

学校給食会だより

平成 27 年
4 月号

[編集・発行]

(公財) 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館 16-2

T E L 024-567-4711

F A X 024-567-4451

◇ 平成 27 年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤俊市郎



日頃から、学校給食関係の皆様には、本会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

さて、平成 26 年度は、本会にとりまして設立 60 周年という記念すべき年でありました。昨年 9 月には、県教育委員会 杉教育長様ご臨席の下、多数の学校給食関係の皆様にもご出席いただき、無事式典を挙げてまいりましたことに対し、改めて感謝申し上げます。

また、本会といたしましては、安全で、安心できる食品を提供することを第一に考え、県教育委員会のご支援をいただき、引き続き食品の放射性物質検査を実施するとともに、食品衛生の専門家を「食品衛生管理アドバイザー」として 3 名を委嘱し、主食の加工工場の指導や市町村学校給食施設へのアドバイスなど、学校給食全体の安全衛生管理の強化に努めてまいりました。

平成 27 年度は、新たに「食品衛生管理室」を設置するなど、食品の安全衛生管理体制をさらに強化するとともに、「お客様志向」に立った食品 PR や広報の強化、地場産品を活用した学校給食用食品の開発などを重点的に取り組んで参りたいと考えております。

本県の学校給食を側面から支える役割と責任を十分に自覚し、適正で安定的な法人運営と学校給食現場のニーズに呼応した質の高いサービス提供に役職員一丸となって取り組んでまいりたいという覚悟であります。

結びに、本会の事業運営につきまして、今後とも、一層のご理解とご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

食育に関する調査研究会報告書「学校給食と食物アレルギー」発刊のお知らせ

本会が設置している「食育に関する調査研究会」においては、平成 25 年度から 26 年度の 2 か年をかけ、「学校給食と食物アレルギー」について調査研究を進め、今般、調査内容を取りまとめ報告書として発刊いたします。

【報告書の特徴】

- ① 文部科学省監修の「学校のアレルギー疾患に対する取組みガイドライン」(平成 20 年 3 月)を基本として、学校給食現場や関係施設で役立つ実践事例や資料等を掲載。
- ② 食物アレルギー対応を実践している先進地調査、専門医師による最新情報と、この 3 月に文部科学省から発行された「学校における食物アレルギー対応指針」との整合性も十分に確認し、福島県の実態に応じた、食物アレルギー対応に関する基本から応用まで分かりやすく解説しています。

※ 県内全ての小中学校、共同調理場ほか関係機関など約 1,300 箇所、4 月上旬から無償で配布いたしますので、有効活用いただければと考えております。



目次	「平成 27 年度を迎えるに当たって」 公益財団法人福島県学校給食会会長 佐藤俊市郎	1
	食育に関する調査研究会報告書「学校給食と食物アレルギー」発刊のお知らせ	1
	食育の在り方について「マイルストーン」 三春町立三春中学校 栄養教諭 土屋久美	2
	「郷土食豊かな学校給食メニューのご紹介」 二本松市安達学校給食センター 栄養技師 梅山弘恵	3
	新 貸出教材のご案内 (CD 版紙芝居)	4
	カミカミ食品のご案内	4
	★訂正とお詫び	4



マイルストーン (milestone)



三春町立三春中学校 栄養教諭 土屋 久美

平成9年の保健体育審議会答申「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」において、児童生徒には「食に起因する新たな健康課題が増加している。」ところから「学校における食に関する指導の充実」を図る必要があると提言されました。これまで「給食指導」「栄養指導」と称されてきたものが、「食に関する指導」と総称され、翌平成10年文部省体育局長通知「食に関する指導体制の充実について」では、「食」に関する専門家である学校栄養職員の積極的な参画・協力を得て、担当教諭とチームを組んで教科指導、あるいは特別非常勤講師として「食」に関する指導を行う等、学校栄養職員には効果的な指導を行うことが要請されました。ここから学校栄養職員は教壇に立ち、栄養教諭の道も開かれました。既に17年が過ぎたことに感慨深いものがあります。

その当時、6年生体育科保健の領域「病気の予防」で、おやつを食事がわりにすると栄養が偏ることを示す授業をT・Tで行いました。授業の内容は、ジュースの糖分、スナック菓子や即席麺の脂質、塩分の量を包装の表示から読み取り、実物の砂糖、油等を使い、量るというものです。「生活習慣病の予防には、栄養の偏りのない食事が大切であることを理解させる。」と指導要領解説の内容にはあるので外れてはいないと思いますが、専門性を出すこと、印象深い授業にすることに主眼がおかれ、量るという「手段」にばかり時間をかけていました。

これと類似の指導案を「学級活動」でみるがあります。学級活動(2)は、「児童自ら努力目標を自己決定し、その実現に取り組めるよう生徒指導の機能を生かす展開を工夫することを通して、自己指導能力を育てる。」ものと書かれています。おやつにどれだけ砂糖や油が含まれているかを知らせるところに時間をとられては「学級活動」の目標からは外れるかなと話したら、では「おやつ」の授業はどうしているのかと聞かれました。

おやつの授業をする前にアンケートをとります。どんなおやつを食べていますか。おやつはいつ、誰と、何をしながら食べることが多いですか。おやつのいいところは。おやつの心配なところは等です。この授業の答えは既にそこにあります。子どもたちは「楽しい」「おいしい」「うれしい気持ち」とおやつのいいところをあげ、「むし歯になる」「太る」「ごはんが食べられなくなる」と心配を書きます。兄弟、親など誰かと一緒に食べる子どもは、いいところを多く書き、一人で、ゲームをしながら、まんがを読みながらと答える子どもは心配なところを多く書いてきます。この結果を知らせて子ども達に考えさせます。どう心配事を解決していったら、おやつのいいところだけを味わえるのか。

「何かをしながら食べない。」「袋ごと一人で全部食べない。」「食べたらずを磨く。」おやつは悪いことではなく、生活の潤い。大事な量はとる食べ方であることに自分達で気付いていきます。自分の生活を振り返って、どの子ども努力すべきことを具体的に決め、実践につなげようとしていきました。

先の答申には、「学校栄養職員は、(略)栄養学等の専門に関する知識や技術は確保されているものの、食に関する指導を児童生徒に行うために必要な専門性は担保されていない。(略)学校栄養職員の資質向上策を検討する必要がある。」と提言されていました。策を十分に授けられないまま、皆で手探りしながら考えてきた感があります。若い先生方にはこの地点からスタートして欲しいと思います。

迷ったら悩んだら子どもたちのところに戻ることでしょうか。おやつの心配なところは「弟に先に食べられていないかが心配です。」「悪くなっていないか(賞味期限?)が心配です。」時に子どもたちは癒してくれます。

郷土食豊かな学校給食メニューのご紹介

二本松市安達学校給食センター 栄養技師 梅山 弘恵

二本松市の代表的な郷土料理として、「ざくざく」があります。これは、二本松神社祭礼の時や、祝い事の時などに食べるもので、人参、ごぼう、大根、さといもなどの野菜と、こんにゃく、焼き豆腐、きのこ（しいたけやしめじ）などの材料をさいの目に切りそろえて煮込み、しょうゆやみりんで味付けしたものです。地域や家庭によって具材も色々で、鶏肉、さつまあげ、凍み豆腐などを入れるところもあるようです。野菜と汁がたっぷりの煮物です。



安達学校給食センターで「ざくざく」を出すのは、年に数回でした。入学または卒業のお祝い献立、智恵子抄で知られる高村智恵子さんのご命日である10月5日のレモン忌前後、1月の学校給食週間中です。主な具材は人参、ごぼう、大根、さといも、しいたけ、鶏肉、こんにゃく、焼き豆腐です。

昨年11月には二本松市で募集した「ざくざくの歌 元気にざくざくおもてなし」が完成し、霞ヶ城公園紅葉まつりの最終日に、歌とともに幼稚園児によるダンスが披露されました。残念ながら幼稚園児にとっては、「ざくざく」が二本松市の郷土料理であるにもかかわらず、家庭におい

ては食べる機会にあまり恵まれず、給食でも年に数回きりのため、決して馴染みのあるものではなかったようでした。

そのような状況で、幼稚園の先生から『今、「ざくざくダンス」の練習をしているので、給食で「ざくざく」を出してもらえたらより身近に感じると思います。』との声を受けて、急遽12月初めの献立に取り入れ、当日は、私も給食時間に幼稚園へ足を運び、「ざくざく」の食材の栄養やエピソードなどを簡単に説明しました。その結果、子どもたちの「ざくざく」に寄せる興味・関心が非常に高まり、以前と比較して残食もほとんどありませんでした。

「郷土料理」というのは、言葉だけのものだけでなく、その成り立ちや使っている食材なども含めて教えることで、子どもたちの五感にしっかりと記憶されるものだということが改めて分かりました。そして、このような経験の場を多く設定していくことにより、「ふるさと」を愛し、慈しむ心「郷土愛」が育まれるものと考えます。

今、幼稚園児の子どもたちですが、これから小学校、中学校、高校と進学し、大人になって二本松市を離れたとしても、ふるさとの味「ざくざく」を食した時、遠く離れた二本松市を懐かしみながら、家族の温もりを想うことと思います。

♪♪ざくざくの歌 『元気にざくざくおもてなし』♪♪

提灯祭り 囃子の音

美味しい香り ざくざく

コンニャク キノコ サトイモと

ニンジン ゴボウ 焼き豆腐

細かく角切りざくんこ ざくざく

ざっくり ざくんこ

ざくざく ざくんこ ざっくり ざくんこ

お野菜ごろごろ ざくざく

楽しい食感 ざくざく

元気にかわり もう一杯

これが二本松(ふるさと) おもてなし



新 貸出教材のご案内

このたび、(公財)学校給食研究改善協会より、(公社)全国学校栄養士協議会監修の「食育の紙芝居(復刻版)」を3組、寄贈いただきましたので、新年度から貸出を始めます。

- ◆ 紙芝居を映し出すCD版で、パソコンからスクリーン等に投影することにより読み聞かせなどに活用できます。

- * たべものの旅
- * ばいきん魔王のぼうけん
- * 牛乳は一生の友だち
- * バランスのよい食べ方
- * 坊や大活躍
- * 学校給食のマナー
- * 真夜中の大会議

7話が1枚のCDの中に入っております。目で見て楽しみながら、食育に関する指導教材としてご利用いただけます。



※貸出希望がございましたら、食育担当(川本)まで、ご連絡ください。

♪ カミカミ食品のご案内 ♪



カミカミタコメンチ
40g : 48円、50g : 55円
助宗鱈すり身に愛媛県産キャベツと歯ごたえのあるタコを加えた海鮮メンチカツです。



イカす棒 4g : 36円
国産(函館近海)の真いかを加工しておりますので味が良く、添加物を一切使用していません。食べ易いように両面にスジが入っており、噛んだ箇所から噛み切れます。



カミカミ昆布
5. 5g : 23円
昆布を食べやすいスティック状にして歯にやさしいサンフェノンを使用、ほどよい固さで噛む力を養い、顎に刺激を与える美味しい昆布です。



すずめカムちゃん
4g : 31円
すずめを素焼きにし、食べ易く細かくカットしました。無添加・無調味の自然食品です。



つぶつぶゼリー(グレープ)
45g : 50円
すっきりとしたブドウゼリーに、SSサイズ(4~5mm)の蒟蒻玉を浮かべた常温保管のゼリーです。



つぶつぶゼリー(みかん)
45g : 50円
すっきりとしたみかんゼリーに、SSサイズ(4~5mm)の蒟蒻玉を浮かべた常温保管のゼリーです。

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

★ 訂正とお詫びについて

前回の3月号の2頁に掲載した「貸出教材を活用したテーブルマナー給食の取組み」の中で、平田村学校給食センター副主任栄養技師のお名前が誤っておりました、正しくは「遠藤由理」様でした。ここに訂正させていただきますとともに、お詫びを申し上げます。



編集後記

年度末のお忙しい中、快くご寄稿いただきお礼申し上げます。本誌において、皆様方の自慢の学校給食や、食に関する取組み等も紹介させていただきますので、是非、当会までお知らせください。

