

学校給食会たより

第191号

令和5年8月31日



ぼくたち、わたしたちの元気の源
今日も、おいしい給食、ご馳走様でした!!

(写真提供: 箕輪町立箕輪中部小学校)

目次

- | | | | |
|---------------------------|---|---------------------|-----|
| ● アメリカの学校でのランチ | 2 | ● フレッシュ対談 | 5・6 |
| ● 学校給食会の主な事業 | 2 | ● あこがれの栄養教諭の仕事に就いて | |
| ● 食することのよこびと感謝のおもい | 3 | ● ウェルビーイング 学校給食から発信 | 7 |
| ● 公益財団法人長野県学校給食会 役員 | 3 | ● 第1回パン審査・研修会報告 | 7 |
| ● 新しい給食センターの紹介 | 4 | ● おいしい給食 楽しい給食 | 8 |
| ● こんにちは! 佐久市学校給食臼田センターです! | | ● 両小野小学校 | |
| | | ● 聖南中学校 | |

編集・発行 公益財団法人 長野県学校給食会

〒381-0103 長野市若穂川田3800-5 TEL 026-282-6080 FAX 026-282-6535 E-mail info@nagk.or.jp

<http://www.nagk.or.jp/>

アメリカの学校でのランチ



公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県小学校長会長
片山 洋一

中学で英語を教えていた頃、教科書にアメリカの学校のカフェテリアの様子が紹介されていました。自由にメニューを選ぶ楽しそうな写真が掲載されており、それを見た生徒たちは皆うらやましがっていました。

同じ頃、私はアメリカの学校を訪問する機会を得ました。約一カ月間で、小、中、高等学校八校を二、三日ずつ訪問します。現地の先生方と昼食を取ることもありましたが、多くの学校では子どもたちと一緒にカフェテリアでランチを食べました。

カフェテリアの運営は、そこに入っている業者が担っています。同じ市内の小中学校であっても、業者によってメニューも味も全く異なっていました。温かくおいしいメニューが並ぶ学校もありましたが、スナックのような軽食が中心で、栄養のバランスに疑問を感じさせる業者が入っている学校もありました。ある日の私のメニューは、パンケーキとメープルシロップ、ポテトフライにオレンジジュースと小さなリングが一つ。日本の生徒からうらやましがられるほどのことはありません。カフェテリアでの子ども

もたちは、好きなものを自由に選んでお盆に乗せ、思い思いの席で食事をしています。こぼしたり、残したり、あまりお行儀がよい感じはしませんでした。先生方は子どもとは別に、教室や学年室などで家から持ってきたお弁当を食べます。

日本では、準備から盛り付け、片付けまで学級の給食当番の仕事です。担任の先生は、子どもたちに指導をし、教室で子どもたちと一緒に給食を食べます。給食の献立は、栄養バランスが考えられた安心安全なメニューです。先生方は大変かもしれませんが、毎日温かくおいしい給食をきちんと食べることができると日本の子どもたちは幸せだと感じます。

帰国後は、アメリカのカフェテリアに対するあこがれはなくなり、日本の給食のすばらしさに感謝するようになりました。そして、世界に誇れる日本人のマナーの良さは、学校給食を通して育まれているのかもしれないと感じるようになりました。

(長野市立城山小学校)

学校給食の充実向上に関する事業

学校給食会の主な事業

令和5年度「長野県産物活用・食育支援事業」

「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」



「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」

活用した調理講習会

「長野県産物を活用した加工食品の活用促進」

加工食品の活用促進

「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集作成」
他



「学校給食用パン審査・品質向上研修会(年2回)」



「学校給食会だより」の配布(年2回)

「物資だより」の配布(年10回)

「年報」の発行(年1回)

学校給食関係団体の食育研修への積極的支援

各種大会・会議への参加

食育指導教材の貸し出し

※年度により事業内容に変更があります。

食することのよろこびと感謝のおもい



公益財団法人長野県学校給食会評議員
元小学校長
直江 寛志

わたしには、食にかかわる忘れられない思い出が二つあります。

大雪のため食材が届かないので、在庫の凍み豆腐を使い『凍み豆腐カツ』で対応し

学校給食会から送られてきた『学校給食に長野県産物を活用した献立レシピ集』のページ片隅に、さりげなく記載された山間地校の献立に目が留まり、早速、我が家でもつくってみました。

「美味しい！」食の細くなった私たち大人が食べてもこんなに美味しいのだから、子どもたちもきっとよほど喜んで食べただろうと想像していました。献立表の内容とちがっても、また高価な食材を使わなくても、食材が間に合わないからきょうは…ではなく、子どもたちになんとか美味しい給食を届けたい、そのおもいで調理された栄養士・給食の先生方の機転を利かせた、機知に富んだ心遣いに心が打たれたのでした。

二つ目は、1年生を担当したときの遠足昼食時の話です。

子どもたちは、色とりどりのおかずを前に笑顔

で昼食をとりはじめました。ふと気がつくとうとG君の昼食は、おにぎりとおにぎりを頬張り、うれし

そうに夏みかんをかざしています。近寄って見ると、夏みかんの皮にマジックで「おかず作れなくてごめんね。帰ったら遠足の話いっぱいしてね」と書かれています。G君のお母さんは社員寮の食事賄いの仕事をされていて、この朝、おかずが間に合わな

かったのです。でも、G君にとって、夏みかんに書かれたお母さんの手紙が最高のおかずだったので。その夜、社員寮の庭で用意してあった食材で料理し、遠足の思い出を二人で、いつまでも楽しく語り合ったというのです。

食はつくる人によって、心も満たされ、豊かにされる。時間になれば温かい食事が当たり前のように出てくる。同じ料理を囲んで、語り合い、みんなで楽しく食べることが出来る。いま、この時、改めて「食することのよろこびと感謝のおもい」に教えられるのです。

出でくる。同じ料理を囲んで、語り合い、みんな

公益財団法人長野県学校給食会

役員

評議員

理事

氏名	選出区分
笠原 千俊	市町村教育委員会連絡協議会
吉越 邦榮	
片山 洋一	県小学校長会
土屋 次男	県中学校長会
小林 晴江	栄養教諭・学校栄養職員部会
須田 恭徳	県PTA連合会
夏目 潔	学識経験
坂口 昌夫	学識経験(理事長)
瀧本 英一	学識経験(専務理事)
松本 孝生	学識経験(常務理事)

監事

氏名	選出区分
樽沼 徹	学識経験
内村 孝英	税理士

氏名	選出区分
近藤 守	市町村教育委員会連絡協議会
北澤 正光	
桂本 和弘	県小学校長会
篠原 謙治	県中学校長会
桐生 慶子	栄養教諭・学校栄養職員部会
舘田 詩穂	県PTA連合会
神田 一郎	学識経験
高橋 和子	学識経験
藤澤 孝司	学識経験
直江 寛志	学識経験
小林 洋子	学識経験

物資供給に関する事業



基本物資・一般物資の安定供給(受注・配送)

こんにちは! 佐久市学校給食臼田センター です!



おいしくなあれ!
コーンポタージュ



調理室

非汚染作業区域の床は「青色」です。



炊飯室

自校炊飯になりごはんがあたたかく、おいしくなりました。



給食大好き
コーンポタージュが
おいしかった!

配膳室に入る前には、給食委員の合図で、みんな揃って「いただきます」の挨拶をします。



小学校の
配膳室



小学校のサラダ、あえ物は、専用の冷蔵庫に入れます。



中学校のサラダ、あえ物は、保冷剤をのせて冷たいまま届くように。



調理後のお肉の温度を計測し、確認しています。



アレルギー対応食を専用の調理室で作っています。



*キムタクごはん
*大根のみそ汁
*魚のレモンソースあえ
*青菜のゴマあえ
*牛乳

これまでは「ごはん」+「キムタクごはんの具」として出していたのですが、給食センターで炊いたごはんに具を混ぜ「キムタクごはん」として出せるようになりました。



汚染作業区域の作業室の床は「赤色」です。

新しい学校給食臼田センターは、調理場内を、食材を下処理する「汚染作業区域」と、調理を行う「非汚染作業区域」及び「その他の区域」に区分し、衛生管理を万全に行うことができるようになりました。また、アレルギー対応食については、臼田センターにはなかった専用の調理室が設置され、より安全性が確保されています。さらに炊飯用の設備も新しく設置され、混ぜご飯などアレンジの幅が広がっています。

現在、小中学校2校に約920食を届けるため、学校栄養職員、栄養士を含めた職員14名で日々奮闘しています。これからも、児童生徒の皆さんに、安全安心でおいしい給食を提供してまいります。

佐久市では、4校を統合し、新しく「臼田小学校」を創立させることに伴い、令和3年度から新しい学校給食臼田センターの建設工事を行い、令和5年3月に竣工を迎え、4月より稼働しています。

旧学校給食臼田センターは、昭和56年4月から運用を開始していたため、施設や設備が老朽化しセンターを使い続けることにも限界が生じていました。このような状況の中、新小学校づくりワークショップでの給食センターに関する提言、地元保護者へのアンケート結果、新小学校建設協議会での給食センターを新小学校建設地へ建設することが望ましいとする方向性などを踏まえ、新しい臼田センターを新小学校建設地に建設することが決まりました。平成30年度に基本設計、令和2年度に実施設計が完了し、建設工事、竣工の運びとなりました。



佐久市学校給食臼田センター
事業係長 木曾輝彦

新しい学校給食
臼田センターが稼働



上田市第二
学校給食センター
栄養教諭
小森 美優
先生

A1 学校給食では、成長期の子どもの大切な食事を給食や食育などで携われることに、魅力を感じています。子どもたちにおいしい給食を届けることや、食に関する子どもと一緒に学べるのが好きで、この仕事に就きたいと思いました。

A2 調理現場では、大量の食材をいかにおいしく調理していくかという点で、調理員さんの知識や経験から毎日学ぶことが多いです。栄養管理では、地元食材の旬を理解したり、アレルギー等に配慮したりしながら手探りで献立作成等を行っています。分からないこともたくさんあるので、一人で判断せずに職場の先生方を頼りながら、業務を進めています。

A3 地元の給食は、自校式でした。友だちのお母さんが給食を作っているところを見ていたので、残さずに



A5 インターネットなどで、あらゆる食に関する情報が得られる時代であるので、正確な情報をつかみ、最新の情報についても関心を持って学び続ける栄養教諭でありたいと思っています。また他の栄養教諭や先生方から積極的に学び「良い」と思ったことは、実践していきたいです。



食べようとしていたと思います。給食の揚げパンやラーメンが好きで、栄養教諭になって大人になっても学校給食が食べられることがとても嬉しいです。

A4 いろいろなものが手に入り、食べられる時代であるからこそ、子どもたちには食事や心身の健康に関心を持ち、自分の健康を管理できる大人になってほしいと願っています。そのためにも、まず毎日食べる給食をおいしく、栄養バランスがよく、子どもが苦手とするものも含めいろいろな料理を出していきたいと思っています。

フレッシュ対談

—あこがれの栄養教諭の仕事に就いて—

本年度栄養教諭の仕事に就かれた4名の先生方からお話を伺いました。

- Q1 この仕事に就きたいと願った動機と取り組み
- Q2 3か月経っての感想
- Q3 給食の思い出
- Q4 学校給食が果たす役割で大事に考えていること
- Q5 「夢」や「抱負」



岡谷市立
岡谷田中小学校
栄養教諭
塚原 啓行
先生

A1 学生の頃にかっこいい男性の調理員さんが学校にいて、そこから給食に興味を持つようになりました。前職では保育園の栄養士として、子どもたちに食べることが好きになってもらえることを目指して働いてきました。小中学生になると、より子どもたち自身で食を選んでもいけるようになってくるので、その部分にかかりたいと思います。栄養教諭を目指しました。当時、まだ栄養教諭の免許を持っていなかったのですが、働きながら必死で免許の取得をしました。

A2 子どもたちとの距離が近く、給食ができていくので、毎日とても楽しく仕事ができます。とても忙しいですが、他の先生方や調理員さんたちに助けていただきながらなんとか頑張っています。

A3 小中学生の頃は野菜がとても苦手で、掃除の時間が終わってもまだ食べているような子どもでした。中学生の頃、ある日の給食の放送で、「今日のレタスは、地元の農家さんが今朝収穫してくれたレタスです。」と紹介があり、一口食べてみたらとてもおいしく、それからは他の野菜も食べられるようになりました。苦手な食べ物がある子の気持ちがよくわかるので、寄り添いながら、私自身が野菜嫌いを克服できたように、今の子どもたちにもそのような体験や経験をしてもらえるような食生活を送ってほしいです。



A3 苦手で、掃除の時間が終わってもまだ食べているような子どもでした。中学生の頃、ある日の給食の放送で、「今日のレタスは、地元の農家さんが今朝収穫してくれたレタスです。」と紹介があり、一口食べてみたらとてもおいしく、それからは他の野菜も食べられるようになりました。苦手な食べ物がある子の気持ちがよくわかるので、寄り添いながら、私自身が野菜嫌いを克服できたように、今の子どもたちにもそのような体験や経験をしてもらえるような食生活を送ってほしいです。



A4 世の中にはたくさんのおいしい食べ物がありますが、子どもたちがその中で本当に自分のためになる食事を選んでいけるようになってほしいと願っています。そのために、天然の食材(こんぶ、かつお節、煮干し、ガラ等)からとっただしや、地元の旬な食材のおいしさを覚えていってもらえるよう、毎日の給食に取り入れています。

A5 子どもたちはもちろん、先生方も含めた学校全体が食への関心が高い学校にしたい。栄養教諭になりたいです。教えさせられる食育はつまらなくて身につかないと思うので、子どもたちが楽しんで学べる環境にしていきたいです。



売木村立
売木小中学校
栄養教諭
三河 ひより
先生

A1 小さなころから食への興味があり、この仕事につながっていると思います。実家には大きな畑や柿、いちじくの木がありました。また、小学生の時に自校給食ならではの手作りメニューのおいしさから、栄養教諭という職業を知りました。大学で食について深く学ぶことで、子どもの時の食体験を大切にしてほしいという思いが強くなり、栄養教諭として働くことを決めました。

A2 4月が昔のこのように感じます。今まで現場の経験がないので、この3か月は目の前のことで精一杯でした。周りの方にもたくさん助けていただきました。「給食楽しみー」と言ってくれる子どもたちのためにも、少数ならではの温かい給食を届けたいです。

A3 小学校は給食室が学校の中心にあり、4時間目には良い匂いが風について教室まで届いていたことが印象に残っています。特にカレーの日には、おなががなってしまうほど食欲を掻き立てられました。調理員さんとも距離が近く、たくさんお話をさせていただいていました。



A4 子どもたちには、たくさん食経験をしてもらいたいと思っています。それぞれの子どもも家庭環境は違っても、給食は子どもたちにとって平等なものだと考えています。そこで、旬の食材を使うこと、家庭ではあまり食卓に並ばない料理も献立に組み込むことを意識しています。売木村では山菜も採れるので、ほかの学校にはない「わらび」や「よもぎ」を使った給食を提供しています。

A5 給食のなかで、たくさんの料理に触れてもらいたいと思います。「自分の地域にはどんなものがあるのか、どんな風に食べられてきたのか。ほかの地域とは違いがあるのか。」というように、食体験から自分の生活について考えてほしいと思います。「生きた教材」となるような給食を目指していきます。

フレッシュ対談

—あこがれの栄養教諭の仕事に就いて—

Q3 給食の思い出

Q2 3か月経っての感想

Q1 この仕事に就きたいと願った動機と取り組み

Q5 「夢」や「抱負」

Q4 学校給食が果たす役割で大事に考えていること



大桑村立
大桑中学校
栄養教諭
内海 杏珠
先生

A1 12歳の春、素敵な先生との出会いがありました。子どもの成長を自分のことのように喜び、ともに歩んでくれる先生。大学で栄養学を学ぶ中で、栄養教諭という選択肢があること知り、憧れの先生のようになりたいと思いました。「栄養教諭になりたい」と思った気持ちを原点に、初心を忘れないうでいたいと思っています。

A2 「それいいね！やってみよう！」と言ってくれる頼もしい調理員さんたち、給食の時間が何よりも楽しみと言ってくれる生徒・先生方に囲まれ、大桑中学校で初任を迎えることができましたことに、感謝の気持ちでいっぱいです。木曾の豊かな自然に囲まれて、日々やりがいを感じています。



A3 小学生の時に食べた「まめまめサラダ」当時、豆が苦手だった私にとって、ミックスビーンズが入ったシンプルな味付けのサラダは、なかなか手強い相手でした。しかし、小学校6年間を通じ食べ慣れることで、苦手だった豆を克服することができました。

A4 給食の時間が生徒たちにとって、様々な経験の場であること意識して献立作りをしたいと思っています。「自分たちに必要な栄養を摂るためには、この様な献立を立てればいいのか」と自分と向き合う場であり「今日の野菜は、今が旬でおいしいのか」と様々な食と出会う場であり、それらの中で人と人が交流する場でもあると考えています。給食は、1日25分×年間約190日あり、その1日1日が貴重な時間であることを忘れずに、食材の選定や献立研究をしていきたいと思えます。

A5 憧れの先生のように、児童生徒と喜びを分かち合い、ともに学び成長していく栄養教諭を目指しています。

今回は4名の先生方に登場していただきました。地に足のついたお考えを持ち、前向きな姿勢に嬉しくなりました。職場の仲間や地域の方々とのコミュニケーションを大切に、感謝の心を大切にいただき、子どもたちが毎日笑顔になる給食を期待しております。お忙しい中ありがとうございました。

学校給食から発信



長野県学校保健会
栄養教諭・学校栄養職員部会
部長 小林 晴江

新型コロナウイルス感染症が五類に移行し、社会活動学校生活もコロナ禍以前の活動に戻りつつあります。そんな中、長野県学校給食会様に開催いただいた「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」は、今年度四年ぶりに第二次審査である調理実技が行われます。私たちの日頃の給食への熱い思いが形となる、再び白熱したコンクールになることを期待します。

昨年度、長野県下の小学校五年生、中学校二年生を対象に「令和四年度児童生徒の食に関する実態調査」が実施されました。その結果の課題から、当部会では今後の重点項目を「①「早寝早起き・朝食摂取」の定着を図る。②自ら食事を用意する力をつける。③成長期に必要な「食事摂取基準」を理解する。」と定めて、学校全体で課題を共有し、家庭地域と連携を深め、課題解決に向けた取組みを進めます。そのために部会のICT推進実態調査委員会では、この三つの重点に沿った具体的な指導内容について、ICTを効果的に活用した実践例を含めながら発信していきます。

また今年度からは、長野県食育推進計画(第四次)と第四次長野県教育振興基本計画が新たに施行されます。私たちは、県が目指す基本理念や目指す姿を理解し、成果指標に沿って給食管理、食に関する指導をすすめていく必要があります。

さらには、個別的な相談指導の推進も急務です。食育の評価、学校給食摂取基準を踏まえた給食管理、ICTを活用した食の指導など、栄養教諭・学校栄養職員に求められる資質も時代とともに変化しています。常に新しい学びを自ら続け、個々の力を高めたいかなければなりません。部会として、長野県内の全ての児童生徒が等しく食育を学べるように、地区研修や各委員会からの情報発信を充実させ、県内307名の会員が同じ方向を見据え、足並みそろえて前進できるように取り組んでいきたいと思っております。

第1回

パン

審査・研修会

報告

主催 | 公益財団法人 長野県学校給食会

共催 | 長野県学校給食・パン・米飯製造事業者協議会

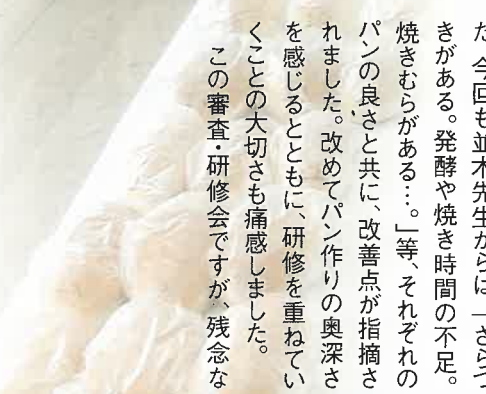
期日 | 令和5年7月14日(金) 本会 会議室



現在、長野県学校給食会が学校給食用パンの製造を委託している加工工場の数は、県内で27あります。毎年、長野県学校給食会では、そうした工場の皆さんが集い、学校給食用パンの品質向上と学校給食の改善充実を目的とした研修会やパンの審査会を実施(年2回)しています。令和5年度、第1回パン審査は7月14日(金)に行われました。コロナの収束には至っていないものの落ち着いている状況もあり、例年通り長野県

教育委員会、県製粉協会のご列席と県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力をいただき、実施することができました。本年度も審査委員長として日本パン技術研究所の並木利文氏、審査員補助として長野県工業技術総合センターの高橋佑汰氏の協力をいただき、慎重に審査をしていただきました。並木先生からは、「長野県で作られているパンは、全体的にはよく作つてあると思います。『優』の方々は今後『優』を取り守れるように励んでいただきたい。『良』の方々は改善点が分かれば次に向かって頑張れるということだと思います。一生懸命取り組んでいただきたい。全体的には大変よかったです。」との評価をいただきました。

それぞれのパン業者さんの努力、熱意で全県のパンの質の良さ、向上につながっているのだと思います。ただ、今回も並木先生からは、「ざらつきがある。発酵や焼き時間の不足。焼きむらがある。」等、それぞれのパンの良さと共に、改善点が指摘されました。改めてパン作りの奥深さを感じるとともに、研修を重ねていくことの大切さも痛感しました。



から業者の皆さんの参加が多いとは言えません。今回、交通費の支給、事前にこの研修会で課題としたいことの明確化、懇談時間の設定等、審査会研修会の改善に取り組んできました。今後の研修について、アンケートを取りましたところ、「多くのパン比較ができ、勉強になりました。」「品質差を見ることができた。」「良い評価でないパンの試食を増やしたい。」「期日や開催場所の検討をしてほしい。」等についての感想が寄せられました。多くの声をお聞きしながら、更によりよい審査会・研修会を実施できるようにしていきたいと思っております。そして、子どもたちに安心安全で、更に「おいしいパン」と思ってもらえるパンを目指していきたいと思っております。学校給食会では今後とも長野県の学校給食用のパンの品質向上を願って、審査研修会を充実させていきます。

この審査・研修会ですが、残念な

おいしい給食 楽しい給食

おいしい給食

辰野町塩尻市小学校組合立
両小野小学校

6年 田中 柚羽

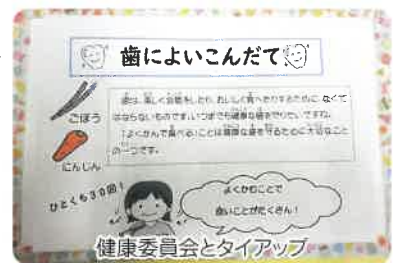
私は、学校の給食の先生がつくってくれる給食が大好きです。両小野小学校の健康委員会では、「歯と口の健康週間」という歯の大切さを知ってもらう企画で、給食に



いつもありがとうございます

委員が考えたカミカミサラダという、切り干し大根・ごぼう・イカなどを使ったサラダを出してもらいました。クラスで、「おいしい」と言ってくれる人もいてうれしかったです。

これを機に、両小野小学校の給食のおいしさだけでなく、歯の大切さも知ってくれたらうれしいです。これからも、健康委員会の活動を通して、私の大好きな給食をみんなに好きになってもらえるよう、がんばってまいります。



心温まる給食

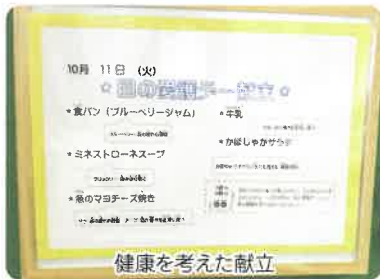
辰野町塩尻市小学校組合立
両小野小学校

6年 上條 智穂

私はいつもとても給食を楽しみにしています。当番に行く前に、必ずメニューを見て確認しています。そして、好きなメニューが出たときは、とてもうれしい気持ちになります。

いつも給食の先生方に感謝しながら「いただきます」を言っています。

中には、給食がない学校もあると思います。そんな学校はお弁当を持ってきています。もしかすると栄養がかたよってしまうかもしれませんが、おうちの方の負担も増えます。だから、毎日給食に対して感謝せずにはいられません。これからも「ありがとう」という気持ちで食べたいと思います。



おいしい給食

筑北村立聖南中学校 3年 浅田 惟来

私たちの学校の給食は、校内にある給食室で作られています。そのおかげで、温かくておいしい出来たての給食を毎日食べることが出来ます。

私たちが毎日食べている給食には、地元筑北村で収穫された食材が多く使われています。その中でも筑北村を代表する食材に、筑北米があります。筑北米は、刈り取った稲を棒にかけて天日干しにする「はげかけ」を行って作られています。筑北米は、甘みがあり、もちもちとした食感が特徴です。

また、私たちの学校では野菜を育てています。じゃがいもやかぼちゃ、ミニトマトなど収穫した野菜を給食に出していただいています。自分たちで育てた野菜を給食で食べることができて、とても嬉しいです。

私たちのことを第二に考えて給食を作ってください。調理員の先生方や給食に使う食材を届けてくださっている方々に感謝の気持ちを持って、日々の給食を残さず、おいしくいただきたいです。



毎年恒例お花見給食



一つ一つ給食室で手作りのお花見弁当



3年生が育てたじゃがいも



盛り上がりを見せる給食じゃんけん