

# 学校給食会だより

第192号

令和6年1月31日



木曾馬の若菜ちゃんと  
全校児童の力を合わせた米作り  
～地域の方と共に～

(写真提供: 木曾町立開田小学校)

## 目次

● 学校給食はマジックアワー	2	● パンができて上がるまでのこと	6・7
● 子どもにとっての給食	2	● 加工賃協議会	7
● 令和5年度長野県学校給食優良学校等表彰	3	● パン審査会	8
● 令和5年度学校給食に長野県産物を活用した 献立コンクール 審査結果	4・5	● 理事会・評議員会	8

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/>

## 学校給食はマジックアワー



公益財団法人長野県学校給食会理事  
前長野県市町村教育委員会連絡協議会副会長  
(飯山市教育長職務代理者)

吉越 邦榮

私は、小中学校時代は給食と図工と体育のために登校していた。中でも、給食の時間がとても楽しかった。といって好き嫌いがなかったわけではなく、干しブドウ・鶏肉ラーメン・冷奴・レタス・ブロッコリー・セロリアスパラガス等々、苦手なものもあきれくらいたくさんあった。でも、給食は大好きだった。

理由として、好きな献立がいくつもあつたからというのは大きい、それだけでない。苦手な食材があつても、その日の給食を「おいしかった」と終えるためにはどうするかを考えるのが楽しかったのである。今振り返ると、小さな課題解決を体験する場だったように思う。

「いただきます」の挨拶の時、目の前のお盆の上の配膳された料理を見て、好物と苦手なものをどういう順番で食べるか、悩みそはフル回転していた。苦手なものは初めに、好きなものは後で食べるという作戦だけではない、好物と苦手なものの食べる順番や食べる量の配分が、楽しい給食の成否を決めた。苦手なものがあつても、今日も給食はおいしかったといえるゴールを迎えられた時、心から「御馳走様でした」と言えたのである。

給食の時間はマジックアワーだと思う。いただく人は皆、残さず食べることを実行しようとする。苦手な食材があつても、おいしくいただく時間なのだ。給食とはそういう時間であることを、共通認識している。給食を共にする人は皆、楽しい給食の時間を生みだす力強い同士なのである。

小学校低学年の孫はネギが苦手、ラーメンは必ずネギ抜きを注文する。ネギも食べたほうがいと諫めると、間髪を入れず「ダイジョウブ、給食で食べるから」と明るい返事が返ってきた。いつちよまえの小生になつていないんじゃないか。

## 子どもにとっての給食



公益財団法人長野県学校給食会評議員  
長野県中学校長会副会長(長野市立東部中学校長)

篠原 謙治

週に一回、校長室へ学習に来るA生。日によってハイテンションの日もあれば、どうしても元気が出てこない日もある。そんな彼は、3・4時間目に学習するときには時計を見る回数が増えてくる。私は、家庭事情によりほとんど朝食を食べてきていないことを知っていた。「給食を楽しみにしているんだな、本当に給食をたよりにしているんだな。」と感じる。私たちには見えていないだけで、他にもこういう生徒はいるのかもしれない。

私たちは検食を兼ねて、他の人よりも早い時間帯に職員室で給食をいただいている。授業をしている先生方や生徒たちに少し気が引ける時もある。教室以外を居場所としているB生は、ほぼ毎日のようにその様子、というよりもその日の給食を見に来るは話しかけてくれる。「私、お魚大好きなんだ。今日のお魚は何だろう。」「今日は和食ですね。色どりもいいですね。」「B生にとっては、この給食の時間が学校生活の中でいちばんの楽しみなのだろう。」

かくいう私も、小学校時代は給食献立表が配られるとすぐに「やきそば」「クジラ肉」「フルーツポンチ」に印をつけ、その日を心待ちにしていたのを覚えている。

学校は教育の場であり、子どもたちの健やかな育ちを支える場である。そして、先の二人がそうであるように、子どもによっては学校給食がその大きな部分を占めている。先日、学校給食会評議員会に参加させていただいた。委託業者撤退や食材値上がり等の難題の中、安心安全な食材の選定や地産地消給食への対応など、学校給食会では長野県中の子どもたちの心身の健全な発達のために多くの工夫や努力をされていることを改めて知った。学校給食にかかわる全ての皆さまへの感謝と共に、全ての子どもたちの健やかな育ちを切に願っている。

# 北御牧学校給食センター



## 令和5年度 長野県学校給食 優良学校等表彰

東御市北御牧学校給食センターが長野県学校給食優良学校等表彰を受賞されました。栄養管理、衛生管理が適正にされており、食事内容の多様化、魅力ある学校給食において、高く評価されました。今後も、子どもたちが楽しみにしている給食の充実を目指して励んでいきたいと思っております。

揚げパンを作っています



手切りしています



手作りカレー



今回、長野県学校給食優良学校等表彰をいただいたことに感謝申し上げますとともに、今後も北御牧の子どもたちのために地域と連携した安心・安全でおいしい給食づくりに邁進して参りたいと思っております。

北御牧学校給食センターは、東御市の南側に位置し、川や緑に囲まれた自然豊かな環境に建つ北御牧小学校と併設されています。手作りを中心とした献立を基本とし、栄養教諭1名と調理員6名で北御牧小学校と中学校合わせて360食分の給食づくりにあたっています。

北御牧学校給食センターの特色の一つは、北御牧産の農産物を中心に、近隣地域や県内産の食材を積極的に取り入れていることです。北御牧地区の「地元農産物を学校給食に」という活動に支えられ、旬の野菜や豆腐、みそ、八重原米などを地元生産者より直接提供される地域食材に恵まれています。こうした地産地消に取り組みながら地域食材の活用を重視した給食を提供し、これらを生きた教材として食育にも力を入れ、子どもたちの郷土に対する誇りと愛着を育てていきたいと願っています。

施設・設備面においても平成27年に学校給食衛生管理基準に準拠した新たな施設に建て替えられ、アレルギー専用調理部屋を完備しました。アレルギー担当の調理員を配置して、アレルギー原因食品の除去、代替食の提供など個別に対応し、より安全な給食を子どもたちに提供しています。また、今年度は文部科学省委託事業である学校給食の衛生管理等に関する調査研究事業が実施されました。指摘されたことを改善し、より衛生面、安全面を強化し、研鑽を積んでいきます。

今年、長野県学校給食優良学校等表彰をいただいたことに感謝申し上げますとともに、今後も北御牧の子どもたちのために地域と連携した安心・安全でおいしい給食づくりに邁進して参りたいと思っております。



\*勤労感謝の日献立\*  
5年生が育てた  
もち米を使った栗おこわ



抹茶揚げパン



アレルギー専用調理室でアレルギー食を作っています



ご飯の炊飯を当センターで行っています

# を活用した献立コンクール | 審査結果

コンクール」の第2次審査会が行われました。ここ3年間はコロナウイルスを通しての審査会となりました。本年度も応募総数113件という多くのいただきました。コンクールでは、本年度よりお願いをした審査委員長査員の皆様大変熱心に審査をしていただきました。今後も献立コンニューづくりにつなげていっていただければと思います。

## 自由献立部門

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

### 秀賞

#### 生坂村学校給食共同調理場



先日、小学校において4年ぶりに「生産者交流会」が行われました。子どもたちは思いを込めたメッセージカードを渡し、「生坂村の食材をいっぱい使ったこの給食が大好きです！」と日頃の感謝の気持ちを伝えました。生産者の皆様に、コンクールの受賞の報告もさせていただくと、大変喜んでくださり、子どもたちと共に、心温まる時間を過ごすことができました。

「子どもたちには、生坂村の安全安心な農産物を食べて元気に育ってほしい。そしていつまでも生坂村を愛していただける人になってほしい」という生産者の願いを大事にし、これからも職員で力を合わせ、子どもたちの心に残る、おいしくて魅力的な給食の提供を行っていきたいと思えます。

今回の献立コンクールには、4月に提供した「地域食材の日・生坂を味わおう！」の献立で参加しました。このような素晴らしい賞をいただくことができたのも、日頃より安全・安心な農産物、加工品を丹精込めて作り、給食を支えてくださる生坂村の生産者の皆様のおかげであり、感謝の気持ちでいっぱいです。

栄養教諭 小山 美津子

ふるさと生坂村の給食を  
いつまでも

### 優秀賞



長谷学校給食共同調理場

### 優良賞



茅野市立北部中学校



木島平村学校給食センター



長野県長野ろう学校



上田市長和町中学校組合立  
依田窪南部中学校

#### 参加者の声

県内各地の先生方の献立に対する思いや地域食材を知ることができてとても勉強になりました。

#### 参加者の声

〇〇センターのインスタを毎日見て、「おいしそうだなあ」「食べたいなあ」と思い続けていて、本日食えることができて幸せでした。



# 令和5年度 学校給食に長野県産物

11月19日(日)、県立大学にて「学校給食長野県産物を活用した献立コ  
 感染症予防のため実技審査を実施することができず、4年ぶりの実技  
 参加をいただき、おいしく栄養バランスの取れた献立をたくさん考えて  
 の、中澤弥子長野県立大学健康発達学部食健康学科教授をはじめ、審  
 クールを通して、食への意識・技術力に磨きをかけ、新たな給食のメ

## 課題献立部門

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

### 優良賞



茅野市立長峰中学校



上田市第二学校給食センター

### 喬木村学校共同調理場

### 最優



給食で伝えたい  
 喬木村の魅力

栄養教諭 桐生慶子

喬木村の地場産物の種類は豊富です。その一つに小学生が一緒に栽培活動に取り組んでいる小麦があります。昨年度、その小麦を使ったパンを給食で出せないか生産者さんに相談したところ、収穫量が少なく断念。今年目は目処が立ったことから、喬木産の小麦を使ったパンの献立を献立コンクールへ応募することに決め、パン加工業者さんとの打ち合わせ、試作、組み合わせる献立の検討を始めました。信州の伝統野菜に認定されている「志げ子なす」、喬木村のブランド豚「くりん豚」はもちろんのこと、地元を生産者の皆さんが日頃から心を込めて育ててくださる野菜をたくさん使い、喬木村の魅力が感じられる献立となるよう工夫しました。

審査の結果、素晴らしい賞をいただくことができ、大変うれしく光栄に思います。この献立に携わっていただいた多くの皆様のお力添えがあってこそと感謝しています。

今後この受賞を励みに、地場産物を活用した魅力ある給食づくりと食育の推進に取り組みでいきたいと思えます。



### 参加者の声

慣れない場所での調理でしたが、設備、器具類など整っていたよかったです。

\* 献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」(3月発刊)に掲載します。

#### 審査委員長



中澤 弥子  
 (長野県立大学健康発達学部食健康学科教授)

#### 副審査委員長



永岡 勝  
 (長野県教育委員会事務局保健厚生課長)

#### 審査委員

\*敬称略、50音順

- 小林 晴江 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長
- 田中 武 長野県小学校長会(長野市立裾花小学校長)
- 松澤 雅子 長野県PTA連合会 副会長
- 柳沢 幸子 長野県学校給食会 食育アドバイザー
- 吉澤 小百合 生産者(農村生活マイスター協会上伊那支部)
- 和田 優子 長野県教育委員会事務局保健厚生課指導主事



# パンが でき上がるまでのこと



パンの作り方には中種法とストレート法がありますが、今回は中種法を例に、パン作りの工程を示すとともに、長野県学校給食パン・米飯事業者協議会長の小林等さんに、パン作りで配慮している点や注意をしていること、またやりがい等をお聞きしました。

## 一次発酵

生地を寝かせる。生地は発酵して少しずつ膨らむ。



季節によって生地の様子が変わるので、状態を注視しています。

## 生地の元づくり

小麦粉とイーストと水をミキサーで混ぜてパン生地の元を作る。



水の温度に気を付け、捏ね上げ温度が一定になるように気を配っています。

## 保管

小麦粉(県産と北海道産が50%ずつ)は、涼しい場所で保管と管理をする。



カビが発生したりしないように涼しい所で保管に気を付けています。

## 本捏ね

パン生地の元に油脂、塩、砂糖、脱脂粉乳(国産)等を入れ、ミキサーで混ぜてパン生地を作る。



捏ね上げた時の生地がいつも同じ状態になっているようにしています。

## 分割

ディバイダー(分割機)で、大きな生地の塊をパンの大きさに切り分けていく。



ディバイダーは生地を体積で量る機械なので、発酵の状態を調整しています。

## 丸める

ラウンダー(丸め機)で、切り分けられたパン生地を丸めていく。



均一に手粉が落ちるように気を付けています。

## 成形

パン生地をコッペパンや丸パンに成形していく。



丸パンは完全に手作業なので技術が必要です。習得までに3年ほどかかります。

## ガス抜き

モルダーで生地の中のガスを抜いて、形を整えていく。



生地の厚さが一定になるように気を付けています。

## 予備発酵

プルファー(運搬機)で、生地の予備発酵をさせていく。



特に冬はプルファーの温度がさがるため、お湯を沸かし、乾燥や低温にならないようにしています。

## 箱入れ

パンを容器に入れ、納品準備の完了。

12



よく冷ましてから容器に入れていきます。

## 焼成

オーブンでパンを焼く。

11



温度、上火、下火、焼き色等、注意が必要です。

## 二次発酵

成形したパン生地をホイロの部屋に入れて、時間をかけて二次発酵させる。

10



発酵時間は、季節によって変わってきます。生地の状態、大きさに気を付けています。



子どもの人数の減少、それに伴う食数やパン給食の回数の減少等の心配事、仕事もパン作りは気を遣うことが多く、大変だなと思うこともあります。しかし、先生方、子どもたちに「おいしい!」とっていただけたときが、一番のやりがいであり、喜びです。



## 加工賃協議会の開催

### ●パンの加工賃改定の推移(70g)

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
決定額	32.96円	33.76円	36.81円	<b>40.34円</b>
UP率	0% 0銭	2.43% 80銭	9.03% 3円5銭	<b>9.59% 3円53銭</b>

\*特別輸送費:当日回収の場合.....294円  
次回配達時回収の場合.....202円

### ●米飯の加工賃改定の推移(100g)

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
決定額	29.16円	29.74円	32.19円	<b>35.44円</b>
UP率	0% 0銭	1.99% 58銭	8.24% 2円45銭	<b>10.10% 3円25銭</b>

\*特別輸送費:当日回収の場合.....294円  
次回配達時回収の場合.....202円

### ●麺の加工賃改定の推移(80g)

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
決定額	31.38円	31.93円	36.43円	<b>39.43円</b>
UP率	0% 0銭	1.75% 55銭	14.09% 4円50銭	<b>8.23% 3円</b>

\*特別輸送費:当日回収の場合.....294円  
次回配達時回収の場合.....202円

特別輸送費とは、委託加工工場から、4km以上離れた学校や施設に配達する場合に発生するもので、市町村が負担します。

新年度の基本物資(パン・米飯・麺)の加工賃等を協議する「長野県学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃協議会」を、12月8日(金)に本会会議室において開催いたしました。この会の参加者は、教育関係の各代表者(市町村教委連絡協議会、県小・県中学校長会、県PTA連合会、県栄養教諭・学校栄養職員部会)、委託加工業者の代表者、県教育委員会保健厚生課および県学校給食会(事務局)でした。委託加工業者側からは加工賃がこのままでは事業から撤退する業者が増えることが予想されること、食数が減ることにより得られる収入が減ってもかかるコストは変わらないので赤字になってしまう。あるいは、最低賃金が10月に改定されても、加工賃は翌年の4月に改定されるのでその間は反映されないなどの意見がありました。また、電気料金の補助制度がなくなり値上げが控えていること、水道料金の改定が見込まれることなどもあり、加工賃の引き上げを求めたいとの説明がありました。これに対し受益者側からは業者の置かれた状況はよく理解できる。業者が存続できなければ困るといった意見がありました。一方主食が上がり制限られた給食費の中でおかつの質が下がることが心配との意見、保護者の経済状況、市町村の給食費に対する補助の話等もありました。特別輸送費の改定についてもそれぞれの事業者側から要望が出されましたが、特別輸送費のあり方、実態等それぞれの立場で研究していくこととし、令和6年度の改定については見送ることにしました。厳しい経済状況等を互いに理解し合い、貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえて今後も情報交換をし、それぞれができる対応を大事にしていくことを確認し合い、令和6年度の加工賃が左表のように決まりました。今後とも未来を担う子どもたちのために安価で良質な基本物資の提供を継続するため、各方面から深いご理解とご支援をいただきますようお願いいたします。

# パン審査会

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、様々な事情により昨年度より2減り、県内で26あります。そうした中、毎年、長野県学校給食会では、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年度は、第1回を7月14日(金)、第2回目を12月6日(水)に実施しました。コロナ感染症も少しずつ落ち着いている状況もあり2回共に、通常の審査・研修会を実施することができて幸いでした。第2回目は、抜き打ちのパン審査ということでありましたが、日本パン技術研究所の並木利文先生を審査員長にお迎えし、ご来賓や立会人の栄養士の先生方にも出席していただき、熱心に審査をしていただきました。パンの品質は4段階で評価され、結果は下表の通りでした。並木先生からは、「長野県のパンは、全体的にはよくできている。今回は、学校給食のパンの評価ではあまり見ることがない高得点のパンもあり、前回第1回審査の時よりも全体のレベルは上がっている。ただし、多くのパンで発酵不足と焼き不足が見受けられるのでしっかりと時間をかけ、丁寧なパン作りを心掛けてほしい。」との評価をいただきました。研修会では、栄養士の先生方と並木先生との熱心なやり取りがあり、充実した研修会になったのではないかと感じました。

今後今回の結果を糧に、更に「おいしいパン」を目指してまいります。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まいります。



並木先生の評価・指導

## 令和5年度 パン審査会の評価結果

評価	優	良	可	不可
第1回目	21	6	0	0
第2回目	15	11	0	0

## 理事会

## 評議員会

長野県学校給食会は、本会会議室において11月21日(火)に第2回理事会、第2回評議員会をそれぞれ開催し、各会で報告・審議・承認をしていただきました。内容は、令和5年度の経営状況、令和6年度の事業計画・予算等です。健全な経営、収支に関してご示唆をいただきました。昨今の激しい物価上昇の中で、限られた財源の中で安定・安全な食材を如何に提供していくことができるのか、経営困難、高齢化等により廃業、撤退を余儀なくさせられている主業者への支援のあり方、今後の主食提供に関する課題の共有とその対応策等、山積する課題の見通しとその対応策等、行政にも働きかけつつそれぞれの立場からどう向き合っていくことができるのかについても議論をしていただきました。また、これからの公益財団法人としての給食会のあり方についても議論をし、ご示唆もいただきました。今後も公益財団法人としての使命を深く胸に刻み、学校給食における安全・安心な物資の安定供給及び食育の推進と発展に寄与すべく、学校給食にかかわる関係者の皆様方のご理解ご支援をいただき、「おいしい給食・楽しい給食」に取り組みさせていただきます。



第2回 評議員会の様子



第2回 理事会の様子