

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5号

平成27年3月

大和町立吉岡小学校



吉岡小学校では、全校児童（734名）が大和町学校給食センターの栄養教諭と栄養士の先生から、食の大切さや成長に必要な栄養などについて学んでいます。

6年生の食指導

<バランスの良い食事を考えよう>

紙上バイキングを通して、自分の食べたい食事が、体を健康に保てる食事なのかを考え、体に必要な食事を考えながら食べる学習をしました。



5年生の調理実習

<簡単なおかずを作ろう>

自分の体に必要な食事となるようなお弁当作りのポイントを学び、実際に1食分のお弁当を作りました。

ご飯を炊き、各班毎に1種類のおかずを作ります。6つの班をまわりながら、自分のお弁当にバランスよくおかずを詰めていき、調理実習の後においしいお弁当をいただきました。



◆ 目 次 ◆

○大和町立吉岡小学校	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
○学校給食用物資地場産品製造工場紹介	5
○全国レシピ紹介	6
○本吉共同調理場の地場産品活用の取り組み	7
○全国学校給食研究協議大会に参加して	8~9
○第2回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール開催、フレッシュさん紹介、編集後記	10

お話しリレー ～美里町立南郷学校給食センター～

南郷学校給食センター長 渋谷 芳和

昨年9月から学校給食センター長を務めることになりました。給食の「検食」により46年ぶりに学校給食をいただきました。

大変古い話になりますが、私が小学校で学校給食を食べていた1960年代の献立はコッペパンとジャム、そしてお湯で溶かしバケツで配膳された脱脂粉乳とおかずと質素なものでした。コッペパンは放って置くと夕方には固くなり、脱脂粉乳はまずくてとても飲めたものではありませんでした。後で知りましたが、戦後、アメリカが膨大な余剰物資であった脱脂粉乳を食料支援策という名目で日本に売却したものであったそうです。そんな中でもたまに提供された鯨の竜田揚げは美味しくて、懐かしく思い出されます。

現在の学校給食は、主食・主菜・副菜・デザート・牛乳などがそろい、和食を中心としながら、洋風や中華風など実に多彩であります。さらに、美里町の郷土料理である「すっぽこ汁」を取り入れた、地産地消メニューなど工夫が凝らされており、私たち世代の給食とは隔世の感があります。

本町の学校給食では、使用した総野菜等品目数のうち、県内産の割合は50%弱を占め、昨年度の31%を大きく上回りました。本町の基幹産業は農業であります。地元の生産者や農協の協力により、地産地消に配慮した献立を実施したいと思います。

当給食センターでは、スタッフが心を込めて給食を提供しており、今後も適切な施設管理と衛生管理に注意を払いながら、安全な給食の提供に努めてまいります。



中学校配膳の様子



南郷小学校2年生
すっぽこ汁を食べる様子



すっぽこ汁がついた給食

南郷学校給食センター 技師 上山 茂美

南郷学校給食センターでは、約590食の調理を行い、南郷地域の幼稚園・小学校・中学校の3校に配達を行っています。各校が隣接している好立地な小規模の給食センターです。

美里町には小牛田地域に7校の単独調理校と当給食センターがあります。多くの地場産物の活用や郷土料理である「すっぽこ汁」を町内各学校の給食に取り入れる等、食文化の継承にも力を入れています。町内栄養士会で新規使用食材や地場産物使用献立の検討もしながら進めています。

また、今年度は南郷の給食の歴史が変わる出来事がありました。それは、2学期から米飯給食を開始し、それまでの補食給食から完全給食になったことです。夏期の衛生管理面や保護者からの要望もあり、実現に至りました。委託炊飯で、盛り付けは児童・生徒達がしなくてはならないため、米飯保温箱や食器の追加、クラスでの配膳スペースや時間、配膳室での保管場所、盛りつけ量等々、開始にあたって確認・周知すべき事が多々ありました。しかし、教育委員会やセンター、学校それぞれで検討、ご協力いただいたおかげでスムーズに開始することができました。センターという立場のため、密に連絡を取り合い、話し合う事の必要性をこれまで以上に感じました。

完全給食になったことで、献立の幅もさらに広がります。おいしい温かいご飯と共に、地域の豊かな食材の利用や食文化にも触れながら、今後も安全・安心な給食の提供を心がけていきたいと思います。

南郷中学校 校長 阿部 紀子



昨年4月、南郷中学校に赴任しました。初めての美里町での勤務です。石巻から転出する際「お米所なので給食のご飯がきっと美味しいよ。」と同僚の先生方に言われました。

赴任してみると、南郷地区は給食のご飯は生徒たちも先生も持参する補完給食でした。

地元でとれた安全で安心なお米を子どもたちに食べさせたいという旧南郷町時代の願いが給食に反映されていたのです。私も自宅からご飯を持ってきて、検食をしていました。

しかしほんの数人ですが、ご飯を持参せず、おかずと牛乳のみで、部活動まで頑張る生徒もいるのです。完全給食で地元のお米が食べられるといいのにと、育ち盛りの中学生が部活動に励む姿を見ながら思っていました。

そして数ヶ月が経ち、町の学校給食調理施設運営委員会が開かれ、平成26年度2学期から完全給食実施が決定され、美里町のお米で米飯給食が提供されることになりました。関係者のみなさまの努力のおかげです。給食委員会の今日の献立の放送を聞きながら、冬場でも生徒たちがあたたかいご飯を食べられることに感謝して給食をいただいています。

また、昨年から栄養士さんが年に何回か来校し、バランスの取れた食事の大切さ、摂取しなければならない栄養素などをその日の献立をもとに各クラスを回って話してくれます。給食センターのこの取組みは、まさに生徒たちの「未来をたくましく生きる力」に直結します。毎日の美味しい給食と栄養の学習、センターの方々に心から感謝しています。



名取市学校給食センター

いただきスマイルかん



名取市は、政令指定都市仙台市の南東に位置し、東北最大級を誇る史跡雷神山古墳に象徴されるように古来より、肥沃な土地、気候、風土に恵まれ、居住環境に適した、自然と共に存できるまちです。

また、JR東北本線、国道4号、東北縦貫自動車道、仙台東部道路などが走り、人口の集積、企業立地もすすみ、広域仙台都市圏の副拠点都市にふさわしい機能を有しています。

さらには、国際化の著しい仙台空港の所在都市として大きな飛躍が期待されています。

東西15キロメートル、南北8キロメートル、面積約98平方メートルの市域を有する緑豊かな地域環境を形成し、人口は76,107人です。(平成26年12月31日現在)

さて、名取市学校給食センターは、老朽化した三共同調理場を統合した代替え施設として、堀内地区にPFI(Private Finance Initiative)手法により整備された施設です。



加熱調理コーナー



アレルギー専用調理室

平成21年8月に建築工事に着工し、平成22年7月に竣工しました。

平成22年8月27日から本格稼働し、名取市内の11の小学校と5つの中学校の児童生徒に給食の提供をしています。

また、「多くの皆様に愛され親しまれる学校給食センターに」という思いから、市内の小中学生に愛称を募集しました。1,000点を超える応募があり、その中から愛称は「いただきスマイルかん」に決定しました。

[衛生管理体制の徹底]

食中毒ゼロを目指し、高度な衛生管理体制を行うHACCPシステム対応の施設です。衛生管理体制を徹底することにより、生野菜を使用するメニューも施設内でカットする果物の提供も行います。

[調理能力]

副食調理で1日最大8,500食が可能であり現在は、小学校献立約5,000食、中学校献立約2,500食、合せて約7,500食を調理しています。

食物アレルギー対応食は、最大70食までの提供が可能となります。

施設内独立ブースのアレルギー専用調理室において、専用の調理班が調理を行い、対象者には個別のランチジャーを用いて、安全安心な対応食の配達を行っています。

[食育の場としての学校給食センター]

調理作業を2階から常時見学することが可能です。食の大切さや健全な食生活に関する情報を提供できるよう、施設内に食育ホールを設置しています。さらに、調理作業室の特別レーンでバイキング給食を調理・提供(72食/日)することにより、給食の思い出づくりだけでなく、食を選択することの意義や自分が食べられる量の確認といった食育も推進していきます。

[学校給食食材等の放射性物質検査]

平成24年度よりガンマ線スペクトrometerによる自前の検査を実施しています。

食材等については、3種目/日、給食については、全量3食/日(小学校献立・中学校献立・アレルギー対応食)において実施し、市のホームページで結果の公表を行っていますが、1度も検出されておりません。

[主要施設]

検収室 食品庫 下処理室 加熱調理コーナー 和え物室 洗浄室 アレルギー専用調理室 焼物・揚物室 コンテナ室 油庫 バイキング調理コーナー 雑品庫



前室



焼物・揚物室



バイキング調理コーナー



洗浄室

お答えします!
給食会

学校給食用一般物資の流れ

本会では、県内の各学校及び給食センター様に安全・安心な物資を低廉且つ安定的に供給するよう努めています。

各製造メーカー
及び商社

学校給食会

各学校及び
給食センター



常温倉庫



出庫の様子



配送トラック

常温・冷凍・冷蔵倉庫を完備し、宮城県内の学校給食調理施設へお届けしています。

独自の物資取扱いマニュアルにそって、物資の適切な管理及び配送を心がけております。

物資選定委員会の開催

現在、402品目の一般物資を取扱っています。学校給食の充実のため地場産物等の食材を活用するにあたり、学校給食にふさわしい物資の選定を行うとともに、その物資の利用拡大を図ることを目的に、物資選定委員会を開催しています。

各物資取扱いメーカー及び商社との交渉を重ね、より安価で安定的な物資をご案内できるよう努めてまいりますので、一層のご利用のほどよろしくお願いします。



物資選定委員会風景

学校給食用物資の各種自主検査の実施

安全で安心できる学校給食用物資を供給するため、各学校及び給食センターへお届けする前に、細菌検査、放射能検査、遺伝子検査、残留農薬検査、品位検査、空間線量測定等の各種自主検査を実施しております。

上記すべての検査結果については、本会情報紙「インフォメーション」並びに「ホームページ」にてお知らせすることとしています。

なお、検査結果に異常が認められた場合には、さらに確認試験を行うこと、並びに速やかに宮城県教育委員会に報告することとしております。



本会検査室

学校給食用物資地場産品製造工場紹介

株式会社 山形屋商店（宮城県登米市）

日頃より仙台麩をご愛顧いただき、厚くお礼申し上げます。

弊社商品の「仙台麩」は昔ながらの伝統の製法を守りながら、お客様の生活に寄り添う商品へと進化しつづけて参りました。かつてはお盆の時期しか生産されなかった「あぶら麩」を、季節に左右されず、いつでも新鮮な状態でご利用いただけるよう、安定品質での生産に力を入れ、通年を通して旬の食材を使用した様々なメニューを研究し続け、あぶら麩の世界観を広げる活動も続けています。

平成11年より宮城県の地場産品として広く知りたいだくため、名称を「仙台麩」として全国の食卓にお届けしております。

さて昨今の食生活は昔と比べて大きく変化しています。学校給食は成長期の子供たちにとって栄養バランスに優れた健康の保持増進の大きな役割を果たしていると思います。

給食メニューの一食材として、そして地域メニューにはなくてはならない食材として、今後も安心で安全な商品を供給できるよう従業員一同、努力して参りますので、今後もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

「あぶら麩」の歴史

麩は、古くは鎌倉室町時代に中国より伝わったといわれ、当時は肉食を禁じられていた禅僧たちの貴重なタンパク源でした。江戸時代になると、麩は庶民にも広く伝わり、地域の食文化と密接に関わりながら発展を遂げきました。現在も受け継がれているものには京都の京小町麩、石川県の加賀麩、山形県の庄内麩、新潟県の車麩などがあり、油で揚げた宮城県登米地方のあぶら麩もそのひとつとして広く知られています。

さて、豊かな仙台平野が広がる宮城県は米どころである一方、麦どころでもありました。あぶら麩は油で揚げることで独特の食感と風味があり、保存性も高く非常に重宝されました。登米地方では明治のころより主にお盆の時期に作られてきました。

製造に手間がかかるのが難点で、あぶら麩が各地で次第に数を減らす中、現在では宮城県北部から岩手県南部の少数の地域で郷土の食文化として大切に守られています。



仙台麩の栄養成分
(100gあたり)



- エネルギー・・・579kcal
- たんぱく質・・・22.5g
- 脂 質・・・40.1g
- 炭水化物・・・32g
- ナトリウム・・・31 mg

仙台麩を使用したレシピ

はっと汁



お麩じゃが



茄子炒め



酢の物



全国レシピ紹介

～北海道・青森県～

「本吉共同調理場の地場産品活用の取り組み」

気仙沼市立本吉共同調理場は小学校4校・中学校3校に給食を提供している中規模共同調理場です。

特色ある取組としてあげられるのが、平成14年に設立された本吉町学校給食地域食材提供連絡協議会（あおぞら給食連絡会）の活動です。

地元生産者と農協の協力により、小中学校に、町内で生産された安全で安心な農産物を周年で給食に活用するという取り組みです。

あおぞら給食連絡会は、本吉町が学校給食地域食材利用推進事業のモデル町に指定されたことを契機に、地元食材を提供するための協議会を設置し、学校と生産者及び農協が連携を図り安定的な供給を続けています。

品目としては、小松菜・菜花・ほうれんそう・長ねぎは周年、じゃがいも・玉ねぎ・なす・きゅうり・ピーマン・トマトなどの野菜は、生産される時期により使用可能になります。

開始当初は38名で構成されていましたが、震災後農家の数が減少し品目も減少しました。



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ホヤボーや」



地場産品を使用した献立の日は、学校への食育指導資料として、「もぐもぐメモ」に、使用する地場産品についての一言メッセージと生産者の名前と地域をお知らせし、放送資料として活用していただいている。

あおぞら給食連絡会の活動は、生産された食材を供給することだけではなく、児童や園児への農業体験、農家視察等にも協力していただいている。

今年も津谷幼稚園と津谷小学校の園児、児童が生産者の小松菜のハウスを見学し、種まきと出荷体験をしました。

店舗に並ぶようにビニール袋に入る作業まで体験し、その日収穫した小松菜が次の日の給食に使用されました。

学校給食週間には、小学校に、生産者（その学校の学区に在住の方）と営農センターの職員と調理場の栄養士が訪問し、児童と一緒に給食を食べます。

生産者にとって、生産された野菜がどのような形で給食に登場するのか、食べた児童の反応もわかり、今後の活動のはげみにもなります。

児童にとっても、生産者の話を聞くことで、給食の食材が身近に感じられ、食材への興味、関心が深まり、残さず食べようという意欲が増ことにつながります。

本吉共同調理場では、今後も、生産者・営農センターと協力し、学校給食に地場産品を活用していくたいと思っています。



第65回全国学校給食研究協議大会に参加



石巻市立広渕小学校 技術主幹 吉田 美幸
(石巻市河南学校給食センター)

11月20（木）～11月21日（金）の両日に渡り、山口県山口市において、主題、「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～食から始まる子供の元気～のもとに、標記大会が開催されました。

一日目は、文部科学大臣表彰が行われ、学校給食において功績のあった学校、共同調理場、個人、団体の方々が、表彰されました。宮城県からは、仙台市立愛子小学校の竹内宏子先生が個人の部で表彰されました。

その後、文部科学省説明が行われ、文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課大路正弘課長から「学校給食の役割と食育の推進」と題して公演がありました。その中で、食育推進計画（H23～H27）の進行状況と今後の食育指導等についてお話をあり、スーパー食育スクールの実施、食育の教科書の作成等たいへん興味深いお話をいただきました。おわりに、栄養教諭・学校栄養職員の役割は大きく、国民の期待と関心も高いので、学校給食と食育の充実した取り組みをお願いしたいということでした。

実践発表は、美祢市において、「学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育の推進」をテーマに、朝食の内容改善と地場産品の活用の2つのプロジェクトを立ち上げ、生活習慣チェックカードや元気手帳を活用し、保護者と連携を取り合いながら活動している様子が紹介されました。

「世界に誇ろうニッポンの給食！こんなに違う、こんなに変わる給食事情」と題して行われた特別講演（タレント・リポーター菊田 あや子氏）では、食をさまざまな角度から検証し、今体だけではない命の給食がとても大切なことを話されました。

二日目は、8つの分科会に分かれて実践発表と研究協議が行われました。第3分科会では「小学校における食に関する指導」の主題のもと、宮城県石巻市立石巻小学校の鈴木則男校長先生と岡本由紀教諭が研究発表を行いました。

「食」を大切にする児童の育成～学校における食に関する指導と家庭・地域との連携を通して～と題して平成17年から6年間の伝統文化教育への取り組み、その後に食育を校内研究として取り上げ、学校と家庭、地域との連携を図りながら「食」を大切にする児童をはぐくんできた4年間の研究実践が発表されました。これからの時代を生き抜くうえで、食育を核とした正しい生活習慣の確立への取り組みは、知育・德育・体育の向上に確実につながっていくという報告でした。





目標の設定においては実態を踏まえて課題をどう克服していくか、計画が固定化しないように見直しを行って欲しい、組織が機能するために校内体制・校内研究推進の体制が重要であり、校内、家庭、給食センター、幼稚園、中学校との連携が大切であるとの助言をいただきました。

豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要だということをあらためて感じるとともに、学校給食が未来に向けて変化しつつあることを実感した大会でした。

次回第66回全国学校給食研究協議大会は、平成27年度11月5日・11月6日の両日、高知県で行われる予定です。

平成26年度文部科学大臣表彰

おめでとうございます

個人表彰

仙台市立愛子小学校 主査 竹内 宏子先生

平成26年度山口県で開催された第65回全国学校給食研究協議大会において、仙台市立愛子小学校 主査 竹内宏子先生が個人として文部科学大臣表彰を受けられました。

竹内先生は、仙台市採用の栄養士として、長年仙台市内の学校給食施設に勤務され、また教育委員会（現健康教育課）において、仙台市の学校給食の運営にも携わって来られました。

また、特に仙台市内という都市部において、地場産物を積極的に取り入れるなどの取り組みをされて来られました。

また、勤務地である仙台市立愛子小学校は、平成21年4月に124番目の市立小学校として開校しました。仙台市内でも、近年開発が進む仙台市西部の新興住宅地を控え、開校当時の児童数906名、本年度1,380名となり県内最大の規模となりました。個別対応として、食物アレルギー対応食20名、ミキサー食1名と、その症状に合わせた対応を実施しているとの話でした。

普通の児童も、アレルギーの児童も、同じように楽しみにしている何より安全でおいしい給食をこれからも提供するため、学校一丸となって取り組んでいきたいとのお話をいただきました。



第2回宮城県学校給食「伊達な献立」コンクール

第2回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクールが開催され、第1次の書類審査、第2次の調理試食等審査の結果、宮城県知事賞には「気仙沼市立小原木中学校」が選ばれました。

学校給食週間に合わせて『伊達な学校給食フェア』が開催され、宮城県食育推進啓発ポスター入賞作品とともに、県庁1階ロビーに、7つの入賞作品の授賞パネルが掲示されました。また、県庁2階食堂での日替メニューとして、県民の皆様に提供していただき、大好評を頂きました。

今年度も作品集を刊行して皆様にお届けする予定です。宮城県産食材を取り入れた学校給食献立を、是非参考にしてください。



宮城県知事賞	気仙沼市立小原木中学校
宮城県教育委員会教育長賞	宮城県立利府支援学校
公益財団法人宮城県学校給食会理事長賞	柴田町学校給食センター
宮城県P T A連合会長賞	大崎市立鳴子小学校
宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会長賞	みんなのお昼ポテト館
全国農業協同組合連合会宮城県本部長賞	仙台市立沖野小学校
宮城県漁業協同組合長賞	仙台市立八木山南小学校

フレッシュさん紹介



仙台市立加茂中学校
栄養士
佐々木 真季子

「ごちそうさまでした！おいしかったです！」この声を毎日聞くようになってからもうすぐ1年が経とうとしています。

“社会人1年目・栄養士は学校に1人”ということもあり、最初の3ヶ月は大変苦労いたしました。しかし、給食室の方々や教職員の皆様の力を借りながら、現在は心に余裕を持ちながら仕事を進められるようになりました。まだまだ勉強中の私ですが、「子どもたちが笑顔になれるような給食」を提供できるよう日々頑張ってまいります。

給食会職員紹介



公益財団法人
宮城県学校給食会
物資課 主事
菅澤 慎吾

私は、一般物資を担当しています。

主に物資の発注・物資管理業務と配送に関わる業務を行っています。

学校等に納品に伺う機会も多くございますので、一般物資に関してお気づきの点やご要望等ありましたら、お気軽にお申し付け下さい。

編集後記

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快くご寄稿いただきありがとうございました。

これからも市町村や学校等で行われる食育の取り組みなどを紹介していくきますので、皆様からの情報を待ちています。

次回は9月に発行予定です。

みやぎ学校給食だより編集委員

大崎市立古川北中学校
仙台市立柳生小学校
角田市学校給食センター
仙台市立仙台大志高等学校
気仙沼市立小原木共同調理場

千葉理恵
井幡久美
松本美奈子
小野寺尚子
藤澤麻衣子

第5号

平成27年3月1日

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会
仙台市宮城野区折江17-1

TEL 022-257-2324

FAX 022-291-8203

メールアドレス

miyagi@m-kengakukyu.or.jp

ホームページ

<http://www.m-kengakukyu.or.jp>