

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

第8号
平成28年10月

編集・発行 公益財団法人 宮城県学校給食会

目次

公益財団法人 宮城県学校給食会 理事長 挨拶……………1	全国レシピ紹介 ～新潟県・茨城県～……………5
宮城県教育委員会教育長 挨拶……………2	食育の取組紹介 大崎市……………6
宮城県連合小中学校教育研究会学校給食部会 栄養教諭・学校栄養職員部会長 挨拶……………3	食育の取組紹介 東松島市……………7
学校給食センター紹介 白石市学校給食センター……………4	フレッシュさん(新任栄養士)紹介, 給食会職員紹介, 編集後記……………8



財団設立 60 周年を迎えて

公益財団法人 宮城県学校給食会 理事長 蘇武 徳行

1956(昭和31)年、(財)宮城県学校給食会が設立発足して、本年度で財団化60年を迎えます。これまでの多くの皆様のご支援ご協力に深く感謝申し上げます。

振り返りますと、昭和27年の文部省の「学校給食実施方針」の通達により、完全給食を推進するためには、良質の物資を低廉に購入し、給食費の保護者負担の軽減を図る必要があります。物資の共同購入が行われ、昭和24年に発足した宮城県学校給食会の前身である宮城県学校給食連合会が一般物資を取り扱うこととなりました。

昭和29年6月には、永年の要望であった「学校給食法」が制定されました。この制定によって、学校給食の目標、経費の負担区分、国の補助等が明文化され、学校給食実施の基礎、将来への推進の土台が明らかになったものの、この法律は設置者や学校に学校給食を義務づけるものではなく、奨励法であったため、その後改正されていきました。これらの情勢によって、宮城県教育委員会は昭和30年以降「学校給食の資料」の編纂「学校給食指導の方針と要点」を作成、宮城県学校給食会は「学校給食事務手引き」を作り、県下7ブロックを会場として学校給食指導者講習会を開催して、普及奨励に努めました。

さらに、宮城県教育委員会では栄養技術職員を配置し栄養指導に当たりました。その後、仙台市においても栄養技術職員を配置するとともに、PTA負担の給食従事職員を市費による臨時任用職員にしました。そして昭和33年には全国に先がけて完全給食実

施校全校に、市費負担の専任栄養士を配置するなど、給食の運営が人的にも、栄養管理面でも充実し、これが県下の学校給食の強力な推進力となりました。(宮城県教育百年史第三巻より)

昭和51年からは米飯給食が開始され、昭和52年には小学校49.5%、中学校33.2%、夜間高校40.3%、特殊学校100%の実施率になりました。さらに、平成16年には宮城県学校給食会総合センターを竣工し、今日まで学校給食の安定供給に努めてまいりました。

その間、昭和53年6月の宮城県沖地震、平成23年3月の東日本大震災の発生に学校現場は大きく混乱しましたが、多くの他県からの支援とともに、各学校関係者の並々ならぬご尽力により、その難局を乗り越えて参りました。改めまして、そのご努力に対しまして敬意を表するとともに、さらなる学校給食への取り組みをお願いするところであります。

当法人といたしましても、60年という長きにわたり、宮城県の学校給食の円滑な実施並びにその充実に積極的に支援し、広く児童・生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的に、学校給食用物資の安定供給・安全確保及び衛生管理、学校給食の充実と食育の推進に重点を置き、さらなる普及発展のため尽力してまいりました。

今後も、学校給食の続く限り全身全霊をもって宮城県の学校給食のために邁進していく所存であります。今後ともより一層のご指導・ご支援をお願い申し上げます。



学校における食育の推進と 学校給食の充実について

宮城県教育委員会教育長 高橋 仁

公益財団法人宮城県学校給食会におかれましては、昭和 31 年に発足以来、60 年にわたり本県の学校給食用物資の安定確保・安定供給にご尽力を賜り感謝申し上げます。

また、学校給食関係者の皆様におかれましては、日ごろ、学校給食の充実及び食育の推進にご尽力いただくとともに、事故防止や食物アレルギーへの対応など食の安全・安心の確保のために、様々な取組をしていただいておりますことに感謝申し上げます。

近年、偏った栄養摂取や朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など児童生徒の健康を取り巻く問題が深刻化しております。

このような状況に対応するため、県教育委員会では、児童生徒が生涯にわたって健全な食生活を実践できるよう「宮城県教育振興基本計画」に基づき、学校における食育を推進するとともに、栄養教諭の配置や研修の充実などの指導体制整備に取り組んでおります。

また、児童生徒が、本県の豊かな自然や地域の文化、産業等に関する理解を深め、生産者の努力や食に関する感謝の念をはぐくむため、宮城県産食材の使用や郷土料理を取り入れた生きた教材となる学校給食

の充実を図っております。

特に今年度は、これまで、皆様が県内各地域の実情に合わせて進めてこられた取組をさらに充実させ、今後の一層の推進に結びつけられるよう、文部科学省の委託事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を導入し、特別支援学校女川高等学園を中心に、地域の生産者・加工者・行政・大学などが連携して、地場産物の活用を推進し、郷土料理がこれまで以上に学校給食に提供されることを目指した取組を実施しております。

皆様には、学校給食現場のニーズに応え、宮城の特産品であるほやの食品開発など、地場産物の活用に積極的に取り組んでいただいているところでありますが、今後とも児童生徒の食の実践力と郷土への愛着を育むため、引き続き学校給食を活用した食育の推進をお願いいたします。

県教育委員会といたしましても、皆様との一層の連携のもとで食育の推進及び安全・安心な学校給食の提供に努めてまいりたいと考えておりますので、更なるご支援・ご協力をお願いいたします。



つれづれなるままに

宮城県連合小中学校教育研究会学校給食部会

栄養教諭・学校栄養職員部会長 渡辺 美智恵

つれづれなるままに ひぐらし・・・学校栄養職員として勤めはじめて 30 年以上が経ってしまいました。今でも、完璧に仕事をしていますとは口にできないので、このような職を勤めているのが申し訳ないような気がして仕方ありません。

何も見えていなかった若い頃は、知らないが故の怖い物知らずだったということに、だいぶ経ってから気がつきました。生意気な若造に、広い心で接して下さったみなさまに心からの感謝とお詫びを。

ころころうかびしよしなしごとを・・・ふと考えることがあります。

栄養教諭実習の学生さんに、「栄養教諭になりたいです。」とまっすぐに言われたときに、思わず我が身を振り返ってしまいました。自分は熱意を持って対象者に向き合っているかな。必要な資質を高める努力をしているかな。惰性で仕事をこなしていないか。答えは自分の中にありますが、これからも確認をしながら、進んでいきたいと思っています。

小学校実習がきっかけでこの道を志しました。給食時間や授業などで子供たちと接することが楽しいです。仕事で落ち込んだり悩んだりしたときには特に、給食時間に教室へ顔を出します。子供たちの給

食を食べる姿や笑顔に癒やされて、またがんばろうと思えます。

献立作成はいつになっても悩ましいのですが、経験とともに苦痛の中にも楽しみも見つけることができました。それは「おいしさを数値化する」ということです。ただし自分が思うおいしさが、子供たちにも通じるかどうかということを見極めなければなりません。何もない状態のところから、使う食品とグラム数を決めて献立を組み立てる作業が、無から有を生み出すようでやりがいを感じています。ひたすら自己満足ではあります。

そして、机上の献立に命を吹き込んでくれるのが調理員さんたちです。職場が変わったり、調理員さんの異動があると、同じ献立でもできあがりに違いが出るのが不思議です。それはきっと、作る人たちの気持ちがそこに込められているからなのでしょう。

六郷小学校は、5年前の震災の被災校のひとつです。来年度には沿岸部にあった東六郷小学校と統合になります。いろいろなことを抱えている子供たちが、元気で学校生活を送れるように、食べて笑顔になれるような気持ちの込められた温かい給食をみんなで作っていきたいと思っています。



センター紹介

白石市学校給食センター

白石市は、宮城県の南端に位置し、西には雄大な国定公園蔵王連峰、東は阿武隈山系が連なり盆地を形成しています。市の中心部の白石城址は、益岡公園として白石城が復元されるなど整備され花見など市民の憩いの場となっています。(面積 286.47 平方km, 人口 35,278 人 H28.8 末)

交通面は東北自動車道と国道 4 号が市の中央部を南北に通る、東西には国道 113 号が通り国道が交差しています。また、東北本線と東北新幹線が市の中央部を南北に縦貫し、広域交通ネットワークを形成しています。

しせつの概要

給食センターの老朽化(築 32 年経過)に伴い、平成 27 年 8 月に食物アレルギーにも対応できる新学校給食センターを全国初の DBO 方式(施設の設計から運営までを民間に委託する方式)により建設いたしました。

所在地 白石市大平中目字北屋敷前 78-2

竣工 平成 27 年 7 月 31 日(8 月 1 日業務開始)

給食形態 米飯週 4 日, パン週 1 日

調理能力 1 日 3,300 食

施設 ドライシステム, 建物面積 1,833 ㎡

配送校数 小学校 11 (1), 中学校 7 (1), 計 18 (2) 校
() 内は, 県立角田支援学校白石校



いろいろなアレルギーへの対応

児童・生徒の食物アレルギー対応食は、アレルギー調理室を二室設けることにより、除去食、代替食等の提供を可能としています。



アレルギー調理室

いざ災害時への対応

災害時には炊き出しができるよう、防災備蓄庫には非常食を保管し、炊き出し用湯わかし器も備えています。(3,000 食分)



アルファーマ

しっかりと地産の食材の提供

ねぎ・白菜・チンゲン菜などの地場産品を使用した給食を提供しています。また、毎月「うーめん」のメニューを設け、消費拡大に努めています。



うーめん汁

白石市オリジナルメニュー



うーめんサラダ



こじゅーろう厚焼き卵



鮭のちゃんちゃん焼き

新潟県

献立名 のっぺ汁

料理の特徴

新潟県下越地方では、冷やして食べる人が多いので、冷めやすいさいの目切りののっぺが見られます。短冊切りにする家庭もあります。鶏肉の代わりに鮭を用いる場合もあります。

大晦日から正月にかけて食べるのっぺは、縁起の良いゆり根やくわいなどを加えます。

材料名	分量 (g)
鶏もも肉	10
さといも	30
れんこん	10
ごぼう	10
にんじん	10
たけのこ水煮	10
かまぼこ	10
こんにゃく	25
さやえんどう	5
干しいたけ	1
かつお節	3
煮干し	1
干し貝柱	2
清酒	1
みりん	1
食塩	0.4
こいくちしょうゆ	3
水	70

作り方

- ① 材料はすべてさいの目切りにする。さやえんどうはゆでておく。干しいたけは戻す。
- ② 煮干し、かつお節でだし汁を作り、干し貝柱を入れておく。
- ③ ②のだし汁に、さといも・れんこん・ごぼう・にんじん・たけのこ・こんにゃく・干しいたけを入れて煮る。
- ④ 一煮立ちしたら、鶏肉を入れて調味する。
- ⑤ かまぼこを入れ、最後にさやえんどうを添える。



茨城県

献立名 七運汁

料理の特徴

七運汁は、那珂市の民話「額田のたっつあい」に出てくる汁物です。七つの「ん」のつく食材を汁に入れ、たくさんの運がきますようにと願って食べられます。※この日の献立の七運汁の七つの「ん」のつく食材とは、①にんじん、②だいこん、③れんこん、④さやいんげん、⑤こんにゃく、⑥ほしいたけ(どんこ)、⑦うどん、です。

また、「にらともやしの和え物」に使われているにらは、那珂市で採れたものを使用しました。にらの故郷は、東南アジアです。にらは、茨城県でも多く栽培され、那珂市もにらを栽培するのに適した地域なので、那珂市の特産物となっています。食べたものの消化を助ける働きがあり、お肉と一緒に食べると、疲労回復にも効果が期待されます。

材料名	分量 (g)
鶏もも小間肉	10
油揚げ	3
にんじん	8
大根	15
れんこん	12
こんにゃく	12
干しいたけ(どんこ)	1
さやいんげん	8
干しうどん	8
しょうゆ	6
塩	0.2
こんぶだし	0.7
かつおだし	0.5
水	100

作り方

- ① 油揚げは油抜きし、短冊切り、にんじん、大根、れんこんはいちょう切りにする。れんこんは水につけ、アクを抜く。
- ② こんにゃくは下ゆでし、短冊切り、干しいたけは戻して、スライスする。
- ③ さやいんげんは3cm位に切り、ゆでておく。
- ④ 鍋に水を入れて沸かし、にんじん、大根を入れる。鶏肉を入れ、アクをとる。
- ⑤ れんこん、こんにゃく、油揚げ、干しいたけを入れる。
- ⑥ 材料に火が通ったら、調味をする。
- ⑦ 干しうどんをゆで、鍋に入れる。
- ⑧ さやいんげんを入れ、味をととのえて仕上げる。



「東松島市の学校給食における食育の取り組み」

1 はじめに

東松島市は日本三景「松島」の東、石巻市の西に位置しており、航空自衛隊「松島基地」が所在する自治体です。夏と冬の寒暖差が比較的小さい海洋性気候で、農業と漁業が併存する地域です。

2 本市の食育の取り組み

東松島市の学校給食は、東松島市学校給食センターより市内8小学校、3中学校へ1日約3,700食（平成28年9月末現在）を提供しています。

食育の取り組みとしては、栄養教諭による「食に関する指導」を位置づけ、各校給食主任との連携により、栄養教諭が各小学校1学年・3学年・5学年、各中学校1学年・2学年の全学級を訪問しての食育指導（写真1）を行なっています。また、学校の授業課程の中で栄養教諭と学級担任の連携による「TT（チームティーチング）授業」を実施しています。このほか「給食ひとくちメモ」、放送原稿と掲示資料、「給食だより」等の配布や、給食センター内の食育ギャラリーを開放して、児童生徒および家庭や地域に向けた啓発（写真2、3）を行っています。



食育指導学校訪問（写真1）



給食センター食育ギャラリー掲示（写真2）



給食センター食育ギャラリー掲示（写真3）

さらに毎食の学級別・献立別に残食データを集約し、各校との情報共有により、日常の給食指導に活用していただいています。地場産食材の普及啓発のための「イート（※）給食（写真4）の日」も月に1回実施しています。



地場産小松菜・ねぎ・味噌等を使用（写真4）



加えて「食育セミナー」では学年単位での食事と運動の指導を行い、センターでそのサポートも行っています。

健康推進課との連携により開催している「食育フェスタ」は全市民を対象としていて、児童生徒のポスターコンクール等（写真5）で、市民全般に向けた食育啓発推進を図っています。

（※）「イート」は東松島市公式キャラクターの名称

食育ポスターコンクール（写真5）

フレッシュさん紹介



宮城県貞山高等学校
栄養教諭 齋藤 佳奈

「栄養教諭になって」

貞山高校に勤務して半年が経ちました。まだ不慣れなことが多く、戸惑うこともあります。生徒から「おいしかった」と声をかけられた時にこの仕事のやりがいを感じています。高校での食育をどのように推進していくかが大きな課題ですが、生徒に「食」に興味を持ってもらえるような給食の提供や指導を行っていきたいです。

給食会職員紹介



はりう かいせい
針生 快晟

今年度から給食会で働き始めました、^{はりう かいせい}針生快晟と申します。

主な業務内容は県南の見積対応を中心とした営業、配送や倉庫業務をしています。半年が過ぎましたが、給食会の仕事を少しずつですが、分かるようになってきました。自分の仕事以外でも覚えなければいけないことが沢山あるので頑張っていこうと思います。

社会人1年目で、まだ不慣れな点や分からないことも多々ありますが、給食会の先輩や学校等の栄養士の先生方に色々教わりながら日々努力していきますので、今後ともよろしくお願い致します。



里見 久美子

10月より、勤めることになりました。4月に学校を退職して、家庭中心の生活をしておりましたので、ちょっと心配ではありますが、早く仕事を覚え、少しでもお役にたてるよう努めていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いたします。

給食会では、取扱い物資を少しずつ増やし、皆様により使いやすく職員一同頑張っています。インフォメーションやホームページもご覧いただきご活用いただければ幸いです。

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す。

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きますので、皆様からの情報をお待ちしています。

次回は3月に発行予定です。

第8号

平成28年10月31日

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会

仙台市宮城野区柝江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>

