉



〈骨まで柔らかくするレトルト処理工程〉



高橋：銀紙（アルミホイル）巻きのアイデアはどなたの発想だったのですか。お父様ですか。



津田：父ではないと思います。実は「自分が考えた」と言う者が何人かいて、誰のアイデアなのかは分からないんです。銀紙巻きは当初から製造しており、味付けも変えていません。学校給食は添加物や産地の指定など条件が厳しいですが、そうした要件に真摯に対応してきた結果、当社商品の残食率は低いとの評価をいただいています。



〈銀紙（アルミホイル）包装工程〉



高橋：イカを専門に扱うスペシャリスト、井戸商店さんのこだわり、子どもたちに伝えたいイカの魅力とはどのような点でしょうか。



〈「いか短冊切り」の選別工程〉



大橋：当社は品質に最もこだわっています。学校給食ではサイズのばらつきが喫食時の不平等につながるため、特に注意しています。イカは主役になることは少ないものの、名脇役として魅力のある食材です。他の魚ではできない加工が可能で、当社の「ねじねじくん」のように、加熱するとねじれたり花開いたりするなど、見た目でも楽しめる特徴があります。高たんぱくでタウリンも多く含まれますが、それ以上に“楽しい食材”だと感じています。子どもたちにも、イカならではの楽しさを味わってほしいですね。



〈食べやすさと楽しさを両立する「ねじねじくん」〉



高橋：イカを知り尽くした井戸商店さんならではの言葉だと思います。一方で、津田商店さんがお考えになる青魚の魅力についても教えていただけますか。



津田：青魚は、たんぱく質やカルシウム、鉄、亜鉛に加えてDHA・EPAを多く含む、栄養価の高い食材です。天然原料を使用しているため、安心して召し上がっていただけるだけでなく、子どもたちの健やかな成長にも



役立つものと考えています。まさに理想的な食材です。近年は家庭で魚を食べる機会が減少していることもありますので、学校給食でより多くご使用いただければありがたいですね。

高橋：魚介類は日本の食文化を支えてきた大切な存在です。子どもたちが魚介類に触れる機会を広げながら、皆さまとともに取り組みを進めていきたいと考えています。本日はありがとうございました。

井戸商店・津田商店による商品コラボが実現 令和8年度3学期限定企画



さんま銀紙巻き（イカ入り）

詳細については、
別途ご案内!



安全で栄養バランスを考えた給食の提供を目指して 常滑市給食センターの紹介

常滑市給食センター
所長 伊藤 真由美

1 常滑市の特徴

常滑市は、愛知県知多半島の西海岸に位置する、南北に細長いまちです。気候は年間を通じて温暖で適度の雨量があり、海・山の幸に恵まれています。千年の歴史と伝統を誇る常滑焼の産地であり、平成29年4月に日本遺産に認定された日本六古窯のひとつです。中心市街地には煙突や土管坂など、やきものまちならではの景観が広がり、一大産地となっている招き猫が各所に飾られ親しまれています。一方で、伊勢湾の人工島には中部国際空港（セントレア）や大型展示場「Aichi Sky Expo」があり、世界とつながる国際的な玄関口としての機能を果たしています。また、りんくうエリアには大型商業施設が集中しており、伝統文化と現代的な賑わいが共存するまちです。

2 新給食センター設立経緯

本市では、南北2つの調理場で給食を調理し、市内の小中学校及び公立保育園に提供していました。しかし、いずれも築50年以上が経過し老朽化していたこと、海岸近くに立地していたことから、衛生管理基準への適合や災害リスクへの対応など様々な課題に対応するため、早急に抜本的な対策を講じる必要がありました。効率的・安定的な運営ができるよう令和2年5月に「常滑市学校給食共同調理場整備基本構想」を、令和3年3月には「常滑市学校給食共同調理場整備基本計画」を策定し、移転新築することが決まりました。建設場所の選定においては、災害リスクが低い場所を選定し、令和5年4月に工事着手、令和6年7月に完成しました。

3 施設の概要

施設名称：常滑市給食センター	建築面積：3,249.19㎡
供用開始：令和6年9月	延床面積：4,697.97㎡
建築構造：鉄骨造2階建て	厨房方式：ドライシステム
敷地面積：11,170.04㎡	調理能力：最大8,000食/日
受配施設：小学校9校、中学校4校、保育園10園	

4 施設の特徴

(1) 高度な衛生環境及び快適な作業環境

ドライシステムを採用し、それに対応した調理設備を導入しています。また汚染区域と非汚染区域の床の色分けにより衛生区分を明確化しました。調理員の負担軽減のため、食器洗浄機や連続式焼き物機など、自動化できる工程の多い機器を選定しました。

(2) 環境への配慮

太陽光発電パネルを設置し、センターの一部の設備で利用しています。また、9台の配送車のうち5台は電気自動車を採用し、CO₂削減に取り組んでいます。さらに、下処理室と洗浄室にデイスポーター、残菜庫に生ごみ脱水機を設置し、これらの機械で処理した食材の切裁くずや学校から届く食べ残しは、飲み残しの牛乳とともに、廃棄物処理企業へ運び込み、発酵させて生じるバイオガスを利用して発電するとともに、発酵後の残渣は肥料として再利用しています。



〈配送車〉

(3) 食物アレルギー対応

卵・乳・小麦のアレルギー除去食の提供をするため、アレルギー専用調理室を整備しました。令和7年9月より卵アレルギー除去食、令和8年9月より乳アレルギー除去食の提供を開始しています。また、アレルギー専用調理室にアレルギー物質を持ち込まないよう、専属調理員が調理を行い、個別の専用容器を使用し給食提供することで、アレルゲンの混入を予防しています。



〈アレルギー除去食の調理風景〉



〈卵除去食〉

(4) 保育園離乳食対応

公立保育園へ給食の提供をしていますが、新たに離乳食への対応をするため離乳食専用調理室を整備しました。令和7年7月から、初期・中期・後期・完了期の4段階の離乳食を調理し、保護者からの希望に応じて離乳食の提供を開始しました。

(5) 食についての学習

2階には、「見て」「触れて」「体験できる」食育コーナーとして、「きょうしよく散歩道」を整備しました。調理工程を見学できる見学窓や研修室、煮炊き室と同じ型の回転釜を設置しています。献



〈センター外観〉

立に使われている食材を栄養素に合わせて3色分けができるパネルや、知多半島の地場産物について学べるパネルを設置し、小中学校や保育園の見学の受入れをしています。



〈栄養素パネル〉



〈地場産物パネル〉

(6) 災害に強い施設

地震発生時にも早期に業務再開を可能とするため高台に移転しました。災害対応策として、受水槽はステンレス製耐震型で地震に強く、緊急用水栓設置により停電時でも一定の飲用水を確保することができます。

また、電気はコージェネレーション発電機により災害時も停電することなく安全に避難できる電気を確保することができます。

ガスについても災害に強い中圧Aを採用しています。その他にも、備蓄倉庫を整備し屋外での炊き出しを可能とする移動式煮炊き窯などや、マンホールトイレを収納しています。

5 運営・維持管理の委託

以前の施設は市の直営で運営していましたが、将来にわたって安全かつおいしい給食を提供していくため、民間事業者の有する様々なノウハウを活用した維持管理運営一括発注方式を採用しました。

豊富な経験とスキルを持つ運営業者が入ることで、衛生や調理に関する技術指導がより徹底され、給食の質の向上につながりました。

6 給食センターでの食育推進事業

保育園は公立園の年長クラスが毎年施設見学しており、令和8年度から施設見学と給食喫食を同時に行います。

また、栄養教諭による食の指導の一つとして小中学校の見学も受け入れており、令和7年度は初めて特別支援学級も受け入

れました。見学をすることで、給食への関心の高まりや栄養バランスのとれた給食の価値の理解、また作り手への感謝の心を育むことで「残さず食べよう」「感謝していただく」という気持ちから残食の削減への取組にもつなげることができています。

さらに令和7年度より、小学生向けに夏休み企画として「給食センターわくわく・モグモグ探検隊」という施設見学と給食の喫食がセットになったイベントを開催しています。この日は調理室にカメラで潜入し、調理員と会話をしながら調理室の様子を見ることができます。毎年度、定員を大きく超える応募がある人気イベントになりました。



〈給食センターわくわく・モグモグ探検隊〉



〈カメラ潜入風景〉



〈喫食風景〉

7 終わりに

これまで大きなトラブルもなく、稼働から2年が経過しました。前の施設では出来なかったアレルギー除去食や離乳食の提供、施設見学の受け入れを開始し、調理等の環境も大変良いものとなりました。

これまで以上に、安心・安全な学校給食を提供できるように努めていきたいと思ひます。

食育推進のための製造者等との交流促進会

令和8年7月24日（金）ウィルあいち 愛知県女性総合センターにおいて当財団として初めての試みとして開催しました。

本事業は、食育基本法の趣旨を踏まえ、愛知県産農林水産物等を使用した副食食品の製造者等と栄養教諭・学校栄養職員との交流を促進することを目的に愛知県教育委員会と共催する「令和8年度栄養教諭・学校栄養職員研修会Ⅰ」の同日に開催しました。

当財団を含めた30社が参加し当財団は食育支援として食育教材貸出し物品、食品衛生管理支援として検査機器貸出し物品を用いて交流しました。

参加者からは「試食してみて給食の食材として適しているのかどうかの判断ができてよかった」、「製造者の思いやストーリーが伝わった」、教材については「複数あった方が授業に使いやすい」、「購入しようと思っていたが、借りれるのはありがたい」などの感想があり、製造者からは「直接学校関係者の方とお話ができて良かった」、と感想がありました。

参加者126名の方々と交流でき有意義な時間となりました。



出展者へのあいさつ



製造者と交流する高橋理事長（右）



会場の様子



給食会（検査機器の紹介）



給食会（食育教材の紹介）

保育所等への食品の供給について

令和8年8月7日（金）、愛知県社会福祉協議会保育部会主催の保育所長セミナー終了後にセミナーの参加者（約70名）に対して、当財団の高橋理事長が保育所等への主食・副食食品の供給について、説明しました。

主食については、強化米付精米、アルファ化米、金芽ロウカット玄米などのほか、アレルギー対応（乳・卵抜き）のパンの供給についてご紹介するとともに、副食については、113品のアレルギー対応食品を取り扱っている旨をお話ししました。

なお、配送先については、給食センターや可能な限り集約を図っていただくをお願いいたしました。

保育所に通園される園児たちの笑顔あふれる給食の時間を学校給食会がお支えできればとの思いをお伝えいたしました。



愛知県学校給食関連食品展示会

令和8年8月20日（木）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名古屋中小企業振興会館（吹上ホール）において学校給食関連食品展示会を開催しました。

この展示会は、当財団が取り扱う副食食品だけでなく、広く給食関連食品の情報を提供し、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。

当財団は主にアレルギー対応の冷凍パン3種類を始め、かつおを野菜スープで調味した「かつお水煮」、財団の食品供給事業委員会で開発された「あいちの大根葉入り米粉チヂミ」など昨年度から新たに取扱いを始めた食品を中心に紹介しました。

参加した方からは、今後の献立への活用を考えたいとの感想をいただき貴重な時間となりました。



<学校給食会展示品>

乳卵抜き食パン、乳卵抜きコップ、乳卵抜きバンズ、本みりん、料理の日本酒、国産脱脂粉乳、かつお水煮、鶏がらスープ、国産ごぼう水煮、愛知県産水煮大豆、蒸し栗（韓国産）、あいちの大根葉入り米粉チヂミ、ミートボール（小麦粉抜き）

VOICE

「私たちの手から、子どもたちへ～人の和でつなぐ学校給食～」

稲沢市立稲沢東部学校給食調理場

調理員 青木 真由美

25年前、私がこの職業を志した理由は、家庭科全般が得意だったことと、安定性に惹かれたからです。入庁時、我が子は一歳でしたので、毎日決まった時間に保育園へ子どもを迎えに行ける環境はありがたかったです。仕事を始めたばかりの頃は精神的に未熟で協調性もなく、先輩方や先生方を困らせていたと思うと、当時に戻ってやり直したい気持ちになることもあります。

300食の単独調理場から2300食の給食センターまで、さまざまな環境で経験するうちに、声かけや人の和といった協調性が、調理技術以上に大切だということを学びました。先輩方は鼻歌を歌いながら高速で野菜を切り、さらには後ろにも目がついているかのようにいろいろな所へ気を配ります。そんな先輩のように、安心・安全でおいしい給食作りの和を広げていきたいです。

昨年度、稲沢市に新しい給食センターができました。それまで単独調理場で働いていた調理員46人が集まって、小学校8校・中学校6校6000人分の給食を作っています。規模が大きくなっても人の和が大切なのは同じで、より細かい打ち合わせや班単位の協力が必要となります。子どもたちと離れた給食センターでの調理になりますが、おいしく食べてくれる姿を想像し、協力し合っています。

今日もいつものように、おいしい給食と、たくさん食べてほしいという思いを載せたトラックが、子どもたちのもとへと向かって、時間通りに給食センターを出発します。

VOICE

「大好きな給食」

刈谷市立小垣江小学校 6年 本村 優太

ぼくは、給食が大好きです。休み時間になると毎日考えてしまいます。給食のことを考えると幸せな気持ちになります。なぜなら、おかずが入っている容器のふたを開けるまで香りが分からないドキドキ感と、ふたを開けた時に香ってくるいいにおいが好きだからです。

ぼくの学校の給食は、給食センターから運ばれてきます。だからふたを開けるまで、どんなにおいがするか分かりません。

「今日はどんなにおいがするのかな」と考えます。そしてふたを開けるとおいしそうなおいが来て、ぼくに、「給食の時間ですよ」と伝えてくれます。そして食べ始めると、おいしくて、おいしくて、すぐ完食してしまいます。もちろん残しません。

どうして残さないのかというと、いつも給食を作ってくれている人たちには会うことができないので「おいしかったです。」と伝えられませんが、でもぼくは、その気持ちを伝えたいので食器で「おいしかったです。」と示します。残さず食べると、「おいしかったのかな」と感じてくれると思っているからです。

ぼくは、こんな気持ちをくれる給食が食べられる間は、どんなにきれいな物が出ても、完食して、感謝を伝えながら食べていきたいです。

ぼくのおいしい給食が他の人にも大好きな味でいてくれるとうれしいです。

子どもたちと給食センターをつなぐ 食に関する指導の実践



新城市立新城小学校
栄養教諭
清水 友梨香

はじめに

本校は、児童284名が在籍しています。校訓「よく学び よく遊べ 心豊かに きまりよく」のもと、授業にも遊びにも全力で取り組む児童の姿があります。

新城市では、令和6年9月に新城市学校給食センターが稼働し、本校を含む市内17校が単独調理場方式から共同調理場方式へと移行しました。児童から「給食おいしいよ!」という感想は聞かれるものの、センター化によって、給食がどこで、誰によって作られているかを意識する機会が減っているように感じています。そのため、食に関する指導では、児童と給食センターをつなぐことを意識し、給食をより身近に感じることでできる内容となるよう計画しています。

1年生「給食を作っている人は何人いるの?」

生活科で学校探検をした1年生の児童から、給食の時間に「給食を作っている人は何人いるの?」という質問がありました。そこで、給食センターで撮影した写真や動画をもとに、給食ができるまでの様子を紹介しました。

はじめに、給食センターで働く調理員さんの集合写真を大型モニターに映し、人数を数える活動を行いました。

31人の調理員さんが給食を作っていることを知った児童から「そんなにたくさんいるのはなんで?」という疑問の声があがりました。そこで、4つの大きな釜を使ってカレーを作っている様子を紹介し、給食センターでは、新城小だけでなく他の学校の給食も作っていることを知らせると「だからたくさんの方がいたんだ」と納得した様子が見られました。

たくさんの調理員さんが自分たちのために給食を作ってくれていることを知った児童からは、「おいしいって伝えたいな」という感想がありました。〈写真1、2〉



〈写真1 何人いるか数えてみよう〉



〈写真2 釜と同じ直径のホース 何人入れるかな〉

5年生「給食がみんなのところに届くまで」

本校で実施したアンケートにおいて、5年生のある学級では「給食が好き」と回答する児童が66.7%（昨年度全校88%）と比較的少なく、盛り付けられなかった給食を抵抗なく残す姿が見られました。そこで、調理員さんはただ給食を作っているのではなく、安心しておいしく食べてもらえるように手間をかけていることを知らせることで、給食が自分たちのために一生懸命作られているものであることに気付かせたいと考え、実践を行いました。

調理員さんが時間をかけて手を洗っている様子、野菜を3回洗っている様子、大きな釜を混ぜている様子などを動画で見せると「たくさんの人の分を丁寧に作るから大変そう」という感想がありました。そこで「どうして調理員さんはこんなに大変なことをしてくれているのかな」と問いかけると、「小中学生がしっかりと大きく育つように」「大変だけどおいしい給食でみんなを笑顔にしたい」と発言がありました。

授業の最後に、栄養教諭が撮影した調理員さんへのインタビュー動画を流しました。「大切にしていることは、安全とおいしさです。たくさん食べて、元気に過ごしてくれると嬉しいです」という調理員さんからのメッセージを聞いた児童は、調理員さんの思いに気づき、残さず食べたいという思いをもつことができました。〈写真3〉

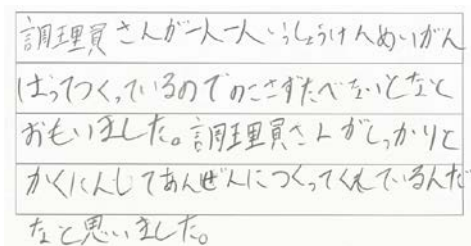


写真3 5年生授業後のふりかえり

おわりに

給食センターで撮影した写真や動画を活用して食に関する指導を行うことで、児童が調理員さんの存在を意識するようになるだけでなく、調理員さんが給食を食べる児童の姿を意識することにもつながったと感じています。

「子どもたちのために」という思いを共有し、共に給食をつくる人たちへの感謝の気持ちを私自身も忘れずに、栄養教諭として給食ができるまでに関わる人と子どもたちをつなげる存在になることができるよう努めていきます。

献立紹介



津島市立東小学校
栄養教諭
大音 莉果

献立名 きしめん・
越津ねぎ入りきしめんの汁・
一塩漬け・手作り甘酒ケーキ



主となる献立の作り方 材料(小学校中学年一人分)

〈手作り甘酒ケーキ〉

ホットケーキミックス 20g
上白糖 3g
甘酒 5g
植物油 3g
水 15g

調理手順

- ①甘酒は水で溶いておく。
- ②ホットケーキミックスに上白糖と植物油、①を入れて混ぜ、生地を作る。
- ③シートを敷いた天板に生地を流し入れる。
- ④スチームコンベクションオーブンで、180℃ 80% 30分焼き、完成。

津島市では、昨年度、全国学校給食週間に、愛知県産や津島市産の食材を使用した給食や、郷土料理等を提供しました。この日の献立には、津島市の恵みがぎゅっとつまっています。きしめんには、津島市発祥で「あいちの伝統野菜」に認定されている「越津ねぎ」を使用しました。「越津ねぎ」は、徳川三代将軍家光の時代に献上品として扱われていたといわれています。白い部分が多い「太ねぎ」と緑の部分が多い「葉ねぎ」の両方の性質を兼ね備えた「中間種」として栽培されていたそうです。また、手作りケーキには、津島市内で生産されている甘酒を使用しました。「手作り甘酒ケーキ」は、ほんのりと甘酒が感じられ、優しい甘さで食べやすく、子どもたちに大人気でした。甘酒のほかに、抹茶やドライフルーツ等を加えて作ることもあります。

全国学校給食週間の別の日には、津島市の特産物である「津島麴」をスープに入れたり、津島市内で生産されている塩麴を唐揚げの下味に使用したり、愛知県で生産が多い、キャベツやブロッコリー等の野菜を積極的に給食に取り入れたりしました。また、名古屋名物である「みそかつ」や「ういろう」、愛知県の郷土料理である「かきまし」等、地域にゆかりがある料理も提供しました。これからも、地場産物や地域の特性を生かした料理を給食に取り入れ、子どもたちが、愛知県や津島市の魅力を感じられるような献立作成に努めたいです。



越津ねぎ

VOICE

「ケーキが甘くておいしい」といった嬉しい感想をたくさん聞くことができました。「手作り甘酒ケーキ」を味わって食べている様子でした。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	エネルギー kcal	たん白質 総量 g	脂質 g	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
								A	B ₁	B ₂	C		
								μg	mg	mg	mg		
きしめん	243	5.8	1.1	11	13	0.4	0.4	0	0.07	0.02	0	1.8	0.5
牛乳	126	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
越津ねぎ入りきしめんの汁	84	8.7	2.6	34	20	0.4	0.4	74	0.02	0.04	4	1.0	1.4
一塩漬け	7	0.4	0.0	36	4	0.5	0.0	42	0.02	0.03	10	0.6	0.3
手作り甘酒ケーキ	115	1.3	3.3	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
合 計	575	23.0	14.8	308	58	1.3	1.6	194	0.19	0.40	16	3.4	2.5