

学校給食会だより



平成25年2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されております。 <http://www.fgk.or.jp/>

メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

3学期も残り少なくなってきました。

終業式、卒業式に向けての記念行事も多く何かとお忙しい日々をお過ごしのことと思います。

思い出に残る献立や、本会の貸出用食器などもフル回転でお使いいただいているバイキング、テーブルマナー給食実施など、児童・生徒達は、学年最後の楽しく、おいしい給食、また、マナーの習得で心に残る給食となることでしょう。

2月3日の節分を始め、3月、4月の行事食もたくさん取り揃えております。

本会ではこれからも、食材の選択に細心の注意を払い、安全・安心な食材の提供に努めてまいりますので、ご活用いただきますようお願い申し上げます。

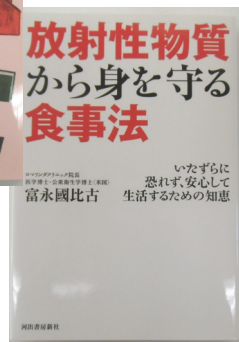
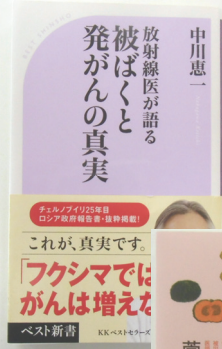
県内全域でのインフルエンザの流行も続いております。手洗い、うがい、規則正しい生活で吹き飛ばし、3学期を終了したいものです。

【食育教材貸出について】

本会では、食育及び衛生指導に必要な補助教材を多数準備し、食育推進並びに学校給食の普及充実に支障することを目的として貸出を行っており、各市町村教育委員会、学校、共同調理場などでご活用していただいております。

放射能に関する基本的な知識をはじめ、放射線が及ぼす影響、健康被害を防ぐ具体的な対策方法、調理の工夫などの関係書籍も貸出教材として多数揃えております。

一部ご紹介させていただきますが、平成24年度の「食器・教材貸出リスト」に全冊記載いたしておりますのでご確認の上、ご利用ください。



学校給食を生きた教材とするための献立の工夫

会津坂下町立学校給食センター栄養教諭 二瓶美智子

1 はじめに

会津坂下町では、平成 23 年 3 月にオール電化の新学校給食センターが完成し、4 月から給食の提供を開始しました。現在、幼稚園 4 園、小学校 4 校、中学校 1 校に合わせて約 1,850 食の給食を提供しています。新センター建設に当たり、地場産物の活用や献立内容の更なる充実が図れるよう、施設設備を充実させました。現在、生きた教材となる学校給食を目指し、次のような取り組みを行っています。

2 組織と計画

(1) 献立作成委員会の設置

栄養教諭等や調理員だけでなく、学校や幼稚園・保護者・地域の方々の意見を献立に反映させ、「生きた教材」とするために、平成 23 年度に「献立作成委員会」が設置されました。

委員会は、各学校・幼稚園の給食主任(食育推進コーディネーター兼務)9名、保護者代表9名、町保健師1名、調理員2名、事務局として所長、栄養教諭等2名で構成されています。学期に1回委員会を開催し、下記のような内容を盛り込みながら献立の検討を行っています。委員から提案があった献立や内容については、積極的に給食に取り入れたり、献立作成時に配慮したりしています。



【グループに分かれ、献立の検討を行う委員】

< 献立作成委員会での主な協議内容 >

- ・ 献立内容の検討
- ・ 和食を中心とした子どもたちに食べさせたい料理や献立についての提案
- ・ 行事等に関連させた献立の検討
- ・ こんな給食あったらいいな(献立作成委員の願いをこめた給食)
- ・ 朝ごはんおすすめメニューの提案

(2) 学校給食年間指導計画の作成

学校や幼稚園の指導計画に沿って学校給食センター年間指導計画を作成し、計画に基づきながら献立作成や食の指導を行っています。指導計画には、月や週毎の給食の目標、給食だより掲載内容、行事食、給食を通しての食育、地場産物の活用等を掲載しています。(別紙参照)

月別給食指導目標が、受配校の学校や幼稚園と同じことから、指導内容を給食だよりや献立表で家庭へお知らせしたり、各学級に配布する給食センターだよりや給食放送資料に取り上げたりして、学校や幼稚園、家庭と連携を図りながら、一体となって指導を行っています。

3 献立の工夫

(1) 地場産物の活用

現在、地元の生産者や団体と連携を図りながら、旬の野菜や果物、会津地鶏卵などを納品していただき、給食に活用しています。活用に合わせて掲示資料や放送で栽培の様子や生産者の思いを伝えたり、生産者と会食を行ったりして「郷土愛」や「感謝の心」を育てています。

また、会津地鶏卵の生産者には、給食の野菜くずやだしを取った後の煮干しなどをえさとして活用していただき、その卵を給食に使用するという循環型給食を実施しています。



野菜くず等を
会津地鶏の
えさに



会津地鶏の卵を
ハムエッグや
エッグスープに



更に、幼稚園で栽培したいも類を給食に活用したり、町内にある会津農林高校と連携し、高校生が栽培した野菜や米を活用したりしています。活用にあたっては、生産の様子などを取材して掲示資料として各学級に配布し、生産者の思いや生産の様子が伝わるようにしています。

食材の安全性については、平成23年12月に食材の放射性物質検査のために「シンチレーション検出器」を導入し、北海道を除く東日本で生産される全ての食材を検査(地場産物は生産者毎に検査)し、検出下限値以下の食材を使用しています(検査時間15分)。検査結果については、給食日より町のホームページに掲載し、家庭へお知らせしています。



JA 会津みどり女性部『みどりの会』の方々と、年1回、会食を実施し、交流を行っています。



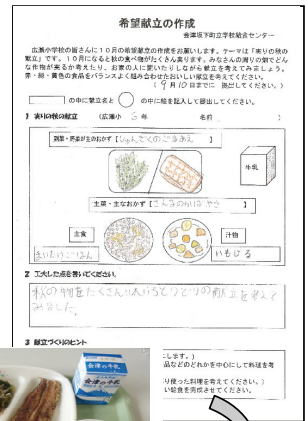
農林高校と連携し、高校生が栽培した野菜を給食に使用

給食に活用可能な地場産物の発掘・・・今年度は新たにさくらんぼを使用



(2) 児童生徒参加型給食「希望献立」の実施

児童生徒の嗜好優先の希望献立ではなく、学校毎にテーマを設定し、小学校1~4年生は家庭の協力を得ながら、5,6年生と中学生は家庭科の学習を生かしながらご飯を主食とした一汁二菜の献立を作成します。献立作成を通して、バランスのよい組み合わせについて考えたり、給食への関心が高まったりすることをねらいとして実施しています。作成した献立の中から各学校1点を選び給食に取り入れています。希望献立の日に合わせて試食会を実施する学校もあり、学校や家庭の給食への関心の高まりを感じています。



- <希望献立のテーマ>**
- 10月(A小) 実りの秋の献立
 - 11月(B小) カミカミ献立
 - 12月(C小) 冬にとれる食べ物を使った献立
 - 1月(D小) かぜ予防の献立
 - 3月(中) 脳の働きを高める献立



【実りの秋の献立】

(3) チャレンジ給食

苦手な食べ物を克服する一つの手立てとして「チャレンジ給食」を取り入れています。各学校・幼稚園から、園児・児童生徒が苦手とする食べ物や料理を3点挙げていただき、その中から1.2点選んで献立に取り入れ、園児や児童生徒全員でチャレンジします。チャレンジの食材としては、野菜類やひじき、魚などが多く挙げられます。「食べてみよう」という意欲がわくように、材料の組み合わせや調理方法を工夫しています。チャレンジ給食では、「これまで食べられなかった物が食べられた」「みんなで残さず食べよう」とがんばった」などの声が寄せられ、給食の残食も少なくなっています。

「骨付きの魚」にチャレンジ! さんまをじっくり煮つけて骨ごと食べられるように



(4) 行事食や地域の食材を生かした献立の工夫

地域と密接なつながりのある行事食や地域の食材を子どもたちに伝えようと、献立作成委員会でもこれらについて提案していただき、給食に取り入れています。



【秋祭り行事食】
お赤飯とこづゆ



【だんごさしとだんご汁】

「20日正月の風に当てるものではない」とされ、19日に取り外し、だんご汁にして食べる風習も伝える。

まんじゅうの天ぷらを通して、食べ物を大切に
する心を伝える。



【会津の郷土料理】
まんじゅうの天ぷら

大根葉・ちりめんじゃこ・
ごま・塩昆布・かつお節で作る
カルシウム豊富なふりかけ。
子どもたちにも好評!



(5) 朝食おすすめメニューの導入

忙しい朝に簡単に作れてバランスのよい朝食になるような「朝食おすすめメニュー」を給食に取り入れ、家庭の参考にさせていただいています。

また、献立作成委員会において、「スポーツ選手の朝ごはん」を取り上げてほしいという意見があり、町内在住の佐藤敦之選手に朝食についてお聞きし、給食だよりや食育だよりで紹介したり、お勧めの「大根葉とじゃこのふりかけ」を取り入れたりしました。

(6) 手作り料理を多く取り入れて



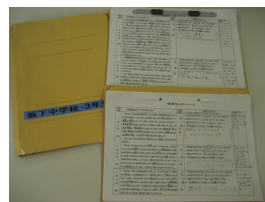
【手作りに取り組む調理員】

手作りが可能な日には、焼き物や揚げ物なども手作りを多く取り入れ、素材が分かるように工夫しています。好評な手作り料理には、旬の食材を使ったかき揚げ、松風焼き、地元産立川ごぼうのハンバーグ、魚のピザソース焼き、魚のタルタルソース焼きなどがあります。手作りにより、子どもたちが苦手とする食材も食べやすく調理することができ、残食

減量につながっています。

(7) 給食モニターノートでキャッチボール

毎日、献立に沿って放送資料を作成し、各学校や幼稚園に届けています。放送資料の右側には、給食の量や彩り、味、感想を記入する欄を設け、児童生徒が輪番で記入するモニター制度を取り入れています。学校給食センターでは、調理員、所長、事務職員、栄養教諭等がモニターノートを読み、毎日返事を書いています。児童生徒は、モニターノートの記入を通して、給食をよく見て、よく味わって食べるようになってきました。感想欄には、感謝の言葉なども多く書かれるようになってきました。

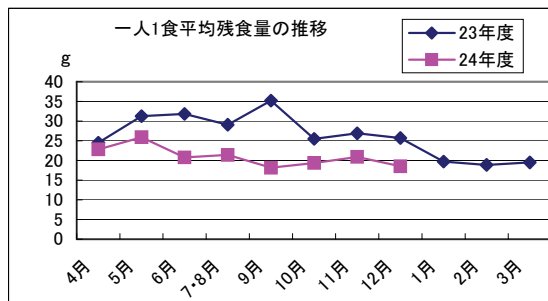


【給食モニターノート】

4 まとめ

(1) 成果

- ① 献立を工夫し、それを教材として活用し食の指導を行ってきた結果、給食の残量が減少してきました。
- ② 地場産物を生かしながら和食を多く取り入れてきた結果「和食が好き」という子どもが増えてきました。



(2) 課題

- ① 学級活動の内容と関連させながら献立を作成したり、家庭科の教材として活用が図られるよう配慮しながら献立を作成してきましたが、教科との関連は不十分でした。次年度は、教科と関連させた献立作成に取り組んでいきたいと思ひます。
- ② 設置されて2年目の献立作成委員会は、年2回の開催に留まっています。献立作成委員会を更に活性化させ、生きた教材となる学校給食を目指していきたいと思ひます。

～生きた教材として、おいしく魅力ある学校給食とするための献立の工夫

石川町立石川小学校 主任栄養技師 庄司祐理

1 はじめに

石川小学校は石川町の北東に位置し、児童414名、職員26名の中規模校です。単独校方式ですが施設はとても古く、その厳しい状況の中でも調理員5名と力を合わせて、安全でおいしい給食作りに励んでいます。

2 生きた教材となるための献立の工夫

① 手作り献立の実施

調理員さんと共通理解のもと、手作りを心がけて献立作成をしています。例えば、ぎせい豆腐、松風焼き、さんまの生姜煮、さんまのオレンジ煮、チキンカツ、ミートローフスパニッシュオムレツ、ミートグラタン、ホワイトソース、スイートポテト、蒸しパン、ツナトースト、アーモンドトースト、シューマイなどを手作りしています。手作りの良さは、原材料を把握することができるので、食物アレルギーにも対処しやすいこと、そして何よりも調理員さんが愛情を込めて作ってくださるので、おいしさが違います。一手間を惜しまず、一生懸命調理する調理員さんの姿に頭が下がります。



② 新しい献立の実施

雑誌やインターネットで新しい献立を探したり、石川郡内の栄養職員で研修会時に献立表を持ち寄って献立の情報交換などを行っています。調理員さんと材料や分量、作り方などを事前に綿密に打ち合わせて新しい献立にチャレンジします。子どもたちが食べている様子も見ながら反省点があれば次回に生かし、より良い献立になるように工夫しています。

③ 授業との連携

2年生の学級活動では「野菜と仲良しになろう」という題材で、グリンピースの莢むきやスナップえんどうの筋取りを各クラスで行い、当日の給食に使用しました。子どもたちは、とても楽しく莢むきや筋取りを行いました。グリンピースごはんとスナップえんどうのサラダにして出しましたが、2年生はもちろん、全校生で感謝しながら食べることができ、グリンピースが苦手な子も残さず食べる姿がとても印象的でした。



また、各学年の授業に合わせて献立作成をしています。3年生の国語「すがたをかえる大豆」に合わせた大豆献立、6年生の家庭科「朝食に合うおかずを作ろう」に合わせた朝食献立などを実施しています。

④ テーブルマナー給食、バイキング給食の実施

5年生を対象にテーブルマナー給食、6年生を対象にバイキング給食を実施しています。テーブルマナー給食は、ナイフやフォークの使い方など、洋食のマナーを身に付けること、バイキング給食は、自分で食事を選択する力を身に付けることを目的に実施します。テーブルマナー給食もバイキング給食も、子どもたちはとても楽しみにしています。

3 おわりに

給食は、愛情を込めて作ると子どもたちの心に伝わり、愛情のこもったおいしい給食を食べれば、「今日も給食、おいしかったよ」「給食で食べておいしかったから、お家でも作って」など、必ずお家で話をします。子どもからこのような給食の感想を聞くことで、保護者の方は給食に興味や関心を持ちますし、給食に対する信頼を深めてくださると思います。また、安全でおいしい給食を提供することで、先生方の給食に対する信頼がアップし、各クラスでの給食指導にも力を入れていただけます。「子どもたちの笑顔があふれる給食」をモットーに、今後も生きた教材となるようなおいしく魅力ある献立を作成し、5名の調理員さんと力を合わせ、愛情を込めて給食を作りたいと思います。

春の行事食をご案内いたします。おいしいのは、もちろん、原料や製法にこだわった季節感あふれる伝統的なおいしい和菓子や、デザートはいかがでしょうか。ご注文をお待ちしております。



3・4月の行事食のご案内

物資名	規格	価格（税抜き）	製造業者	申込締切
① ひなまつり （ももゼリー）	40g	41円	トーニチ	3月使用の場合 2月14日 4月使用の場合 3月14日
② ひなまつり （3食スイーツ）	60g	56円		
③ お祝いデザート （いちごのジュレ）	50g アレルギー：無	43円		
④ お祝いデザート （春色プリン）	50g アレルギー：卵・乳・ 大豆・もも	60円		
⑤ お祝いケーキ （生ショート）	30g アレルギー：卵・乳・ 小麦・大豆	128円		
⑥ お祝いケーキ （ショコラオレ）	30g アレルギー：卵・乳・ 小麦・大豆	96円		
⑦ お祝いケーキ （ストロベリー）	30g アレルギー：卵・乳・ 小麦大豆	96円		
⑧ ひし餅	35g	69円	カセイ食品	3月使用の場合 2月8日 4月使用の場合 3月22日
⑨ 桜餅	45g	58円		
⑩ 祝大福	40g	78円		
⑪ いちごもち	30g	49円		

