

学校給食会だより

ご回覧ください

全3回
連載

学校給食に望むこと

おいしいみそ汁や和食惣菜を 給食のメニューに その1

 福島大学 人文社会学群 人間発達文化学類
 教授 中村 恵子

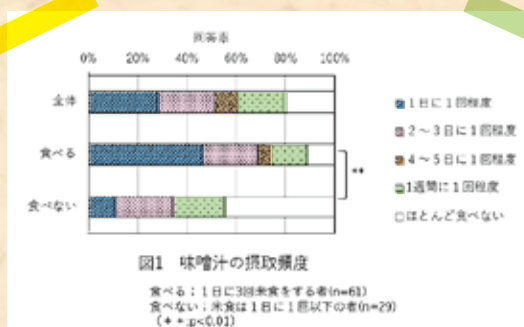

コロナ禍により学校給食は多大な影響を受け、学校栄養職員や栄養教諭を始め、学校給食に関わる皆さま方には、ご苦労されている日々とお察し申し上げます。また、給食時間は「黙食」となり食育の指導にも困難を感じていらっしゃると思います。今の小学1～3年生は、楽しく話をしながら一緒に食べる給食を体験していません。学校給食で友だちと「おいしさ」を分かち合い、「楽しい」時間を過ごす体験は、食を大切にする姿勢の土台となります。その体験を経ずに成長する子どもたちが、これからどんな食生活を送るのが、心配になります。いつコロナ禍から抜け出せるか先は見通せませんが、「会食」や「共食」のできる時期になりましたら、是非、友達と会話しながら食べる楽しい給食の時間を取り戻してください。

さて、「学校給食に望むこと」の原稿依頼を受けて、私なりに感じている課題を3回にわたってお伝えします。

日頃より大学生と接して彼らの食生活を聞くと、さまざまな食の課題が見えてきます。朝食の欠食や栄養バランスの偏りはずいぶん前から指摘されていますが、それらに加え、最近は和食文化が伝承されないのではないかと危惧しています。

2018年と2019年に大学生を対象に和食の摂取状況を調査*しました。その結果、白飯は1日に2回程度摂取する学生が35.8%であり、8割以上の学生が1日に1回以上白飯を摂取していました。主食の米飯は、多くの学生が毎日食べていたという結果でした。ところが、みそ汁の摂取頻度は、1日に1回程度が28.0%、2～3日に1回程度が23.3%であり、両者を合わせても半分程度でした(図1)。「ほとんど食べない」も2割程度ありました。1日に3回、白飯やおにぎり・米料理などの米食する者(図の「食べる」)と米食は1日に1回以下の者(図の「食べない」)を比較すると、「食べる」者は有意にみそ汁を食べる頻度が多い結果でした。みそ汁は、米食しない学生ほど食べていない実態があります。

(令和4年7月号へつづく)



* 中村恵子・千葉養伍、「小学校教諭免許状取得希望学生に必要な食の教育について」、福島大学人間発達文化学類論集、第31号、p.77-86、2020年

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より)
 ※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

福島県教育庁健康教育課新着任者

のみなさまをご紹介します



福島県教育庁健康教育課
主幹兼副課長

山口 祥枝

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。……食育基本法の前文

からの引用です。

栄養バランスや望ましい食習慣を理解し、食事マナーを身に付ける。地元の食材や行事食を通し感謝や伝統を想う心を育む。いのちを大切にし、環境問題などに思いを巡らす。指導教材として学校給食ほど優れたものは見当たりません。

そして何より、給食は、子どもたちにとって楽しくほっ

とできる時間です。献立表をチェックし、給食を準備する音や匂いに気持ちが高揚する子どもたちも多いことでしょう。

県教育庁健康教育課では、給食施設を訪問して基準に則った運営がされるよう栄養面や衛生面でのアドバイスをしたり、学校の栄養職員や食育担当向けの研修を実施しています。児童生徒が、体力向上や健康づくりに積極的に取り組み、生涯にわたって自らの健康課題を解決しようとする資質や能力を育むことを目標の1つに掲げ、総勢19名が給食、体育、保健、安全などを幅広く担当しています。

コロナ禍や物価高騰など困難もありますが、食品の安定供給等に多大な御貢献をいただいている福島県学校給食会さんをはじめ、学校給食に携わる関係の皆様方と引き続き連携しながら、安全で安心な給食の提供に力を尽くしてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。



福島県教育庁健康教育課
主任主査 武田 真一

4月に健康教育課に着任しました。学校給食を担当します武田です。皆様には大変お世話になります。どうぞよろしくお願いします。

昨年度までは、消費生活課に3年間勤務しており、適正な食品表示や原発事故に伴う消費者風評対策など一般消費者に対する食の安全に関わる業務に携わっていました。今年度からは、児童生徒に対し、安全

で安心な食を提供することに全力で取り組んで参ります。

原発事故後、福島県産食品は敬遠される傾向にありましたが、生産者の方々が、安全でおいしい食品を消費者の方々に届けるために、日々大変な努力をされた結果、全国的にみても、福島県産食品の購入をためらうとした方々の割合は減少傾向にあります。

また、本県の学校給食における地場産物の活用割合は、原発事故後の18.3%（平成24年度）から46.0%（令和3年度）と大きく増加しています。皆様におかれましても、引き続き積極的に地場産物を活用していただきますよう、よろしくお願いします。



福島県教育庁健康教育課
指導主事 遠藤 幸子

今年度より健康教育課に参りました遠藤幸子です。着任してこの1か月間感じたことは、栄養教諭が多方面から注目、期待されているということです。「栄養教諭と

して～」と聞く度に、自分が最近まで行ってきた食育が蘇ります。食に関する指導では、栄養士部会で真剣に話

し合い、授業づくりを行ったことや、児童生徒から食育に関する質問やリクエストを受けて悩んだことを通して多くの教材研究を行いました。毎日の給食では、だしを濃くとり減塩につなげる工夫をしたこと、本気で話し合った献立検討会議、何回も味見をして調理員さんに驚かれたことなども思い出します。これまで、学校栄養職員として、栄養教諭として33年間勤務して得た経験を生かしながら、子どもたちが生涯にわたり健康に活躍できる環境づくりに心がけていきたいと思っています。今後ともよろしくお願いいたします。



福島県教育庁健康教育課
主事 日下部 倫子

今年度より健康教育課に配属になりました日下部倫子です。

私は小学校から大学まで私立の学校で過ごしたため、給食の経験がありません。母の手作り弁当で

した。母は、栄養バランスだけでなく、彩りも考えて作ってくれました。それはきっと我が家なりの「食育」だったのだと思います。母がそれだけ気を遣って作ってくれ

たお弁当ですが、給食となれば、その労力はひとしおだと思います。材料費やアレルギー食材にまで配慮しなければならない他、季節感や地場産物を取り入れるなど、毎日の給食は多くの方々のご尽力の上で成り立っているものだと思います。「同じ釜の飯を食う」給食は、お弁当では得られない、クラスメイトとの一体感を生み出すのに重要な鍵になるものだと考えています。コロナが早く終息し、児童生徒の皆さんにとってお昼の時間が、美味しい給食を食べながら、楽しくコミュニケーションを図り過ごすことのできる日常に戻ることを心より祈っています。



魚のヒスタミン検査実施状況について



① ヒスタミンの検査方法



当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉碎してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

② ヒスタミン濃度の基準値



我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会（国際規格）及び欧米の基準値では、概ね100ppm～200ppmに設定されています。

③ 検査実施状況及び結果



当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しており、累計検査件数は375検体で全てが40ppm以下であることを確認しています。この値はコーデックス委員会等の定める基準値を大幅に下回る濃度でありますので、安心して御利用ください。令和3年度の検査（50件）実施状況を表1に示しました。

当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施して参りますので、今年度も当会の取り扱う食品の一層の御利用をお願いいたします。

（食品安全衛生管理室）

表1

製品区分	令和3年度検査実施状況		製品区分	令和3年度検査実施状況	
	品名	検査件数		品名	検査件数
あじ	真あじレモン醤油煮	2	さんま	さんま筒切り甘露煮	2
	いわしフライ	2		さんま開粉付	1
いわし	いわし開き瀬粉付	1		さんまおかか煮	1
	いわし生姜煮	2		さんまのおろし煮	1
	いわし昆布煮	2	ちりめん	上乾ちりめん	1
かじき	かじきカツ	3	にしん	にしん照り煮	2
かつお	かつおやわらかフライ	2	ほっけ	ほっけ昆布醤油干し	1
	かつお切身	1	まぐろ	まぐろ油漬けフレーク	1
	カツオ切身粉付	2	わかさぎ	わかさぎフリッター	1
さば	さば昆布醤油干し	1	だし	かえり煮干し	1
	さばサラサ焼き	2		煮干しパック	1
	さば生姜煮	2		だしパックさば混合	2
	さばごま衣焼き	2		宗田鯉	1
	さば切身	1		だしパック中厚削りさば	1
	さば味噌煮	2		だしパックかつお中厚削り	3
さわら	さわら味噌焼き	2	合 計		50
	さわら切り身	1			



学校給食共同調理場新任所長等 研修会を開催しました!!

4月22日(金)、当会において県内14名の新任所長のご参加をいただき、開催いたしました。

当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課長(代理：山口祥枝主幹兼副課長)のあいさつの後、同課の武田真一主任主査から「福島県の学校給食実施状況等について」、同じく根本真紀子主任栄養技師から「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会の斎藤事務局次長兼業務課長が「当会の取組みについて」の説明を行いました。

参加者から、当県の学校給食の実施状況及び衛生管理については、グラフや表等、詳しい資料でよく理解できた。衛生管理における注意点、対処法等、衛生管理の徹底に努めたい。また、当会の事業概要について取り組みや役割がよくわかりましたなどの感想が寄せられました。(総務課)



当会 佐藤会長



教育庁健康教育課
山口主幹兼副課長

冷凍デザート・フルーツのご案内

夏向けの商品をピックアップ!

冷凍りんごとカルピス®ゼリー



スプーン
付き

50g

カルピス®を使用した白いゼリーとりんごの果肉入り透明ゼリーの2層タイプです。
ビタミンCを配合しております。

食品コード：315343

通年取扱品

含有アレルギー：
乳成分、大豆、りんご

コンタミネーション：
ライン洗浄等により
コンタミの可能性は低い

冷凍青りんごゼリー



スプーン
付き

50g

4月に取り扱い開始となりました甘酸っぱい、さわやかな味わいの青りんごのゼリーです。

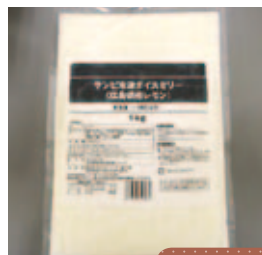
食品コード：315348

通年取扱品

含有アレルギー：りんご

コンタミネーション：なし

冷凍ダイスレモンゼリー



1kg

広島県産のレモン果汁を使用しており、レモンのさっぱりとした酸味が味わえます。

ダイス状にカットされておりますので、扱いやすく、フルーツポンチ等にお使いいただけます。

食品コード：315327

通年取扱品

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：
小麦、卵、乳成分

冷凍アップルマンゴー



500g

ペルー産のアップルマンゴーを食べやすい大きさにカットしました。繊維質が少なく、酸味と甘味のバランスが良く、とろけるような舌触りが特徴です。

1袋当たり約60〜80個入りです。

食品コード：307033

通年取扱品

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：
本品製造工場では、バナナを使用しておりますが、生産時期が異なるためコンタミの可能性はありません。(※現時点での情報です。)

7月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
14(木)	第2回食育に関する調査研究会	県 学 校 給 食 会	県学校給食会
22(金)	福島地区小学校教育研究会 (派遣事業：出汁の講習)	福島地区小学校 教 育 研 究 会	福島大学附属小学校
7/25(月) ~8/23(火)	学校給食調理員衛生講習会 (e-ラーニング)	県 学 校 給 食 会	各 所 属 先
26(水)	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会 (HP掲載開催)	県 学 校 給 食 会	各 所 属 先
27(水)~29(金)	栄養教諭・学校栄養職員中堅教諭等資質向上研修会 (7/27・28：オンライン開催 7/29：参集開催)	県 健 康 教 育 課	7/27・28：各所属先 7/29：県教育センター
7/27(水) ~8/16(火)	県養護教諭研究大会 (Web 開催) (後援事業)	県 学 校 保 健 会	各 所 属 先
29(金)	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県 学 校 給 食 研 究 会 栄 養 士 部 会	本 部：県学校給食会 各 支 部：小規模参集開催または、 各校にてオンライン開催

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

編集後記



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。

当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。

す。今後もご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

(業務課専門員 柏倉恵美)

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より)
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。