

みやぎ学校給食だより

ゆたかな心を育て、じょうぶな体をつくる学校給食

編集・発行 公益財団法人 宮城県学校給食会

第4号

平成26年9月

角田市立金津中学校

角田市立金津中学校は伝統行事として5月頃に『ヨモギ採り』があります。

個人で、クラスで収穫量を競います。目指すは神レベル！



給食は角田市学校給食センターから運ばれてきます。この日のメニューはビーフシチュー。

調理員さんが朝からじっくり煮込んだ宮城県産牛肉はおいしくて生徒たちにも大人気です。



◆ 目 次 ◆

- 角田市立金津中学校・・・・・・・・・・・・・1
- お話しリレー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- センター紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- お答えします！給食会・・・・・・・・・・・・・・・4～5

- 登米市の学校給食における食育の推進・・・・・・・・・・6
- 栗原市の学校給食における食育の推進・・・・・・・・・・7
- フレッシュさん紹介, 給食会職員紹介, 編集後記・8

お話しリレー

～塩竈市立第三小学校～

校長 小野寺 修

この4月に第三小学校に赴任しました。栄養教諭も含め5人のスタッフで児童数464人に職員数分も含めると連日500食を調理しています。さらに、アレルギー症状の診断のある児童については、代替食や除去食、家庭からの持参食など、きめ細かく対応しています。本当にバランスの良い給食を自校調理ならではの工夫や努力(気配り)を加えながら提供していると感じていることを述べます。

- ・温かい物は温かく、冷たい物は冷たく提供することに努めていること
- ・旬の食材を使う機会を多くし、また食材の味が分かるような味付けを心がけて調理していること
- ・野菜など小学生が残さずに食べることができるような大きさにして調理していること
- ・「さかなの町塩竈」の特性を生かした食材を献立に加え、塩竈の良さを提供していること

この4つは、給食を試食して日々、特に感じていることです。

残食の報告を見る度に一喜一憂している私たちですが、スタッフのこの工夫と努力(気配り)が児童に伝わるように職員室や担任もできることを提案していかなければならないと考えています。おいしい給食を食べることができる環境にいることを多くの児童が知ることも大切にしながら食育教育を推進していきたいと思ひます。

教諭(給食主任) 森居 真理 「みんなが笑顔」

「おいしい給食いただきます。」12時40分。毎日第三小学校には子どもたちの元気な挨拶の音が響きます。第三小学校は自校給食のため、毎日作りたての給食を食べることができます。

栄養士の先生が、子どもたちの「好き嫌い」「食べる量」等を工夫、調節して献立を立て、4人の調理員さんが500人分の給食を子どもたちが食べやすいように愛情込めて、調理しています。また、衛生面や安全面も配慮し、給食を提供しています。

「先生、今日の給食の献立は・・・」これが、毎朝の子どもたちとの会話に出てきます。子どもたちは、給食の時間が楽しみで仕方がありません。これからも、安全・安心な、そしてみんなが笑顔になる学校給食にしていきたいと思ひます。

技術主査 北郷 まゆ・佐藤 登美子

第三小学校の子どもたちにおいしい給食を食べてもらいたいという想ひ、そして合言葉をもとに、安心・安全な給食を作るよう日々頑張っています。子どもたちの「ごちそうさまでした。」の元気な声にパワーをもらひ、これからも努力していきたいです。

栄養教諭 眞壁 朋子

私は、今年度から本校の栄養教諭として勤務しています。単独校給食を初めて経験し、子どもたちが同じ校舎内にいることや出来立ての給食を提供できることは、とても幸せな環境だと感じています。

子どもの食事は、成長期に必要な栄養を摂り、健康な体づくりにかかわるとともに、生涯にわたる食生活の基礎をつくり、心の栄養を養う役目もあります。給食の献立を立てる際には、栄養面・安全面に配慮することはもちろんですが、旬の食材や行事食、地場産物を出来るだけ多く取り入れ、食文化や地域の食材の豊かさを感じられるように気を付けています。

塩竈市では、毎月、「ふるさと給食」を設けており、特産物のかまぼこや魚介類を用いた献立が登場します。また、給食時間の食に関する指導の年間計画も塩竈市栄養士会で検討し、統一した内容で食に関する指導を進めています。

給食時間が近づくと、給食室からは、とても良い香りが広がってきます。そんな中、子どもたちが「給食まだかな。」と言いながら廊下を歩いている様子を見かけたり、下膳の時に「全部食べたよ。」等という声をかけてもらうと、明日も頑張ろうという気持ちになります。これからも、調理員の方や先生方と協力し、子どもたちの為に、おいしく、安全な給食づくりに努め、毎日の給食を教材とした食に関する指導も充実させていきたいと思ひています。



センター紹介

七ヶ浜町学校給食センター



1 七ヶ浜町の概要

本町は宮城県の海岸線中央部に位置し、ほぼ方形に近い半島状の地形を成した、自然環境に恵まれた町です。さらに、本町は県立松島自然公園に含まれ、その海岸線は特別名勝に指定されている景勝の地でもあります。また、北洋漁業の開拓の歴史もある漁業の町として発展し、沿岸漁業や海苔養殖業が盛んで、特に海苔養殖業は地場産業の基幹を成しており、県内で有数の生産をしています。町土の面積は 13.27 km²で、人口は 19,447 人（H26.9.1 現在）です。

2 給食センター概要

初めに、昭和 43 年 2 月に調理能力 3,000 食で供用を開始し 44 年の長きに亘り稼働して参りましたが、先の「東北地方太平洋沖地震」による津波が町面積の 36.4%にも相当する 4.8 km²もの町域を襲い未曾有の被災をもたらしました。幸いにも津波被災は免れましたが、地震による甚大な被災は免れず解体しました。

給食センターの再建は、将来の町復興の担い手となる子どもたちに 1 日でも早く給食を提供できるよう、また、本町復興の加速するシンボルと位置付け、平成 24 年 12 月から総事業費 788,364 千円の費用を投じ建設に着手しました。敷地面積 3,332 m²に建物構造は鉄骨造り 2 階建の延床面積が 1,228 m²で、調理能力は最大 2,200 食を可能としています。

また、厨房設備は経済性と作業環境に優れた電力を採用し、給湯機器をはじめ、調理並び洗浄機器類は総べて電化式を配置した施設で、平成 26 年 2 月に完成し 4 月から供用を開始しました。

施設内はドライシステムを採用し、二次汚染防止を鑑み非汚染作業区域、汚染作業区域に部屋単位で区分しています。また、鶏卵アレルギーに対応できる除去食専用調理室を設け、専用シンクや専用調理台等の専用備品機器、専用消耗品等も設置しています。

本町には町立の小学校が 3 校、中学校が 2 校あります。給食センターはこの 5 校に配食をしています。給食数は 1 日当たり全体で約 1,850 食になり、献立が米飯のときは本町産の米を 100%使用しています。献立の作成と食材の決定は給食センターの栄養士が行い、食材の発注、調理、洗浄、配送等は民間業者に委託し業務を効率的に行っています。

終わりに、本町の給食センターが被災から再開に至るまでの 3 年もの間給食の提供に多大なご尽力、ご協力を頂いた近隣自治体の多賀城市、松島町の関係者の皆様、また、3つの小学校に対し牛乳並び補助食品のご支援を頂いた、公益社団法人、社会奉仕団体、民間企業の皆様へこの誌面をお借りして厚く感謝申し上げます。



学校給食用牛乳の流れ

牛乳は良質なタンパク質や脂質，カルシウム等が豊富で，栄養価が高いことから，完全給食の実施において子供たちの健全な発達に欠かすことのできない重要な食材の一つです。

ここでは，宮城県の牛乳の安全な供給に向けた取り組みについて，詳しくご紹介します。



牛乳の供給

学校給食用牛乳の取り扱い，宮城県農林水産部がその中心にあつて，給食会は，需給調査及び供給における事務の取り扱いを行っている。給食会が関与する根拠は，次に記す文部科学省文書「学校給食用牛乳供給対策要綱」並びに「学校給食用牛乳供給事業の推進について」にある。

学校給食用牛乳供給対策要綱（平成 15 年度通知）

第 3 供給計画の作成

- 1 都道府県教育委員会は，必要に応じ都道府県学校給食会の協力を得て毎年度，区域市町村教育委員会からの報告をもととし，当該都道府県における学校給食用の牛乳の飲用を予定する学校数，供給形態，牛乳需要見込量を取りまとめ，これを当該牛乳需要見込量等に係る年度の前年度の 11 月末日までに，都道府県知事に通知するものとする。

（都道府県知事とは具体には各都道府県農林水産部長である）

第 6 供給価格及び供給事業者の決定

- 1 都道府県知事は，学校給食用牛乳の供給価格及び供給事業者について，毎年度都道府県教育委員会と協議して安定的かつ効率的な供給のための公正な決定方法を定めるものとする。

（※宮城県農林水産部において入札により供給事業者を決定する）

学校給食用牛乳供給事業の推進について（平成 3 年通知）

1 学校給食用牛乳供給事業の効率的運用について

- (2) 本事業の効率的運用に当たっては，都道府県学校給食会の学校給食の円滑適正な実施に果たしている機能を考慮して，都道府県学校給食会は，学乳協議会における関係者の意見の調整に参加するなどの適切な役割を果たすことが要請されているので，都道府県教育委員会にあつては，都道府県学校給食会との緊密な連携の下に，本事業の改善に努めること。

別紙 学校給食用牛乳供給事業の実施について

第 4 流通等のあり方について

- 1 都道府県教育委員会は，牛乳需要見込量等の取りまとめに当たって，必要に応じ，都道府県学校給食会の協力を得て行うものとする。

- 2 都道府県知事は，学乳の流通及び取扱事務の合理化並びに牛乳飲用の促進を図るため，次の措置を推進するものとする。

- (1) 各都道府県の実態に配慮しつつ，供給事業者と都道府県学校給食会との供給契約方式の採用を行うこと。

（※供給事業者で組織する宮城県牛乳協会と給食会の間で学乳取扱の契約がある）

安全な牛乳を
お届けします。
～放射能検査～

STEP2

生乳の放射性物質検査

酪農家で生産された生乳は、数戸から10戸の出荷単位（集乳路線）ごとに生乳出荷団体（酪農協等）の集乳施設（県内5箇所）に集荷されたあと各乳業工場に出荷されます。生乳出荷団体では、この出荷単位ごとに自主的な放射性物質検査を実施し、安全な牛乳を生産する取り組みを行っています。

また、県では、全ての集乳施設から週に1回、生乳をサンプリングして放射性物質検査を実施しています。平成25年度は250サンプルの検査を実施し、全て不検出（検出限界以下）という結果でした。

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく食品中の放射性物質に関する基準値は、牛乳の放射性セシウムについて、基準値を「50ベクレル/kg」としています。



STEP3

流通食品の放射性物質検査

食品衛生法に基づき県が実施している流通食品等の検査でも、年50品程度の牛乳を検査し、安全性を確認しています。

宮城県農林水産部畜産課



宮城県では、農畜水産物等の放射性物質検査について（平成26年3月20日付け食安発0320第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、県内の5箇所の集乳施設（クーラーステーション等）からそれぞれ採取した原乳について検査を行っています。

「放射能情報サイトみやぎ」では、宮城県内の放射線・放射能に関する情報を正確に分かりやすくお伝えしています。

「放射能情報サイトみやぎ」 <http://www.r-info-miyagi.jp/>

「登米市の学校給食における食育の推進」

登米市は、八町で構成されていた登米郡に隣接する津山町が加わった九つの町域で形成されています。

本市は広大な田園地帯が広がり、基幹産業は米や野菜を中心とした農業ですが、牛や豚の飼育、農産物加工品等様々な食に関する産業があり、食材の宝庫と自負しております。

そうした恩恵を背景に、登米市では平成17年度に第1期食育推進計画を策定し、積極的に食育の推進を図ってきました。

しかしながら、学校は学校独自の食育計画を編成して実施しているため、このような市での取組が学校現場で広く認識されているとは言いがたい実状でした。

もとより食育は学校教育で完結するものではなく、保護者・地域と密接に関係し、しかも長期にわたって推進されるべきものであるという観点から、登米市教育研究会学校給食部会・栄養士専門部会では、従前より実践していた担任等と栄養教諭・栄養職員との授業や学校給食での地域食材活用と併せて、市の関係機関と連携した授業等も行いました。



連携した授業実践例として、小学校5・6年生の総合的な学習の時間に、地域食材を活用した調理実習や野菜を食べることの大切さを教えるゲストティーチャーとして健康推進課の栄養士に関わってもらいました。また、栄養教諭による小学校1年生の学級活動の授業を市栄養士が参観し、同様の授業を別の学校で行うといった連携例もあります。家庭を巻き込むワークシートの工夫や児童生徒に興味関心を持ってもらうための教材・掲示資料作りにも力を入れており、「食育折り紙」は好評です。学校訪問のテーマに「地域食材」を取り上げた給食センターでは、実物と登米市の地図を持参して関心を高めることができました。地域食材活用の点では、センターの規模が大きくなったために思うように使用できないという課題もありますが、教材としての学校給食という点からも一層努力していきたいと思っています。

「栗原市の学校給食における食育の推進」



～安全で栄養バランスのよい給食を子どもたちに～

1 栗原市南部学校給食センター 施設概要

南部学校給食センターは、昭和49年12月に開設し、平成18年8月からは、調理・衛生管理の安全性と調理場の快適な作業環境を求め、「学校給食衛生管理基準」や「HACCP」の概念に基づき現在地に移転改築された施設で、小学校8校、中学校5校、幼稚園等2園に3,220食余りを提供しています。

センターの運営は、所長・事務職員・栄養教諭及び栄養士の計4人で行い、調理業務は業者委託（29人）をしています。主食の米飯は地元産米を使用し週4回で炊飯委託しており、パンは週1回を基本としています。



2 栗原市南部学校給食センターの特徴

○食物アレルギー対応食の提供

原因食品が含まれる献立について、アレルギー専用調理室で調理された除去食及び代替食を専用のランチボックスにて提供しています。各ご家庭・学校と連携し、児童生徒の皆さんが毎日安心して給食を楽しんでもらえるような体制作りに努めています。



アレルギー専用ランチボックス



アレルギー専用電磁調理

○食育文化の発信施設として

調理室・洗浄室を2階から常時見学することができます。食文化の啓蒙スペースとして食育ホールを設置しています。試食会、研修会、地場産物の活用などを通して地域の食育の拠点となります。

また、栄養教諭・栄養士が受配校15校を年3回訪問し、食に関する指導を行っており、児童生徒の皆さんへ学校給食を核とした食育を行っています。



給食時間の指導（はやね・はやおき・あさごはん）



給食センター見学

3 学校給食用食材の放射線物質の検査の実施

平成23年11月から「NaI(Tl)シンチレーション検出器」という放射線検査機器を導入し、検査を実施しております。給食の一層の安全・安心を図るため、今まで以上に安全性の確認に努めています。

