

学校給食会だより



平成24年12月1日（公財）福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711
ホームページにも掲載しております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

今年もあとわずかとなりました。最近では、ノロウイルスを中心とした感染性胃腸炎が流行しはじめております。

給食関係者の体調管理を含め、衛生管理には細心の注意をはらわれて2学期最後の給食に取り組まれていることと思います。

これからはいつものように冬至、クリスマスと行事が続きますが、風邪などひかないよう新年をお迎えいただきたいと思っております。

本会でも、年末年始の行事に合わせ、加えて1月の学校給食週間にご利用いただけるように、たくさんの食材を取り揃え準備しておりますのでぜひ活用いただきますようお願いいたします。

また、本会では更に安全・安心な学校給食の食材をお届けできますよう、役職員一同頑張っておりまいますので、よろしく願いいたします。



【福島県議会子育て・健康・医療対策特別委員会が来会されました。】

24年11月20日（火）県議会「子育て・健康・医療対策特別委員会」の皆さんと担当者の20名が、本会の学校給食用食品の放射性物質検査についての調査に来会されました。

本会の運営、概要はじめ、放射性物質検査の基本方針、方法などの説明や、県貸与及び本会独自設置の検査機器による検査の様子をご覧いただいた後、熱心な質疑応答がおこなわれました。



放射性物質検査室にて

【平成24年度栄養教諭・学校栄養職員研修会を開催しました。】

平成24年11月21日（水）22（木）の2日間にわたり、本会において県内の栄養教諭・学校栄養職員及び各市町村委員会の栄養士の方々84名の参加のもと、研修会を開催いたしました。

研修内容の講義は「学校給食を活用した食育推進の在り方」と題して、女子栄養大学短期大学部 教授（元文部省（現文部科学省）スポーツ青少年局学校健康教育課学校給食調査官）金田雅代氏よりご講演をいただき、栄養教諭・学校栄養職員の職務と役割や専門性を生かすこと、全体計画に基づく実施計画、学校給食をどのように活用して食に関する指導をおこなうか、生きた教材とする意味、調理員の方達に対する指導等、細部にわたり具体的にご指導をいただきました。受講者からは「栄養教諭・学



校栄養職員としての心構え、学校・地域・家庭へどう働きかけていけばよいのか改めて実感させられました。子どもたちのためにどうしたいのか、強い意志を持って今日から学校給食に携わって行きたいと思えます。」「食育の教科書＝給食ということを改めて実感し大変勉強になりました。」など同じような感想がたくさんありました。

また、研究協議では、「食生活の実態と家庭との連携」と題して問題提起者の只見町学校給食センター(只見町立只見中学校)栄養教諭 横田みえ子先生に実践発表をいただきました。

これに関し本会では、参加される先生方の煩雑さを考え基本的な内容でしたが、「休日における家庭での食事、食事内容について」事前にアンケートをとらせていただきました。ご協力ありがとうございました。集計しグループ協議の参考にさせていただき、また、自分の施設との比較などにご活用していただければと考えております。

横田先生からは、只見町での2年半の継続した指導の中で、小学校・中学校の義務教育卒業まで9つの料理ができるようにという目標の一つを掲げ、自らすべての受配校に出向き学校が求めていることを必死で聞き取り、提案しそれが広がり多くの学校・家庭との連携が生まれたことなど、先生の発表の中からたくさんのヒントをいただきました。

グループ協議では、休日の食事の摂取や食事内容について各施設での実態、取組み、実践的・体験的指導、地域との連携、情報発信方法などについてたくさんの参考意見等が提案されました。

「横田先生の実践がすばらしかった。」「1つでもできることを参考にし、すぐ実践したい」という感想が多く、横田先生の子どもたちへの意識改革、保護者への意識改革、学校での理解を得るために、自分が何をしたいかではなく、相手が何をもめているかという発想のもとに進め、それをきっかけに様々なことに取組まれてきたことが理解できました。

最後に指導助言者の福島県教育庁健康教育課 指導主事 石幡良子先生より、平成22年度児童・生徒の食生活実態調査報告書からの実態と課題、家庭との連携、また、栄養教諭・学校栄養職員は「学者…専門家として。」「医者…子どもたちの顔を見て様子がわかる。」「易者…子どもたちの将来を考える。」「役者…子どもたちがうきうきするような。」という「4つの者」の参考になるお話を伺いたくさんのご指導をいただきました。



今回の研修会開催時におけるアンケートから。(第1回 普及検査関係)

- ① **バイキング・テーブルマナー食器等、希望日に借りられないのでセット数をふやしてほしい。**
 - 現在バイキング10セット、テーブルマナー50セット揃えております。新年度はバイキングセットなど増量予定です。なお、ご予約はお早めをお願いいたします。
- ② **テーブルクロス、ランチョンマットがほしい。**
 - テーブルクロスは10枚程とり揃えてありますが、新しいものを追加する予定です。
 - ランチョンマットは、汚れ、クリーニングなどの関係でペーパーなどを代替え品として使用しているところも多いようですので参考までにお知らせいたします。
- ③ **貸出にどんなものがあるのか分からない。**
 - 毎年、年度初めに全貸出教材リストを作成し栄養教諭・学校栄養職員の先生方に各一部づつ方部長さんを通じて配布させていただいておりますので、ご確認ください。
- ④ **新しい紙芝居、媒体、掲示物、CD、歯科関連の教材がほしい。**
 - 食べ物健康教育教材、新食育商品など確認し増加する予定です。
- ④ **スポーツ振興センターが出版している書籍などがあるとよい。**
 - ほとんどの刊行物はインターネットでダウンロードすることができるようになっております。何かございましたら本会へもお問い合わせ願います。

「中学校における食に関する指導 ～災害から1年8ヶ月過ぎて～」

南相馬市学校給食センター（南相馬市立鹿島中学校所属）栄養教諭 小泉弘子

1 はじめに

南相馬市は 東日本大震災、福島第一原子力発電所の事故後、「警戒区域」「緊急時避難準備区域」「計画的避難区域」「規制外」（特定避難勧奨地点）から「避難指示解除準備区域」「居住制限区域」「帰還困難区域」「規制外」となり、長期間にわたり放射能と向き合いながら生活を送らなければならない状況である。子ども達の内部被ばく予防のため、食の安全確保が重要となる。

平成24年度からは、単独校11か所、給食センター1場の施設で学校給食を提供している。給食の献立は、震災前は各学校で特徴のある献立を提供していたが、食材の放射線の測定のために、市内統一の献立とした。4月からは、使用食材全品の事前検査を給食実施施設全てで行い、<23年度1月からは「給食丸ごと検査」（給食1食分を1週間ごとにまとめてゲルマニウム半導体検出器で測定）を実施し、測定結果を市のホームページに掲載している> 2学期からは福島県学校給食モニタリング事業による「丸ごと検査」を実施している。また、食育広報「スマイル」を保護者へ配布して、「食育・食の安全」についても保護者へ啓発している。

私は昨年8月に異動し、2学期から継続して今年度も「ふくしまっ子食育推進ネットワーク事業」栄養教諭を中核とした食育推進に取り組んでいる。



食育広報「スマイル」

2 南相馬食育推進地域検討委員会における実践内容

(1) 食に関する指導 5

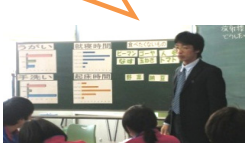
- ① 当施設の受配校<本来の鹿島区：3幼稚園・4小学校・1中学校に加えて、小高区（2ヶ所の仮設校舎内）：4小学校・1中学校）における食に関する指導
- ② 放射能教育に関する授業研究の実施 ※同様の内容で全学年実施
 - ア 日時 平成24年11月5日（月）5校時
 - イ 場所 南相馬市立小高中学校（鹿島小学校内仮設校舎）
 - ウ 内容 学級活動2年 31名（T1 学級担任・T2 養護教諭・T3 栄養教諭）
 - エ 指導案は別紙参照

T1：担任 事前アンケート結果から

T2：養護教諭の立場から

T3：栄養教諭の立場から

グループ活動「食物繊維の多い食品」を選ぶ



オ 事前指導 及び 参考資料

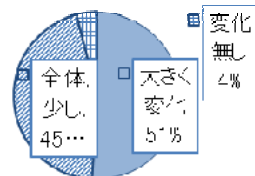
- 1) 事前指導：放射線の基礎知識「放射線とはどういうものか」（講師：日本科学技術振興財団）
内容：霧箱で放射線を見る。・放射線量を計測（計測機を使ってみる）
- 2) 福島県教育委員会発行「平成24年度放射線等に関する指導資料（第2版）」参考

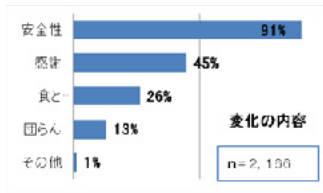
(2) 食に関するアンケートの実施

- ① 実施時期 平成24年7月
- ② 調査対象 南相馬市立小学校16校・中学校6校・幼稚園3園の保護者
- ③ 依頼者数 P会員 2,848人 回答者数 2,272人 回収率 79.8%
- ④ アンケート内容及び結果（一部抜粋）

ア 大震災・原発事故後1年を経て、震災前と比べてあなたは食に関する意識が変わりましたか。

イ 変化の内容は





<考察>食に関する意識は「大きく変化」「少し変化」と合わせると96% (2,166人) にのぼった。特に「食材の安全性」が91%、次いで「食べられることへの感謝」45%、「食と健康」26%、「食と団らん」13%であった。

3 鹿島中学校2年生「職場体験学習」

(1) 時期 平成24年9月11日(火)・12日(水)

(2) 参加生徒 11名

(3) 体験学習内容

- ① 給食センター一見学・概要説明
- ② 給食献立作成：11月1日の給食で実施
- ③ 給食食材事前検査体験

今日の給食は、鹿島中学校2年生が2011年11月11日・12日の職場体験学習で、作成した献立です。11名の給食のリストアップです。11名の皆さんが思いを込めた献立です。今日は給食を食卓に届けるまで、給食センターの調理員さん達に、おまじないをしていただきます。

その他に、モデルメニュー献立作成を行い、放送。給食パソコンで行った献立の他に、和食、中華、イタリアンのメニューも考案しました。残念ながら、その日の給食は、今日の献立が各家庭の給食では実施できなくなりましたが、但し学校で食べた献立には実施したいと願っています。

皆さんが、毎日食べている給食は、中々作らなくてはなりません。栄養が考えられています。今日は11月11日の献立が採用された献立です。

その一食の栄養を調べ、給食で使う食材は、全て放射線物質の検査をしています。そののりを使っていきます。ですから安心して食べてください。給食を食卓に届けるまで、放射線物質がら身体を守らなければならないので、2年生の皆さんを指導します。

11月1日「給食便り」

給食食材約1kgを刻んで、マリネリ容器にすき間なく詰め、NaI(Tl)シンチレーション検出器で測定体験



<感想>◇給食センターの職場体験に参加して、食の大切さや今の食材の安全性やそれを確かめるための苦労などがわかりました。調理員さん達は心を込めて給食を作っていました。その大切な給食を残して、大変失礼なことをしていたことに気づき、これからは残さないで食べたいと思いました。◇給食で使う食材の放射線を測定したり、栄養バランスを考えて献立を作成したり、一食作るのに多くの手間がかかっていることに驚きました。食の大切さがよくわかりました。等

4 まとめ

(1) 放射線教育と食育との関連

- 今年度から「放射線教育」が教育課程に位置付けられた。空間線量が落ち着いた中、内部被ばくを最小限に抑えることが重要課題となってきた。今後、内部被ばくを抑えるための食育と関連させ、将来につなげる知識を生徒に指導することが大切である。今回初めて食育と関連させた放射線教育を実施できたことは有意義だった。
- 放射線教育と食育との関連は、今後も継続し様々な実践を通し 児童生徒の健康を守っていくための指導内容の充実を図っていききたい。そして生徒に「選んで食べる力」を身に付けさせたい。

(2) 全体として

- ・ 今後も子どもたちの内部被ばくを抑えるため、食の安全確保が重要となる。保護者への不安の払拭のためにも、正確に情報を伝達し、子ども達の笑顔と健康を守る、安全で安心な学校給食の提供、そして食育に努めていくつもりである。

第2学年 学級活動学習指導案

日 時 平成24年11月5日(月)第5校時
指導学年 南相馬市立小高中学校 2年 33名
(鹿島小学校敷地仮設校舎内)
指導者 T1:学級担任 桑場 裕之
T2:養護教諭 井戸川 あけみ
T3:栄養教諭 小泉 弘子

- 1 題材名「放射線から身を守り、健康な生活を送る」
- 2 生徒の実態と題材について

(1) 生徒の実態

本校生徒は仮設住宅や借上げ住宅での居住環境や仮設校舎という教育環境の中でのストレスを抱えながら生活している。また、長時間のバス通学など震災後の環境の変化に伴い、生活時間が乱れてきているため、体調不良を訴えて保健室を利用する生徒が多くなっている。さらに、給食時の主菜や副菜、特に野菜の残菜が多く、原発事故後の食材への不安や食生活の乱れによる影響も考えられる。これまで学級活動、技術・家庭、理科、保健体育の保健分野でそれぞれ病気の起こり方や食生活と健康について学習をしている。そのため健康的な生活を送るにはどのようにすればよいかという基礎知識はあるが、原発事故による生活や食生活の急激な変化、また学習内容の定着が難しい生徒もおり、なかなか実践するまでには結びついていない。

(2) 題材設定の理由

東日本大震災に伴う原発事故の避難によって、子どもたちは、これまでと異なる居住環境や教育環境の中で生活している。さらに放射性物質による汚染のため安全な生活が脅かされ、精神的にも不安がある中、放射線被ばく調査のためホールボディカウンターや甲状腺検査、健康診査等は、子どもたちの身体的な負担や不安を助長させている。原発事故当時は、放射線量を気にかけて身を守ろうとする姿が見受けられたが、線量の低下や外での活動の規制が徐々に解かれたことによって、その意識も低くなりつつある。しかし、放射性物質による影響が払拭されたわけではなく、日常生活の様子や給食時の生徒の実態からも身体面や食生活面で安全で健康な状況であるとは言えない。

今後、長期にわたって健康管理されていく子どもたちが、放射線について正しく理解し、放射線から自分の身を守り、生涯にわたり健康で安全な生活を送ることが大切である。そのために、基礎的な知識や能力を身につけさせ、適切な行動をとることができるようにこの題材を設定した。

3 評価規準

○題材の評価規準

集団活動や生活への 関心・意欲・態度	集団や社会の一員としての 思考・判断・実践	集団活動や生活についての 知識・理解
自分の生活の充実と向上に関わる問題に関心をもち、自主的、自律的に日常生活を送ろうとしている。	日常の生活における自己の課題を見出し、自己を生かしながら、よりよい解決方法などについて考え、判断し実践している。	集団や社会への適応及び健康で安全な生活を送ることの大切さや実践の仕方、自他の成長などについて理解している。

4 本時のねらい

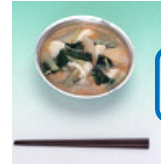
- ・ 健康の保持や健康的な成長のための生活のしかたを理解することができる。
- ・ 放射性物質から身を守る食材や栄養バランスの良い食事が大切であることを理解する。

5 学習過程

段階	学習内容・活動	時間 形態	○指導上の留意点		評価	準備物 資料
			T 1 担任	T 2 養護教諭	T 3 栄養教諭	
導入	1 本時のめあてを確認する。	15 一斉	○本時のめあてを板書する。	○生徒の様子から実態をつかむ。	○生徒の様子から実態をつかむ。	
	放射線から身を守り、健康な生活を送るためにはどうしたらよいかを知ろう。					
展開	2 アンケート結果について考える。 アンケートの項目と放射線との関連を考える。		○アンケート結果を発表し、問題点を考えさせる。			パワポイント
	3 病気の起こり方とその予防法を理解する。 (1) 病気の起こり方について ・放射線と病気の発生 (2) 予防方法について	10 一斉		○病気の起こり方を説明し、生活とのかかわりについて理解させる。 ○予防法を説明し、生活行動ができるようにする。	○机間指導をする。	
展開	4 放射性物質から身体を守る食事を考える。 (1) 学校給食の放射性物質 検査体制について (2) 放射性物質から身を守る食事について ①栄養バランスの良い食事を知る。 ②放射性物質を排出するための食材を知る。 ・食物繊維の多い食品を食品カードで予想する。 ③「まごわやさしい」の食材を知る。(豆・ごま・わかめ・野菜・魚・しいたけ・いも) (3)調理法の工夫について	15 一斉 班	○机間指導をする。 ○生徒に発表させる。	○机間指導をする。	○安全な給食の提供体制について理解させる。 ①流通前の食材検査 ②使用食材の事前検査 ③給食丸ごと検査 ○健康に良い食事を説明する。 ・五大栄養素 ○食物繊維の多い食品を班で考えさせる。 ・食物繊維の多い食品を理解させる。 ○「まごわやさしい」健康によい食事法を理解させる。 ○事例をあげ調理法を説明する。	食材検査 写真 事前検査 結果 ワークシート フラッシュカード 食品群別表 絵カード フラッシュカード グラフデータ
	栄養バランスの良い食事が、放射線から身を守り、健康な体をつくるために大切であることを理解できたか。(ワークシート・発表)					
まとめ	5 本時のまとめをする。 ・ワークシートに記入し、発表する。	10 一斉	○本時のまとめをワークシートに記入させ、発表させる。	○机間指導をする。	○机間指導をする。	

1月 全国学校給食週間 おすすめ商品のご案内

学校給食の歴史の中で、現在も学校給食によく登場し喜ばれている献立に“すいとん”があります。昭和17年には“すいとんの味噌汁”のみの給食でした。



昭和17年
すいとんの味噌汁

また、昭和27年には、「コッペパン・ミルク（脱脂粉乳）・鯨肉の竜田揚げ・せんきゃべつ・ジャム」の献立が登場しました。

全国学校給食週間にぜひ、“すいとん汁”“鯨肉の竜田揚げ”の献立を取り入れてみてはいかがでしょうか。

鯨肉は、日本人の重要なタンパク源として古来から食されてきました。高蛋白、低脂肪、低カロリー、低コレステロール、また不足しがちな鉄分も多く含まれています。



昭和27年
鯨肉の竜田揚げ

品名	規格	価格	商品特徴
①くじら角切り	1kg	1400円	約2cm角の一口大にカットしてあります。
②くじら角切り澱粉付き	1kg	1550円	角切りに澱粉をまぶしました。
③くじら角切り立田澱粉付き	1kg	1600円	角切りにカットしたものを白醤油、酒で下味をつけ澱粉をまぶしました。
④くじらカツ	40g 50g	55円 69円	カットしたものに衣40%（パン粉、澱粉、コショウ、ブドウ糖、食塩、水）をつけてあります。
⑤くじらカツ(カレー風味)	40g 50g	66円 82円	子ども達の好きなカレー風味として、くじらの独特の臭みを消したくじらカツです。

1



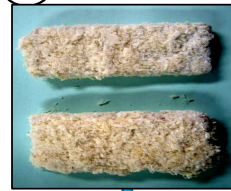
2

3

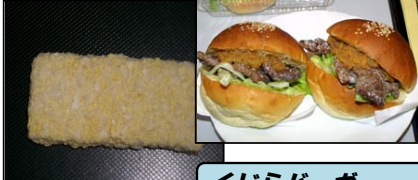
下味付き



4



5



くじらバーガー

ぜひ、ご利用ください。
ご注文はお早めに！！



くじらカツカレー

受注製造品ですので、**ご発注から納品まで2週間以上** かかります。お早めのご注文をお待ちしております。また、**冷凍すいとん** の取扱いもございますので、ご利用ください。

【放射性物質検査済みの平成24年産新米をお届けしております。】

24年産米の御提供について

平成24年3月11日の東日本大震災とそれに引き続き東京電力(株)福島第一原子力発電所事故により、県内においては安全・安心な食品の確保が大きな課題となっております。

本会としましては、安全で安心できる学校給食用食品を学校等にお届けするため、これまで、取扱う食品の全品目(800品目以上)について放射性物質の検査を行い、その結果を本会のホームページで公表してまいりました。

平成24年産の米につきましては、福島県の玄米全袋検査の実施状況や市町村等の御意向を踏まえ、地産地消の観点から、玄米購入・精米加工の委託先であるJAパールライン福島(株)と連携・協力しながら安全性を確認の上、震災前に実施していた市町村毎の米の提供を再開させることとします。

取扱う市町村産米は、県の玄米全袋検査で25Bq/kg未満となった米のみに限定するとともに、JAパールライン福島(株)における検査に加え、本会においては検査機器や検査員を増強し、次のとおり徹底した放射性物質検査を実施します。

【放射性物質検査】

- 1 検査は、市町村産米、会津産コシヒカリ、北海道産の区分毎に実施します。
- 2 県内産米は、県の全袋検査で25Bq/kg未満の玄米のみを使用します。
- 3 市町村産米の検査



(1) JAパールライン福島(株)(玄米購入・精米加工委託先)において、玄米及び精米のセシウム濃度を測定します。検査機器の検出限界値は20Bq/kg、検査は、玄米購入・精米加工ロット毎に、複数検体を抽出し検査します。

(2) 本会において、精米のセシウム濃度を測定します。

検査機器の検出限界値は10Bq/kg、検査は、各市町村等に納品する加工ロット毎に、複数検体を抽出し(100kg当たり1検体程度)、検査します。

検出限界値を超えた放射性物質が検出された場合には、直ちに仕入業者等に連絡し、適切に対応します。検査結果は、その都度、本会のホームページに掲載します。

4 会津産コシヒカリの検査

市町村産米と同様の検査を行います(平成23年産の会津産コシヒカリからは、放射性物質は検出されていません)。

5 北海道産の検査

市町村産米と同様の検査を行います。本会における検査は、1ト当たり1検体を抽出して検査します(平成23年度産の北海道産米からは、放射性物質は検出されていません)。

本会が提供する“ごはん”は、放射性物質検査のほか、専門機関の検定や専門的な機器等によって選別された1等米を使用し、さらに本会が衛生管理等の指導や研修などを行っている福島県パン協同組合加盟の委託加工工場において炊飯しお届けします。

なお、市町村の御要望により、会津産コシヒカリや北海道産米の提供も承っております。

今後とも、市町村等の皆様の御要望、御意見を賜りながら、福島県全体の学校給食の普及充実と食育の推進支援という本会の使命を果たすべく、職員一丸となって頑張っておりますので、よろしく御理解と御愛顧のほどお願い申し上げます。

良いお年をお迎えください!

