令和２年２月号

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～

宮城県PTA連合会長賞
登米市西部学校給食センター

宮城県漁業協同組合長賞
宮城県気仙沼高等学校

宮城県連合小・中学校教育研究会
学校給食研究部会長賞
気仙沼市立大島共同調理場

全国農業協同組合連合会
宮城県本部長賞
大崎市田尻学校給食センター

第７回宮城県学校給食
『伊達な献立』コンクール受賞献立

宮城県教育委員会
教育長賞
みんなのお昼ポテト館

宮城県知事賞
宮城県立支援学校岩沼高等学園

公益財団法人宮城県学校給食会
理事長賞
村田町学校給食センター

詳細は宮城県学校給食会ホームページに掲載しておりますので，ご覧ください！

目　　次

○事例紹介
大河原町学校給食センター・・・・・・・・・・・・・・・・・２
仙台市立作並小学校・仙台市立大倉小学校・・・・・・・・３

○レシピ紹介
宮城教育大学附属特別支援学校（笹かまのピザ風焼き）・４
仙台市立沖野小学校（大豆と小魚の丸ごと揚げ）・・・・５

○ごはんができるまで・・・・・・・・・・・・６

○県産小麦夏黄金（なつこがね）について・・７

○宮城県学校給食会ニュース・・・・・・・・・８

大河原町学校給食センター

所長：横山米子　次長：工藤理　栄養教諭：藤田直美　代替栄養教諭：工藤玲

築４１年の給食センターの老朽化に伴い，令和元年8月に新しい大河原町学校給食センターが完成しました。大河原町職員２名，栄養教諭２名，調理員２３名で，町内の小学校３校（約１４００食）中学校２校（約７５０食）に，適温で安全安心な給食を届けています。

◎施設

新しい学校給食センターの特徴は3つあります。「食物アレルギーへの対応」「衛生管理の徹底」「施設見学エリアの設置」です。食物アレルギーについては，学校，保護者，給食センター，教育委員会等が連携して安全を第一に提供しています。

＜煮炊き調理室の様子＞

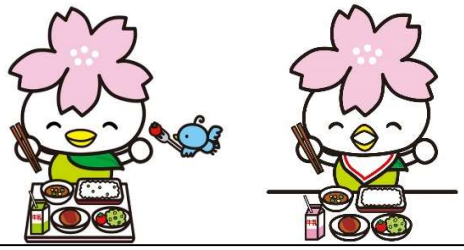
＜アレルギー調理室の様子＞

※アレルギー調理室は，50食対応です。

＜アレルギー食用食器＞

◎特徴のある食器

以前は仕切りのある大皿に２品の料理を入れていたため，持って食べることが難しくなっていました。しかし，新しく小皿と中皿に分けることで持ちやすくなり，姿勢よく食べることができます。また，トレーが大きくなり全ての食器が納まるため，日本食のマナーに沿った配膳が可能になりました。食器には，大河原町観光ＰＲキャラクターさくらっきーの絵柄をデザインしました。より給食の時間が楽しく学校に来る楽しみのひとつになり，子供たちの健康増進と給食の残食の減少につながればと考えています。



左が通常のさくらっきー，右が５枚に１枚のレア柄さくらっきーです。５箇所違うところがありますよ。

チームワーク良くおいしい給食を作って，お届けします！

仙台市立作並小学校・仙台市立大倉小学校

仙台市立作並小学校・仙台市立大倉小学校は，令和2年度より，仙台市立上愛子小学校と統合となります。各校のこれまでの食育活動や統合に向けた取り組みを紹介します。

仙台市立作並小学校

校長：古元良和　養護教諭（給食主任）：大関裕美　嘱託栄養士：小野綾香

作並小学校は仙台市最西端で広瀬川の上流に位置し，四季折々の風景を楽しめるなど自然に囲まれた小学校です。児童数19名の小規模校で，給食時間には，縦割り給食を実施しています。他学年との交流を図りながら楽しく会食する態度を養い，給食に携わる人達への感謝の気持ちを持たせることをねらいとしています。

本校は単独調理校で自校炊飯を行っています。ひじきご飯や枝豆入りわかめご飯などの変わりご飯の提供や地場産品を活用したメニュー，全国各地の郷土料理を取り入れるなど，地域の食文化への関心や学習意欲に結びつく献立を考案しています。

また，栄養士がクラスを巡回し短時間の栄養指導を行っています。具体的には食べ物の栄養や働きを話したり，クイズを出したりするなどです。学校給食を「生きた教材」と捉え，自然や命の恩恵，勤労を大切にする心を養っていけるように，日々取り組んでいます。

↑5月24日実施『運動会応援メニュー』
ビビンバ（むぎごはん・にくみそ・ナムル）
牛乳.キムチスープ .ゼリー（上愛子小学校）

にこにこ給食

作並小，大倉小，上愛子小の統合に向け，交流の一つとして『にこにこ給食』を実施しました。同じ日に同じ給食を食べ，給食で交流しようという企画です。各校の栄養士で連携をとり，「運動会応援メニュー」,「だしで味わう和食の日」，「給食週間人気メニュー」と題し，年に３回提供しました。

仙台市立大倉小学校

校長：工藤良幸　教諭（給食主任）：亀山あや　嘱託栄養士：根廻文枝

本校では，毎日ランチルームで縦割り全校給食を行っています。食事を通した異学年同士の交流の場は，食事を共に楽しむだけでなく，食事のマナーを学び合うことができ，成長する機会となっています。

また，季節を感じながら食事を楽しむことのできる機会を取り入れています。校庭の桜の木の下にブルーシートを敷いて給食を食べる「お花見給食」，学童農園の野菜などを使った給食，土鍋でいただく熱々の「鍋給食」は大人気です。

６年生の卒業を記念して，校長室でコース料理を食べる「テーブルマナー給食」も実施しています。下学年の児童は，この時を楽しみにしています。１年の最後を飾る給食最終日には全校バイキング給食を実施し，１年間の給食を振り返り，楽しむ時間を設けています。

レシピ紹介

【料理名】 笹かまのピザ風焼き

給食室のメモ

レシピ提供施設
宮城教育大学附属特別支援学校

栄養教諭　　佐竹　由美

本校は，仙台市の中心部からもほど近く，青葉山の大自然に中にある特別支援学校です。
主に知的な発達の遅れのある児童生徒を対象としており，小学部・中学部・高等部までの一環教育を通して，一人一人の能力に応じた指導を大切にしています。
給食では，季節の行事食，旬の食材・地場産物を使ったメニュー，児童生徒のリクエスト給食，お誕生日給食など，手作りの味を味わってもらえるよう献立作成をしています。
「笹かまのピザ風焼き」は，揚げ物や和え物など，和食で使用することが多い笹かまぼこを，洋風の味付けにし，パンの日にも提供しやすくしたメニューです。いつもの笹かまぼことは違う味わいに，児童生徒の大人気メニューの一つとなりました。

材料　1人分（小学校中学年）　★は宮城県産食材

★笹かまぼこ	20ｇ(1枚)
玉ねぎ	5g
青ピーマン	3g
マッシュルーム水煮	3g

ピザソース缶	15g
シュレッドミックスチーズ	10g
乾燥パセリ	0.02g
アルミカップ	1枚

作り方

①笹かまぼこは1枚を半分に切っておく。
②玉ねぎは薄くスライス，ピーマンは千切りにして，下ゆでし，水気を絞っておく。
③玉ねぎ，ピーマン，マッシュルームとピザソースを混ぜ合わせ，アルミカップに入れた笹かまぼこにソースをかける。
④チーズとパセリを振って，スチームコンベクションオーブンで焼く。

【料理名】大豆と小魚の丸ごと揚げ

給食室のメモ

レシピ提供施設
仙台市立沖野小学校

栄養教諭　　嘉藤 有里

栄養の高さから『畑のお肉』と言われる大豆。苦手な子供たちでも食べられるように，給食では日々工夫をして提供しています。この料理は，地場産品の仙台産大豆（ミヤギシロメ）を使用しました。大豆の甘み・香りを味わえ，煮干しの食感も楽しめるので，食べやすくなっています。

給食時間に読むお便りを通して，仙台産の大豆を紹介し，よく噛んで食べることを指導しています。

材料　1人分（小学校中学年）　★は宮城県産食材

★大豆	8.5ｇ
でん粉	1.2ｇ
煮干し　料理用	6ｇ
大豆白絞油	4ｇ

上白糖	2ｇ	A
こいくちしょうゆ	0.5ｇ	A
本みりん	1ｇ	A

作り方

①大豆は一晩水につけて戻す。
②戻した大豆の水をきり，でん粉をつけて揚げる。
③煮干しはサッと揚げる。
④Ａの調味料をひと煮立ちさせ，②と③を入れてからめる。
⑤ごまをまぶして仕上げる。　　（1人分　約２５ｇ）

ごはんができるまで

学校給食用として使用しているご飯は宮城県産ひとめぼれ（一等米）を使用しています。

～ガス連続１食方式（株式会社 宮城総合給食センター）の場合～

とう精工場 → 米飯工場 →

とう精工場で精米された宮城県産ひとめぼれが米飯工場に届けられます。

〈納米タンク〉

生米を納米タンクに入れます。1日大体1.2ｔほど使用します。

〈洗米機〉

米を洗米し，糠を取り除きます。
また，気泡で洗米をするため，米の割れ等が少ないです。

米を炊飯します。しっかり混ざるように，撹拌します。

炊飯機はガスで炊いています。ごはんが炊きあがるまでは，約30分ぐらいです。

ごはんが炊きあがったら，30分蒸らしというのを行います。
ご飯がおいしくなるには蒸らしが重要です。

盛付は，一時間で7200食ほどでき上がります。

ごはんができ上がったら、みなさまの学校へお届けします。

県産小麦夏黄金(なつこがね)について

来年度より学校給食用パン使用
宮城県産小麦が変わります！！

パン原料の小麦粉のうち，宮城県産の小麦の品種が来年度から現在の「ゆきちから」から新品種の「夏黄金」に切り替えとなります。そこで「夏黄金」について，育成のねらい，特性等についてお伝えします。

○「夏黄金」の育成のねらいと特性について

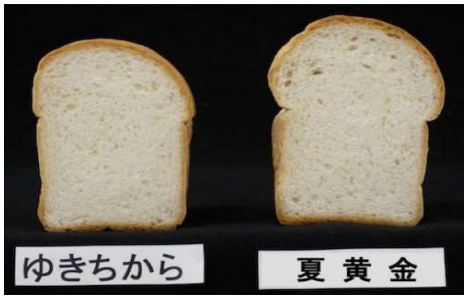
東北・北陸地域で広く栽培されているパン用小麦として，「ゆきちから」は、食パン等に使われる強力小麦と比べるとパン生地の力がやや弱く（準強力小麦），製造できるパンの種類が限定されるという欠点がありました。また，穂発芽しやすく，赤かび病が発生しやすいという短所があり，ここ数年は生産量が頭打ちになっていました。

そこで，農研機構東北農業研究センターでは，たんぱく質の組成を改良してパン生地の力を強くし（強力小麦），「ゆきちから」では難しかった食パンをはじめ，ほとんどの種類のパンを製造できる新品種「夏黄金」を育成しました。

○障害・病害耐性について

「夏黄金」は「ゆきちから」より穂発芽しにくく，赤かび病にやや強い品種のため，積雪の多い東北・北陸地域の平坦地での栽培に適した品種となっています。なお，成熟期，収穫量は「ゆきちから」と同程度で，草丈は「ゆきちから」より低く，穂は褐色で芒が無く，粒の品質は同程度です。
「ゆきちから」より栽培特性を改善し，成熟期，収穫量は「ゆきちから」と同程度で，「ゆきちから」に準じた栽培が可能です。そのため品質・収量の安定，収穫適期幅の拡大が見込めます。

穂と粒の比較。左から、夏黄金、ゆきちから、銀河のちから、ナンブコムギ。



食パンの比較

品種名	穂発芽性	赤かび病	耐雪性	耐倒伏性	縞萎縮病	うどんこ病	赤さび病
夏　黄　金	難	中	中	やや強	強	中	中
ゆきちから	中	やや弱	やや強	やや強	強	強	強
銀河のちから	難	中	やや弱	強	強	中	中
ナンブコムギ	難	中	やや強	弱	弱	やや強	やや弱

麺用

昭和26年育成

○品質特性について

たんぱく質含量は「ゆきちから」と同程度ですが，たんぱく質の組成を改良することでよりパン生地の力が強く，伸びも改善されました。

品種名	原麦のたんぱく質含量 %	生地の特性 引きの強さ（伸張抵抗） B.U.	生地の特性 伸びの良さ（伸長度） mm	パンの比容積
夏　黄　金	13.2	445	225	5.82
ゆきちから	13.0	239	212	5.12

比容積の数値が大きいほど、よく膨れることを示します。

○「夏黄金」の品種の名前の由来

初夏に収穫期を迎える小麦をイメージし，地域の繁栄と豊かな食生活への期待を「黄金」という言葉に込めています。国産のパン用小麦の需要に対応することが期待されており，宮城県の，奨励品種に採用されています。

（資料出所:農研機構Webサイト）

宮城県学校給食会ニュース

令和元年度学校給食調理実技講習会のメニューを宮城県佐沼高等学校様の実際の給食に取り入れていただきました！ありがとうございました。
レシピは宮城県学校給食会ホームページに掲載しておりますので，ぜひご覧ください！！

令和元年９月１０日実施　宮城県佐沼高等学校
技術主査　及川 達子

- 麦ご飯　・牛乳
- さばとじゃがいものマリネオーブン焼き
- インゲンのトマト煮込み
- 肉団子のスープ

調理実技講習会のメニューを９月の給食で取り入れました。
さばとじゃがいものマリネオーブン焼きは，配食しやすいようにアルミカップを使用しました。インゲンのトマト煮込みは，トマト缶多め（１号缶全部使い切る）にして作りました。肉団子のスープは水分を多くしました。
この三品に麦ご飯，牛乳で本校（高等学校）の栄養基準に近い献立になりました。アスパラと肉そぼろのご飯は，また別の日に取り入れたいと思います。この日は，残量も少なく，特にさばとじゃがいものマリネオーブン焼きは好評でした。
この度は講習会に参加させていただき本当にありがとうございました。今後ともよろしくお願いいたします。

災害対応非常食1，000食分を丸森町に無償提供

令和元年１０月１２日からの台風１９号による豪雨で，宮城県内は甚大な被害を受け，特に，阿武隈川が流れ込む宮城県丸森町では，支流の堤防決壊により，大規模に建物が浸水。ライフラインもすべて停止し，道路の冠水や土砂崩れも発生するなどし，町内の多くの地区が一時孤立状態となりました。
幸い，丸森町学校給食センター（丸森町鳥屋）建物への直接の被害は免れましたが，小中学校（小学校８校，中学校１校）は臨時休校となりました。
１０月２３日に１２日振りに学校が再開された時点でも，断水状態が続き，給食の提供も限られる状況であったことから，本会は「災害対応非常食（救給カレー）」１，０００食分を無償で供出しました。
なお，本会からの災害対応非常食の無償供出は今回が初めてです。

編集後記

本号発刊に際し，ご多忙中にもかかわらず寄稿いただきありがとうございました。
今後も市町村や学校等で行われる食育の取り組みなどをご紹介してまいります。

編集委員

宮城県教育庁スポーツ健康課
学校保健給食班　指導主事　竹内　照惠

仙台市教育局　総務企画部
健康教育課　給食事業係　栄養士　上野　優

公益財団法人　宮城県学校給食会
食育安全課　主事　飯田　茜
食育安全課　岩垣　敦子

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会
仙台市宮城野区枡江１７－１

TEL　０２２－２５７－２３２４
FAX　０２２－２９１－８２０３
Mail　miyagi@m-kengakukyu.or.jp
ＨＰ　http://www.m-kengakukyu.or.jp