



学校給食会だより



ご回覧ください

地産地消の取組

～福島県のお米・大豆・麦・そばの現状～



福島県農林水産部水田畑作課

福島県農林水産部で、お米や大豆・麦・そばの生産振興と、お米の全量全袋検査などを担当している水田畑作課です。この8月号から4回にわたって「地産地消の取組」と題して寄稿させていただきます。

第1回目の今回は、地産地消の取組の前段として、平成23年3月に発生した東日本大震災以降の生産状況や放射性物質検査について御紹介します。

福島県は、良食味品種として有名な「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」の主要産地です。近年は、オリジナル品種「天のつぶ」の生産にも力を入れています。残念なことに、震災による津波や原子力災害により、浜通り地方を中心に作付けができない水田があることから、作付面積が15%ほど減っていますが、稲作農家の皆さんは、農地の除染に加え、カリウム肥料による放射性物質の吸収抑制対策を万全に行い、安全なお米の生産に一生懸命取り組んでいます。

お米の全量全袋検査は、一般には流通しない農家の自家用米やくす米などを含むすべての米を対象に、平成24年産から開始し、毎年1,000万点以上の検査を行っています。平成26年産では、99.98%とほとんどが測定下限値(25ベクレル/kg)未満ですが、大変残念なことに去る7月に、会社勤めの方が対策をとらずに植えた自家用米45kgが食品衛生法で定める基準値(100ベクレル/kg)を超えてしまいました。このお米については流通させることがなく隔離・破棄しておりますので御安心ください。

平成27年産のお米についても、全量全袋検査を行い、安全なお米のみをお届けいたしますので、どうぞ御愛顧ください。

全量全袋検査の結果は、検査の実施主体である「**ふくしまの恵み安全対策協議会**」のホームページで閲覧することができます。

大豆や小麦については、お米と同様に震災前に比べると半分近くの面積が減っていますが、農地の復旧に伴い、少しずつ作付けが回復してきています。一方、観光資源としても期待されるそばの作付面積は年々増加し、震災以前より増えています。

大豆・麦・そばの放射性物質検査は、お米と異なり、地域ごとに決められた点数の検査を行い、出荷・販売の可否を判断することとなっています。放射性物質濃度の数値は年々低下しており、平成26年度は、麦とそばはすべて基準値以下でした。一方、大豆では2点の基準値超過があったことから、その原因を分析し、今後超過することがないように対策を行うこととしております。なお、基準値を超えた大豆は、流通していませんので、御安心ください。

大豆・麦・そばのモニタリング検査結果は、「**ふくしま 新発売。**」のホームページで閲覧することができます。「**ふくしま 新発売。**」プロジェクトは、福島県の風評対策の一つです。このプロジェクトでは、福島県の農産物



「ふくしまの恵み安全対策協議会」ホームページ
アドレス: <http://fukumegu.org/ok/contents>



「ふくしま 新発売。」ホームページ
アドレス: <http://www.new-fukushima.jp/>

や観光などの最新状況を積極的に発信して、新たな未来へ向けて再生し始めているふくしまの姿を、全国の皆様に伝えていくことで、風評を払拭することを目的としています。放射性物質検査結果以外にも多くの情報が掲載されておりますので、是非御覧ください。

お米や大豆・麦・そばの生産にあたっては、農家と関係機関・団体が丸となって、放射性物質の吸収抑制対策に万全を期してまいりますので、本県の安全でおいしい県産農産物の利用拡大に御理解と御協力をいただければ幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。



本校の学校給食

キャリア教育を 基盤とした



教育指導

東白川郡棚倉町立高野小学校長
吉田 信治



1 はじめに

棚倉町では、平成25年度から幼稚園・小学校・中学校において自ら学ぶ意欲や将来自立した大人になるための資質や能力及び態度を培うため、キャリア教育の視点から学校経営を見直し、全ての教育活動を通して基礎的汎用的能力（人間関係形成・社会形成能力、自己理解・自己管理能力、課題対応能力、キャリアプランニング能力）を身に付けさせる取り組みを日々実践しています。

本校でも毎日の授業は勿論のこと道德、特別活動、総合的な学習の時間等においてキャリア教育の4つの能力向上を意識した取り組みを推進しているところです。中でも本県が抱えている肥満問題や体力低下の課題については、本校でも大きな課題であるため、昨年度から健康教育分野の「食育」をキャリア教育と関連させ、発達段階や実態に応じた集団指導及び個別指導の場を意図的・継続的に設定することで「食育⇒肥満解消⇒体力向上」につながるよう実践しています。そこで、これまでの実践の一端を紹介したいと思います。

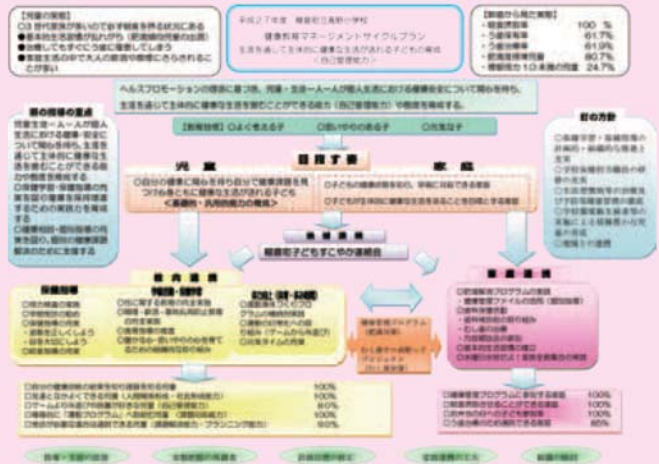
2 具体的な取り組み

(1) キャリア教育（基礎的・汎用的能力）と関連させた「食育指導」の実践

学校や家庭で食事の大切さや肥満解消、体力向上についていくら指導しても、最終的には子ども自身の実践力や自主性及び継続力がないと効果が上がらないと考えます。そこで、本校ではキャリア教育の基礎的・汎用的能力の視点から食育の指導や支援内容を見直し、特に自己理解・自己管理能力や課題対応能力の向上を意識した取り組みを実践しています。

(2) 健康教育マネジメントサイクル Plan の実践

本校では、昨年度から「食育」を健康教育の指導の中で「肥満問題や体力低下」の課題解決を図るつながりのある指導にするため、RVPDCAサイクルを活用した「健康教育マネジメントサイクル Plan」を策定しています。学校では、養護教諭を中心に給食担当や学級担任が連携を図り、学校給食を食の基本に位置づけ、特別活動や給食の時間などで基礎的・汎用的能力を意識した意図的な集団指導を実践しています。また、個別指導では食育に関わる健康管理プログラム（肥満解消）やむし歯予防プロジェクトを立ち上げ、健康管理ファイル（個人用）を活用して学校と家庭が一緒に子供の健康について考え、具体的な取り組みを実践しています。



3 まとめ (○成果と●今後の課題)

○ 健康管理プログラム（個別指導）を実施してから、年々肥満傾向児童が減少し、高度肥満から中等度肥満へ、中等度肥満から軽度肥満へとほとんどの児童が改善されています。

○ 今年度の「健康管理プログラム」の参加率が100%となり、さらに成果が期待されます。

○ キャリア教育の4つの能力を意識した指導や支援内容を工夫した結果、自分の食事改善や肥満防止に興味、関心をもつ児童が増え、積極的に自己管理する児童が増えてきました。

● さらに食育指導の効果を上げるためには、養護教諭と栄養教諭等との実践的な連携や学校と家庭（家族）が一体となり、つながり感のある指導や支援を意図的・継続的に取り組む必要があると思います。

アレルギー対応食の実践例について

郡山市立朝日丘小学校 栄養教諭 大関三千子

1 はじめに

本校は、児童数664名、教職員数47名 学級数26学級で、学校給食は単独調理方式です。また、調理業務は民間委託しており、調理員7名の配置で行っています。

平成27年度食物アレルギー児童数は36人（5.5%）、献立時給食配慮児童数は8人（1.2%）で、その内訳は、卵2名、甲殻貝類3名、種実類3名となっております。

2 食物アレルギー対応給食実施内容は

① 就学時健康診断時に、市の様式に従い調査し、食物アレルギー対応給食を希望する児童の保護者の依頼に応じて個別面談を行う。在校生についても年度初め保護者との面談を行う。【校長（又は教頭）、担任、養護教諭、栄養教諭】

② 対応の決定通知（給食配慮の基準）

医師の指示がある場合のみ実施する。また、同一食材については、原因食材の除去程度が一番重い児童の基準に合わせ、1パターンのみとする。

③ 毎月の献立表とアレルギー原因食材の対応を「給食献立確認袋」を作成し、保護者に連絡し必要に応じて返答をいただき実施する。【担当（栄養教諭）→担任→児童→保護者】

④ 教職員の共通理解

職員会で「献立時給食配慮児童」の対応等について共通理解を図り、更にアレルギー検討委員会（該当児童担任・給食主任・栄養教諭・栄養教諭）でより詳しく協議する。

⑤ 調理員の共通理解を図るために、前日のミーティングで献立内容、調理作業工程、作業動線に間違いがない役割分担の確認を行う。

⑥ 安全性の確保のため、個人の氏名、除去・代替え食品等明記のプレートを立て、給食室からクラスに、学級担任が、確認して直接本人が受け取る。

⑦ クラス児童の共通理解を図るために事前指導を実施した。（新1年生の学級で）

本時のねらいは、「食物アレルギー児童は、好ききらいで食べないのではない。食物アレルギーがあるので食べてくても食べられない」ことを教え、やさしい気持ちで接する態度を育てるように行う。

3 おわりに

アレルギーの説明は1年生にとって理解しがたいテーマと思いましたが、当日は、集中して話が聞けて、内容も理解できたようで、目標を達成することができました。校長より「子どもたちの集中して話を聞く姿に、この指導の必要性を痛感しました」と指導いただきました。



アレルギー対応	対応内容	備考
卵アレルギー	卵黄・卵白を除去する	
小麦アレルギー	小麦粉を除去する	
大豆アレルギー	大豆を除去する	
牛乳アレルギー	牛乳を除去する	
魚アレルギー	魚を除去する	
鶏卵アレルギー	鶏卵を除去する	
豚肉アレルギー	豚肉を除去する	
牛肉アレルギー	牛肉を除去する	
鶏肉アレルギー	鶏肉を除去する	
果物アレルギー	果物を除去する	
野菜アレルギー	野菜を除去する	
その他		

本会役員紹介

食についての意識の向上



公益財団法人福島県学校給食会 評議員（桑折町教育委員会教育長） 会田 智康



わたしは昭和29年生まれで、福島県学校給食会と同じ年です。しかし、食についての意識という点では、その向上を推進してきた学校給食会の意図に反して、非常にレベルの低いままでした。「生きるためには必要だから、あるものを食べる。もったいないから、残さず食べる。」その程度の考えしかなく、健康のために質や量に配慮するという気持ちは薄かったように思います。

ですから、「食育」という言葉を初めて聞いた時は、驚きました。当時の本音を言えば、「食って教育的にそんなに大事なの？」という思いがあったのです。

不摂生により肥満し、健康診断で毎年お医者さんに叱られるということを繰り返していましたが、ある時、勧められるままに、体に良いという食事スタイルに取り組み始めました。週末には新鮮な野菜を買い求めて、朝はそれを中心とした食事にしたのです。当時は県庁勤務だったので、昼の食堂でのメニュー選択にも心を配りました。みるみる体重が落ちて、健康診断結果も優等生の仲間入りをしたときには、感動しました。食と健康が直結していることを、身をもって理解したのです。

その体験を経て、「食育基本法」の前文を読み直してみると、食にかかわる現在の課題と、だからこそ食育の大切さが説かれていて、今度は、まるで自分のために書かれた文章のように思えました。

今の子どもたちは、安全で栄養バランスの良い、おいしい給食を食べることができています。そして、様々に工夫された食育も受けています。健康を失ってから初めて食の大切さに気付き、必要に迫られて意識改革をするのではなく、子どもの時から食についての意識を高め、健全な食生活を実践できるようにしていくことは、まさに「生きる上での基本」を身に付けさせることだと、今は心から納得しています。

学校給食用食品委員会委員長に就任して



三春町沢石共同調理場・さくら共同調理場 所長 影山 敏夫

このたび平成27・28年度の学校給食用食品委員会委員長に選任されました影山です。

本委員会は、給食に精通した18名の委員により構成され、学校給食の普及・充実に図るため、安全性、品質、調理性等に優れ、学校給食用食品として推奨する食品の選定、開発及び調査研究等を行うことを目的としております。

子どもたちの楽しみの一つである給食は大変大事なものであります。安全で安心な食材の選定、さらには食育推進支援等について委員会ですっきり協議することにより、本委員会が、子どもたちの健全な育成に寄与できるよう関係者のご協力を得ながら全委員で進めていきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。



平成27年度の本委員会の活動計画

- ①第1回 平成27年6月12日 委員長、副委員長の選出・講演
- ②第2回 平成27年8月10日 食品選定（10月以降取扱）
- ③第3回 平成28年2月15日 食品選定（4月以降取扱）

本会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

平成27年度の外部委託検査は次の食品について実施いたしました。いずれも不検出又は検出下限値以下でした。



1 残留農薬検査 (11検体)

品番	商品名(産地又は製造者)	商品名(産地又は製造者)
167	冷凍ブロッコリー (エクアドル産)	福島県産冷凍ほうれん草
188	冷凍さやいんげん (タイ産)	学校給食パン用小麦粉 (阿部製粉㈱)
191	ホールコーン缶 (タイ産)	学校給食パン用小麦粉 (日清製粉㈱)
192	クリームコーン缶 (タイ産)	学校給食パン用小麦粉 (日東富士製粉㈱)
197	ダイストマト缶 (米国産)	学校給食用小麦粉 (阿部製粉㈱)
219	パンアップル缶 (タイ産)	

2 理化学検査 (ソルビン酸) (12検体)

品番	商品名
6	低塩のり佃煮
8	ごま昆布佃煮
9	鉄っ子ひじき
69	福神漬け
74	白菜キムチ
317	冷凍いかボール
319	冷凍すこやかなると巻き
322	冷凍板なし蒲鉾
324	冷凍海の恵みさつま揚げ
325	冷凍やさしい海の焼き竹輪
389	冷蔵シュレッドチーズ
390	冷蔵スライスチーズ

3 理化学検査 (亜硝酸根) (5検体)

品番	商品名
351	冷凍無塩せきロースハム
353	冷凍無塩せきシールドベーコン
356	冷凍ミニウインナー
357	冷凍ウインナーポークロング
358	
359	冷凍ポークウインナー上級

※「品番」は、本会の平成27年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(五訂増補)に記載の番号です。
なお、「福島県産冷凍ほうれん草」は、平成27年6月15日付で予約販売をした商品です

平成27年度 第10回食育推進全国大会が 東京都墨田区で開催されました!

夢をカタチに! 未来につなぐ豊かな食育~手筒かけて「食で育む」人とまち~をテーマに「墨田区」が中心となった大会でした。本会から県内21名の栄養教諭・学校栄養職員の先生方に参加していただき、講演会、シンポジウム、親子での味覚チェック、中学生の公開授業、食育体験、たくさんの食育展示ブース等を意欲的に視察され、見聞をひろめていただきました。

なお、来年は6月11日(土)12日(日)の2日間にわたり、郡山市の「ビッグパレットふくしま」で開催されます。

本会といたしましても、福島県ならではの学校給食における食育を全国に発信したいと考えておりますので、学校給食関係の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。



ハロウィン行事食



★冷凍かぼちゃダイス

1 kg:580円

かぼちゃをダイスカットし、ブランチング・凍結した素材品です。

(平成27年度本会価格表199番に記載、通年取扱品)



★冷凍かぼちゃ春巻(クリームチーズ入り)

30 g :34円、50 g :53円

児童が考え、献立コンクールで金賞を受賞したメニューを再現しました。かぼちゃとクリームチーズが入った春巻きです。

(平成27年度本会価格表522、523番に記載、通年取扱品)



★冷凍かぼちゃペースト

1 kg:560円

かぼちゃを皮むきし、ペースト状にした素材品です。

(平成27年度本会価格表200番に記載、通年取扱品)



★冷凍かぼちゃコロッケ

40 g :30円、50 g :35円

野菜にこだわり風味豊かに仕上げました。

(通年取扱いできます。)

◎今回の案内食品に使用している「かぼちゃ」は、全て北海道産です。

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

9月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
4(金)	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
15(火)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
16(水)・17(木)	学校給食衛生技術講習会	県学校給食会	県学校給食会

お知らせ

フードシステムソリューション2015が開催されます!!

開催日: 9月30日(水)から10月2日(金)

開場時間: 10:00~17:00

会場: 東京ビッグサイト 西ホール

特徴: 学校給食・病院・福祉施設の食をテーマとした専門展
アレルギー対応、スマイルケア食などの最新情報も集結

入場料: 2,000円(税込)ですが、事前入場登録をすると無料となります。

※詳しくは、フードシステムソリューション(<http://t.co/mv4s6OD1KZ>)をご確認ください。

編集後記

夏休みに入り、学校給食関係の皆様におかれましては、ほっと一息つかれているところだと思われま。暑さが続くと、食生活では、つい冷たい物ばかり取りすぎて体調を崩しがちになりますが、互いに体調管理には注意してまいりましょう。

今回の給食会だよりの作成につきましては、お忙しいところご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。