



学校給食会だより



ご回覧ください

県教育庁着任者紹介

「未来を担う健康でたくましいふくしまっ子」の育成を目指して



福島県教育庁健康教育課 指導主事 千代田幸子



磐梯山の麓に位置する猪苗代町立吾妻中学校より健康教育課に着任して、早3ヶ月が過ぎました。職員室で調理員さんと一緒に献立や料理方法などを話しながら楽しく給食をいただいていた日々が、懐かしく思い出されます。会津米やアスパラなど地場産物を活用した料理、手作りハンバーグ、こづゆなど、隣接する吾妻小学校の共同調理場で作る給食はとてもおいしく、日々私の心を癒し、活動源になっていました。給食を食べることができない今の生活となって、改めて給食の有り難さを痛感しております。

さて、平成22～24年度の3年間、給食会の食育に関する調査研究会の委員として、大変お世話になりました。栄養教諭や学校栄養職員の皆様を始め、学校給食会の方々との出会い、仲間に入れていただいていた研究を進めることができたことは、大変貴重な経験となりました。特に、「大規模災害と学校給食」の調査研究では、学校給食に携わる多くの方が、甚大な被害や様々な困難な状況下で、1日も早く安全・安心な学校給食を提供しようと奮闘した様子を知り、とても感動し胸が熱くなりました。

調査から2年。安全で安心な給食は提供されるようになりましたが、肥満傾向児の増加や食習慣の乱れなど児童生徒の心身をめぐる課題は、依然として継続しています。県教育委員会では、それら課題を解決するため「ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業」など食育推進に係る様々な事業を展開してまいります。皆様に協力いただきながら、未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成のために努力してまいりますので、一層のご理解とご支援をよろしくお願いいたします。

「元気なふくしまっ子」の育成を目指して



福島県教育庁健康教育課 指導主事 本田 優子



今年4月の異動により、健康教育課食育担当指導主事として勤務となりました。どうぞよろしくお願いたします。

今年度から本課の食育事業拡大に伴い、学校現場から初めて栄養教諭が登用され、食育担当指導主事は中学校家庭科の千代田と2名となりました。それぞれの専門性を生かし、力を合わせて業務を進めているところです。

さて、体力・運動能力の低下、肥満傾向児の出現率の増加等をふまえ、本課の新規事業として「ふくしまっ子体力向上総合プロジェクト」がスタートしました。これに伴い、関連事業として「ふくしまっ子食育指針の改定」を行います。家庭科教諭・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員の方々を指針改訂支援委員として迎え、児童生徒の食生活調査結果から、今の子どもたちの現状に沿った内容に改訂していく予定です。さらには、「食育専門家派遣事業」として、小・中学校へ「栄養教諭」や「外部講師」、「専門医」等の人材を派遣し、健康相談の実施や、保護者・地域を積極的に招き入れる講座や教室を開設し、子どものみならず、家庭や地域における食と健康に対する関心を高めてまいりたいと考えております。是非、積極的にご活用いただき、学校・家庭・地域が一体となって食育を推進することで、子どもたちが心身ともに健全に成長できることを願っております。

今後とも、学校給食会や栄養教諭・学校栄養職員の皆様方と連携しながら、子どもたちが将来、健やかで豊かな生活を送ることができるように努力してまいりますので、ご協力とご支援をよろしくお願いいたします。

文字だけで見ると「岡」と「島」の1字違いですが



福島県教育庁健康教育課 主事 赤木佳奈美



今年度4月、福岡県より震災復興支援の派遣で参りました赤木と申します。福岡県に入庁して3年経ち、4年目になると同時に、福島県に勤務することとなりました。

この派遣で初めて東北地方に足を踏み入れましたが、福岡県より気温が高い日があるなど、想像していたものと少し違うなど感じております。福岡と福島。文字だと1字しか違いませんが、気候、文化、食べ物、花などいろいろな違いがあると思いますので、これからゆっくり知っていきたいです。聞くところによると、福島市内は「夏は暑くて、冬は寒い。」ということで、まだまだ冬になるまでは長いですが、体調を崩さず、福島県に慣れていければと思います。県内でおすすめのお店や場所、イベントなどの情報がありましたら、教えていただくと嬉しいです。

それから、仕事についてです。ここに来る前は農林事務所（知事部局）におりまして、今回初めて教育庁に来ることとなり、最初の1ヶ月は、「〇〇先生」と呼ぶことに違和感がありました。先生だからか、字が丁寧であり、説明も上手なので、よく見て勉強したいと思っております。

健康教育課では、「いただきます。ふくしまさん」事業、モニタリング事業と学校給食安心対策事業を担当しております。事業の内容に関して、市町村に説明するなど慣れないことも多いですが、事業についての知識も含めて、徐々に身につけていきたいです。せっかく派遣の機会をあたえてもらったからこそ、九州にいる間では知り得なかった現状など、これからもっと知ってほしいと思います。福岡に戻ったときに、きちんと向こうの人に報告し、伝えられるよう1年間頑張っていきますので、よろしくお願いいたします。



三代の学校給食



郡山市立築宮小学校長
添田 直彦



コッペパンに瓶の牛乳、おかず汁物。昭和40年代の給食の定番でした。月曜日のパンは特に固く乾燥していて、なかなか飲み込みにくそうと紙に包んで持ち帰ってきたことがありました。肉といえばクジラのベーコン、当時はこれも苦手でした。担任の先生に見つからないように友達に食べてもらっていた苦い思い出がよみがえってきます。食材が今ほど豊かではなかった時代、それでも給食には相当の経費がかけられていて、調理員さんたちが丹精込めて給食を提供してくださっていたことを思うと、今となっては申し訳ない気持ちになります。

高度成長期時代の日本人の健康を支え、その活力の基礎を形作ったのは給食の力であると私は思います。今ほどおいしいものではなかったものの、栄養のバランスを十分に考慮した献立を考え、心を込めて作られた給食は、まさに健康の源となっていたのだと思います。給食で育った世代の人たちが、健康で強い体を資本にバリバリ働き、豊かな日本を作り上げていった、そしてその結果、食も豊かになってきたということでしょう。そして豊かさゆえの食の問題が次々と浮かび上がってくることとなります。

年間の給食回数185回は、子どもたちの1年間の食事回数の17%に過ぎません。ところが17%の割合がとて大きく感じるの、家庭での食事の状況がかなりあやしいと思われることにあります。

本校でも朝食摂取調査を行っています。担任の調査ではどの学年も90%を超える摂取率なのですが、栄養士の実習にきた学生さんに「子どもたちにこっそり聞いてみて」と依頼すると、彼女たちは「校長先生、3人に1人は朝食を食べてこないと答えていますよ…」と意外な答えを持ってきてくれました。「朝食を食べてこない」と答えると先生に叱られると思ったのでしょうか、それとも、母親や家族を気遣ってこう答えたのでしょうか。真相はわかりませんが、子どもたちの実態はかなりあやしいのです。

宿泊学習のバイキング朝食、子どもたちの様子を見て愕然としました。皿に盛ってきたものはフライドポテトが3本に小さなゼリーが1つ、そんな子が一人や二人ではなかったのです。子どもに話を聞いてみると、「うーん、いつもだから」と一言。実際に朝食抜きの生活が習慣化しているようです。宿泊学習では活動を進めていくにつれて子どもたちの食は太くなりますし、3日目の朝は前日より子どもたちの皿の上の食材も多くなっていました。自分に必要な栄養は自分で摂取する機能はどの子どもにもあるということです。そういえば、母親が「自分が朝食をとらないので子どもも食べなくていいと思っている」と平気で答える人が少なくないという話も耳にしたことがあります。

こうなると年間わずか17%の給食に依存する栄養摂取の割合はさらに大きくなると考えられるのです。食生活の変化以前の食習慣の変化、これが極めてあやしいと思われる。家庭では食事よりも菓子が優先され、子どもたちは食べたいものを欲しだけ食べ、いざ食事の際にはおいしいものをおいしく食べる機会を逸してしまうことも多いということも聞いています。学校ではお腹がすくことをがまんするから給食をおいしく食べることができているので、よりよい食習慣はここ起因するのだと思います。

学校給食は子どもたちの嗜好を考えて、世界中のレシピを活かしたいいわばグローバル化したメニューへと変化しています。また、地域の良さを活かした地産地消を志向したローカル化も進められています。

どちらの場合でも、食材を吟味し、食材を活かした調理方法を考え、しっかりと手を加えて子どもたちに提供されています。給食の運営方法は変わっても、子どもたちにとっての給食の意義は変わりません。本来家庭での食事を補完する意味合いで進化してきた学校給食が、子どもたちにとっては、いまや共通の家庭の味となりつつあるのかもしれませんが。こうなると、地域で伝承されている食文化をメニューに取り入れ、福島の味、それぞれの市町村の味、もっと絞り込んでそれぞれの地域の味といったものを積極的に取り込んでいくことも新たな方向性と言えるのではないのでしょうか。

「健康で長生きするための秘訣は、地元で長生きしている人に食を問え」と言われます。地域で手作りされる食材の良さ、食材の組み合わせの妙、地域の食の伝統を見つ直すことで先人の知恵と新鮮な驚きを子どもたちにも感じさせることができるように思います。

「食は三代」という言葉があります。それぞれの家に受け継がれてきた味は、祖母から孫の世代に到達して初めてその家の味となるという意味だそう。昭和20年代に本格化した現在の学校給食は三代の時を迎えています。これはまさに、「学校給食という食文化」と呼んでいいのではないのでしょうか。食に関わって、時代は食料不足-インスタント化-飽食-格差と変遷してきていますが、祖父母の世代から変わらず三代の時を刻み、生きる力の源である健康を支えてきているその意義には大きなものがあります。いつの時代でも、子どもたちはみんな給食が大好きです。一日の中で一番楽しみにしている教育活動が給食の時間かもしれません。「おいしい!」と笑顔いっぱい喜びを表す子どもたち、学校給食関わるすべての人たちのご苦労はこの瞬間に報われるのだと思います。「食」は生きる喜びです。

三代に渡る学校給食の歴史を慮り、子どもたちの食習慣と食生活の劇的な変化を憂いながら、今日も検食のおいしさに箸が進みます。



子どもたちに寄り添う食育の推進

福島市・川俣町学校給食センター 栄養教諭 井間眞理子

平成27年度のスタートから早いもので3カ月がたちました。新年度の準備や異動等で慌ただしい毎日だったことでしょう。

各学校では食の年間指導計画に基づき、食育推進コーディネーターや給食主任の先生方とともに、学校における食育の推進を図っていることと思います。



魚食教育の授業

栄養教諭、学校栄養職員の職務内容は多岐にわたり、給食管理だけでもかなりの時間を費やしているため食に関する指導等とどのようにバランスをとったらいのか。そして計画的に、継続的に「学校給食」を活用して、教育活動全体でどう展開させるか、いつも大きな課題ではないかと思います。

学校給食は「生きた教材」と言われます。これは、日々の給食が基本となりますが、その献立を充実させることにより、一つの道筋としてこの課題を考える手だてにしたいと思えます。

平成20年3月に告示された小学校及び中学校の学習指導要領では、第1章総則に「学校における食育の推進」が位置づけられるとともに、関連する教科等においても、食育に関する記述が充実したものになりました。このことから、食に関する指導は、給食の時間や学級活動、学校行事だけでなく、関連する教科や道徳、総合的な学習の時間、特別活動など教育活動全体を通して、学校給食を教材として活用し、指導目標に基づいた指導を発達段階に配慮しつつ、計画的・継続的に行うことが求められています。また、「食に関する指導の手引」において、学校給食年間献立を系統的・計画的に作成し、献立のねらいを設定するなどして、意図的、計画的に給食の提供を行い、学校給食を「生きた教材として活用」することを求めています。「生きた教材」とは、子どもたちが目の前の給食を見る、食べるといった行為を通して、楽しみながら興味・関心を引き出すなど、栄養バランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを体験を通して学ぶことができることをいいます。このように「生きた教材」である給食は、多様で高い教育的効果が得られ献立作成は非常に大きな意味を持つこととなります。しかし献立作成は学校給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員の主観や力量、給食施設の施設設備、給食費、人的配置等の条件に左右されるところが大きいのが現状です。そこで学校給食の管理と食育の双方に焦点をあて、教育の一環として実施される学校給食に合った献立計画を標準化し、教材化していきましょう。

各々の勤務場所により前述のような様々な条件があり、実践が難しい場合がありますが、教材化を図り、講話、学校保健委員会、給食の時間の指導、試食会、授業などの食に関する指導の取り組み等により、子どもたちの感想や給食の残食、保護者や学校、地域の声をすいあげていくことで、少しずつ手応えを感じて食育が進んでいくと思えます。

これからも、福島県学校給食研究会栄養士部会のキャッチフレーズである「食でつなぐ子どもたちの未来」の合言葉のように、ひとつひとつの積み重ねを大切にし、学校、家庭、地域と、つながり、広がるといった、連携・協働を深めながら、食育と一緒に進め、未来の子どもたちの健やかな成長をみなさんと共に育んでいけることを願っています。



「うさぎとかめ」の替え歌で
正しい箸の持ち方 指導用DVD

食中毒菌の話—カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

本会食品安全衛生管理室

平成26年の全国の病因物質別食中毒事件数の1位はカンピロバクターでしたが、ほとんどは飲食店で発生しており、学校関係のカンピロバクター食中毒は、寄宿舎食事と調理実習に関連した事例の2件のみでした。平成27年3月には、焼き肉店で食事をした北海道の中学生グループが下痢、腹痛、発熱の食中毒症状を呈し、12名中5名の便からカンピロバクターが検出されました。この事件では入院していた女子中学生1名が亡くなっていますが、カンピロバクターと死亡との因果関係については6月3日現在不明です。カンピロバクターに感染した場合、通常、幼児、高齢者及び免疫抑制者では症状が重くなる傾向にありますが、腸管出血性大腸菌による溶血性尿毒症候群（HUS）を発症して死亡するケースに比べればカンピロバクターによる死亡例は稀です（カンピロバクター致死率0.03%、HUS 致死率：1～5%）。行政的に食中毒菌として認定されているカンピロバクターにはジェジュニとコリがありますが、ジェジュニは空腸（jejunum）を、コリは結腸（colon）を意味する種形容語です。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリは、至適発育温度が42℃の高温性細菌です。鳥でジェジュニ保菌率が高いのは、鳥の体温が41℃であることと関連しています。豚からはコリが高率に検出されます。腸管出血性大腸菌のリスク評価により、平成24年の7月1日から飲食店で牛のレバ刺し提供が禁止となりましたが、駆け込み消費によるカンピロバクター・ジェジュニ食中毒が全国で発生したように、牛もカンピロバクターを保菌しています。

カンピロバクターはらせん状の細菌で鞭毛を持っており、コルクスクリュー様の運動性を示し、酸素濃度が3～15%の微好気環境で発育します。しかし、乾燥状態に弱く、酸素濃度が21%の大気に曝されると死滅するか、形態が球形に変化する場合があります。球形化すると、「生きているが培養できないVNCまたはVBNC（viable but non-culturable）」菌となります。これは、劣悪な環境下でカンピロバクターが生きて延びるための手段と考えられています。また、栄養に乏しい水系環境では、バイオフィームと呼ばれる細菌の構造体を形成します。バイオフィームの身近な例としては、歯垢や台所のぬめりが挙げられます。カンピロバクターは、緑膿菌などの他の細菌と一緒にバイオフィームの中で共生しています。

カンピロバクターは、遺伝的組成の違いにより、家畜・家禽由来クラスターと環境由来のクラスターに分けられます。食中毒は主に家畜・家禽クラスターに属するカンピロバクターによって起こりますが、平成18年8月に猪苗代町で起きた、給水施設の管理不備による集団感染のように、環境（水系）クラスターのカンピロバクターも人に対して病原性を示します。

カンピロバクターは熱に弱いので十分な加熱により死滅しますが、少量の菌（100個以上）で感染することから、新鮮だからといって加熱不足や生の肉を食べることは危険です。少量菌感染の他に、長い潜伏時間（2～5日）、大気条件下で急速に死滅或いはVNCへ変化する菌の生理学的特徴から、食中毒が発生した場合に原因食品が特定されることが少ないのもこの菌による食中毒の特徴の一つです。カンピロバクターに高率に汚染されている鶏肉の調理に使用した包丁、まな板、ボール等の器具と非加熱摂取食品との接触が主な二次汚染ルートですが、鶏肉を流水で洗浄することも周囲に菌を飛散させる危険性があると思われます。



「県産冷凍ほうれん草」の取扱いについて

このたび、本会では、学校給食への地場産品の活用を推進するため、JAたむら等と協力連携し、「県産冷凍ほうれん草」(1kg袋入り、3cmカットバラ凍結品)を製品化いたしました。安全性、品質管理などに万全を期しており、価格は、本会の今年度新規の「地場産物活用事業」により、今回製造分について数量限定ですが、特別価格を設定いたしました。



このことにつきましては、平成27年6月15日付け27学給第249号にて第一次事前予約のご案内をさせていただきましたが、正式なご発注は、改めて、ご使用月の前月20日までに本会へご連絡をお願いします。

なお、本製品は、福島県教育委員会の「いただきます。ふくしまさん」事業や福島県の「学校給食おいしい県産農林水産物活用事業」の補助制度を活用することもできます。

また、去る6月10日㈪、原料であるほうれん草のほ場見学会を開催いたしました。県内の栄養教諭・学校栄養職員の先生方等とともに、生産者、JA担当者から、ほうれん草の品質、特徴や土壌を含めた放射性物質対策、残留農薬検査等の安全面等について説明を受け、県産食材の学校給食への利用について理解を深めていただきました。今後、他の食材についても県産品の取扱いを進めたいと考えています。ご意見などございましたらお寄せください。(業務課)

第1回学校給食安全・衛生推進会議を開催しました

去る6月22日(月)、県教育庁健康教育課担当職員、栄養教諭、米飯・パン及びびめん製造業者、精米加工事業者、小麦粉製粉事業者の代表者及び本会の食品衛生管理アドバイザー等、立場の異なる方々が一堂に会して学校給食安全・衛生推進会議を開催しました。会議では、各出席者が現在直面している学校給食についての課題や地産地消推進に伴うリスク等について意見交換を行いました。



お月見デザート

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。
下記6品のご注文締切日：8月28日(金)

★冷凍満月ゼリー (スプーン付)

ぶどう果汁ゼリーの上に真ん丸お月様のマンゴー味の満月ゼリーを浮かべて十五夜をイメージしたゼリーです。



★冷凍お月見リンゴゼリー (スプーン付)

真ん丸お月様をイメージした青森県産リンゴ果汁使用のリンゴゼリーです。

★冷凍お月見みたらしだんご

十五夜の満月をイメージし黄色いお団子で醤油餡を包みました。手も汚れない、一口サイズのお団子です。



★冷蔵月形・星形ゼリーミックス

満月型のマンゴーゼリーと星形のオレンジゼリーがミックスしており、シロップも全量使用できます。

★冷凍月見だんご (カスタード3ヶ入)

お月見をイメージした甘さをおさえた丸くて黄色いお団子です。中には、カスタードクリームが入っています。



★冷凍お月見大福 ～安納芋～

歯切れの良い餅生地で鹿児島県産の安納芋あんを包みました。甘く、ねっとりとした安納芋の風味がたっぷり詰まった大福です。

8月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(月)・4(火)	食の安全に関する調理員講習会	日本学校調理師会	東京都
4(火)・5(水)	第48回東北学校保健大会	県学校保健会/県教育委員会/日本学校保健会	福島市
5(水)	学校給食表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
7(金)	福島県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会/県学校給食研究会栄養士部会	郡山市
10(月)	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
11(火)	全学栄協議会 第1回自主研修会	全国栄養教諭・学校栄養職員協議会福島県支部	会津若松市
19(水)	福島県学校給食研究会栄養士部会東北部研修会	県学校給食研究会栄養士部会東北部	県学校給食会
20(木)	委託工場衛生強化対策会議	県学校給食会	県学校給食会

ご案内

食と放射能に関する講演等(無償)の開催希望がございましたら、特定非営利活動法人超学際的研究機構(TEL 024-525-8891)まで、お問い合わせください。

編集後記

まもなく1学期も終わりをむかえ、暑い夏がやってきます。夏バテ予防のためにも、日頃の食生活をもう一度見直し、これからの季節を元気に過ごしてまいります。また、先にご案内いたしました7月の七夕デザートなど行事食、季節品について、たくさんのご注文をいただき、ありがとうございました。今後も引き続き、季節にあった食品をご案内してまいりますので、よろしく願いいたします。今回の給食会だより発行に当たり、お忙しいところご寄稿いただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。