

学校給食会だより



平成26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

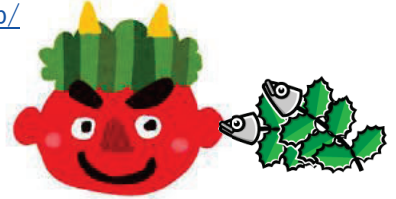
Kawamoto@fgk.or.jp

東日本大震災と原発事故による大災害から、はや、3年が経過しようとしています。

食品の放射性物質検査をはじめ、アレルギー対応、ノロウィルス対策、新型インフルエンザ対策等、学校給食現場の皆様にご敬意を表します。

本会でも、これまで以上に取扱食品の放射性物質検査はもとより、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。

3月の行事食、お雛祭り、卒業・進級のお祝いなどの主菜、デザート等も多数準備させていただいておりますので、ご活用いただきますようお願い申し上げます。



【 本会におけるノロウィルス対策 】

ノロウィルス、インフルエンザが流行していることから、学校給食会では、以下の緊急予防対策を講じています。

1 主食（米飯・パン・めん）の委託加工工場に対する衛生管理指導

- (1) 静岡県の食中毒事件が報道された翌日（1月17日）に、全工場に対し衛生管理の徹底を文書で指導しました。
- (2) 1月24日に、県保健福祉部の専門職員を講師として、委託加工工場代表者・職員を対象とした「緊急衛生管理講習会」を開催しました。
- (3) 1月27日から30日にかけて、全ての委託加工工場に対し、「緊急衛生管理工場実地調査」を行い、ノロウィルス等の感染防止対策を徹底するよう指導を行いました。

2 本会内における感染予防対策

- (1) 手洗いマニュアルを作成・掲示をし、職員の手洗い、うがい等を徹底するとともに健康状態を毎朝確認しています。

また、事務所内ドア等を毎日、塩素系薬剤で拭き取り除菌をしています。

- (2) 職員、配送従事者のノロウィルス保菌検査を実施し、すべて陰性を確認しました。



緊急衛生管理講習会

地域との連携による幼稚園における食育の取り組み

二本松市立小浜幼稚園長 菅野みゆき

1 はじめに

健康な心と体を育てるためには食育を通して望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、本園の食の実態を調査したところ、入園当初、園児数 20 名の朝食の摂取率は 75% と低く、保護者からは「朝は、食べたがらないので」という声が多く聞かれ、家庭における朝食に対する意識が薄れている状況が窺えた。また、本園は学校給食センターからの学校給食を利用しているが、入園当初は、「食べられない」「お家の味と違う」など偏食傾向の園児が目立ち、会食時間にも個人差が見られた。

そこで、家庭や地域と連携を図りながら、給食や料理教室・栽培活動などを通して、作る楽しさを感じ取り「みんなで食べるとたのしいな」という気持ちから、進んで食べようとする気持ちをはぐくんでいきたいと考えた。

2 ねらいと内容

目指す幼児像

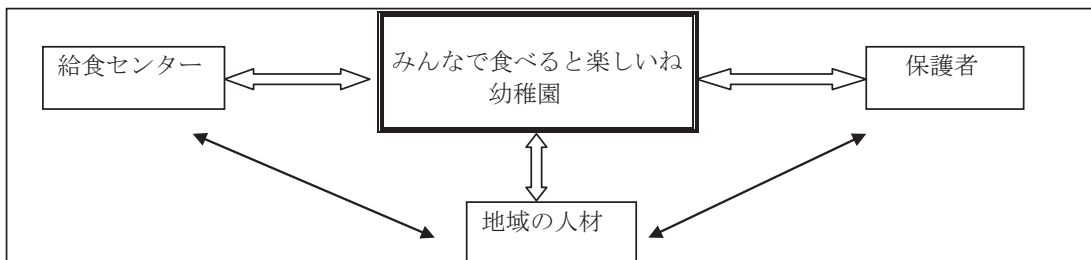
進んで食べようとする子

ねらい

友達や教師と食べることを楽しむ。

内容

- ① 日々の給食活動を通して給食に関心を持つようにする。
 - ・担任のかかわりと学校給食センター栄養教諭による給食指導
- ② 地域の人材を活用した料理作りを通してみんなで食べる楽しさを味わう。
 - ・親子郷土料理教室（講師 地域の郷土料理研究家）
 - ・カレーやおやつ料理教室（講師 学校給食センター栄養教諭・幼稚園教諭）
- ③ 栽培活動から収穫の喜びを味わう
 - ・枝豆 ・トマト



3 活動内容

実践例1 日々の給食活動を通して

年間 150 食の給食の中で、食のマナーや給食の栄養などに関心を持たせてきたが、さらに給食を身近なものとして考えられるよう、実際に給食を作っている学校センター栄養教諭と連携を図ってきた。

- ① 一緒に給食を食べる（2回）
- ② 食育についての話を聞く（2回）
- ③ リクエスト献立（郷土料理のざくざくと地域の伝統野菜黒豆を使った献立）の実施
- ④ 保護者による給食試食会及び講話（1回）

月		火	
2日	りんご くろまめ なつとう	3日	パンにはさんで 食べてください フレンチサラダ ケチャップ ウインナー ミネストロー
むぎごはん ざくざくに		コッペパン	
ぎゅうにゅう、なつとう、とりこ、やきどらみ おたにく、しみどらみ、うずらのたまご		ぎゅうにゅう、ベーコン、ウインナー、こなチーズ	
にんじん、さやいんげん、だいこん、ごぼう、 たまねぎ、しいたけ、りんご、こんにやく		にんじん、とまと、パセリ、たまねぎ、きゅうり コーン、きゅうり	
むぎごはん、じゃがいも、さといも、さとう		パン、マカロニ、さとう、あぶら	
あぶら			
エネルギー	小学校 716 中学校 880	小学校 685 中学校 795	

「野菜を食べるといいうんちがでるよ」野菜を茹でるとこんなに少なくなる！



えーと、魚は赤の仲間



わーい、本田先生だ



＜本日の給食の野菜の働きについて＞

＜今日の食材は何色の栄養＞

＜一緒に食べよう＞

＜成果＞

- 毎日の給食の時間において、幼児が給食に使用されている食材を4つの食品群に分類する活動を通して「この味噌汁には何が入っているのかな」と、食材に対し興味・関心を高めるようになってきた。
- 給食の献立の食材を紹介することで、苦手だった食材を食べていたことに気付く姿も見られた。
- 実際に給食を作っている方からの栄養や働きについての話は、理解がしやすく給食への親しみにつながるとともに、苦手なものでも食べてみようとする意欲の高まりにつながった。

実践例2 料理教室を通して

親子郷土料理教室やカレーやおやつ料理教室などを計画的に実施してきた。特に、親子での料理教室では、地域の伝統野菜を使つての調理や郷土に伝わる伝統食に目を向け地域の方を講師として招くとともに、あぶくま伝統野菜の会を通して伝統野菜の黒豆を確保していただき郷土料理作りに取り組んだ。「くさ〜い。これなんの匂い」「ごぼうの匂いってこんな匂いなんだね」「ねこの手にして切るのよ」「ざくざく、作ったことなかったわ」など、親子での会話も弾み自分たちで作ったものを楽しく食べることができた。



＜地域の方から教わって＞



＜親子でわいわい楽しいね＞



＜栄養教諭による講話＞

＜成果＞

- 自分たちで材料を切ると食材のにおいを「くさい」という表現をしていたが、煮ることで「匂いが変わってきた」「うまそうな匂いだ」など、匂いの変化に気づく姿が見られた。
- 親子でゆとりをもってかかわる時間を確保したことで、会話も弾み親子の絆を深めるとともに参加者間のコミュニケーションを高める場ともなった。
- 保護者は、郷土料理教室を通して、岩代地域の伝統野菜に触れ、地域に伝わる昔ながらの調理方法から先人の知恵を知ることにもできた。このことは、失われつつある地域の食文化や郷土食の一端を理解するきっかけになった。

実践例3 栽培活動を通して「わ〜い、芽が出た」

本園周辺の除染作業が完了したため、栽培活動を始めた。一人一鉢の枝豆作りでは、種まきの入れ物を牛乳パックで作って購入した土を使って栽培開始。「芽がでない！」「土の中はどうなっているの

かな」疑問に向き合いながら苗の世話と観察を続けた。夏休みは、家庭に持ち帰り、各家庭で収穫した。

また、2種類のトマトを育てる中で「花が咲いている。トマトの赤ちゃんかな」「アイコは形が丸くないよ」「幼稚園のトマトおいしい」など、その場でトマト狩りをしてみんなで食べた。プランターでの栽培であったが、かなり実をつけ収穫を楽しむことができた。



<土の中はこんなになってる>

<りっぱな豆になりました>

<この色になったら甘いよ>

成果

- トマトが苦手な幼児が、目の前に実っているトマトを自分でとって進んで食べた。
- 直接トマトをとって食べた経験から、食べ頃のトマトを見つけて採るようになった。
- 自分の栽培した豆を食べて、「お父さんがビール飲むとき食べる豆と同じ味がした」給食の食材に豆がでると「これも同じ仲間だね」など関心を持つようになった。

4 まとめ

- 教師自身が、日々の給食活動を意識し繰り返しかかわってきたことで、食べ物への興味をもち食材への関心を高めることにつながった。
- 毎日食べる給食に携わる栄養教諭とのかかわりを計画的に実施してきたことで、その日の食材に関心をもち幼児にとって給食が身近なものとなり、食べようとする意欲につながってきた。
- 子どもたち自身が、苦手なものを克服することも、楽しく食べることに結びつくことがわかった。

3・4月の行事食のご案内



春の行事食、食材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、デザート等はいかががでしょうか。ご注文をお待ちしております。

食品名	規格	価格（税抜き）	製造業者	申込締切				
① ひし餅	35g	69円	カセイ食品	3月使用の場合 2月10日 4月使用の場合 3月20日				
② 桜餅	45g	58円						
③ 祝大福	40g	78円						
④ いちごもち	30g	49円						
⑤ やさしい海のハート型スライスなると	1本パック 160g	220円	⑥ やさしい海の祝なるとスライス	1本パック 160g	220円	⑦ やさしい海の星型スライスなると	1本パック 160g	240円
								