

学校給食会だより

ご覧ください

全3回
連載

学校給食に望むこと

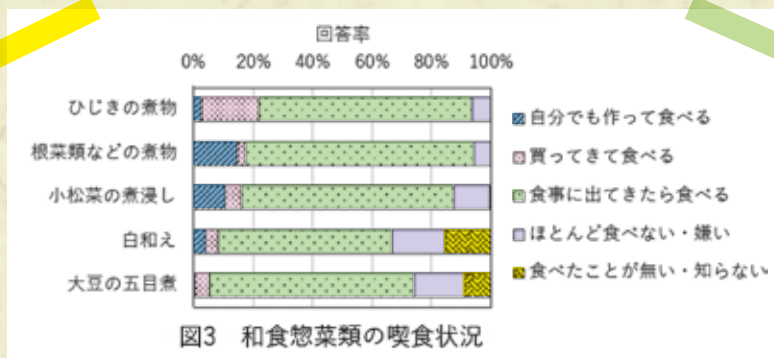
おいしいみそ汁や和食惣菜を 給食のメニューに その3

福島大学 人文社会学群 人間発達文化学類
教授 中村 恵子



和食惣菜として、「ひじきの煮物」「根菜類などの煮物」「小松菜の煮浸し」「白和え」「大豆の五目煮」の喫食状況についても調査*しました(図3)。その結果、いずれの料理も「食事に出てきたら食べる」の割合が最も高くなりました。「ひじきの煮物」は「買ってきて食べる」が19.2%であり、「自分でも作って食べる」のは、「根菜類の煮物(14.5%)」「小松菜の煮浸し(10.4%)」でした。食事に出てきたら食べるが、自分で買って来たり作ったりはしない学生が多いという結果であり、これらの料理は学生が家族を持った際に、その家族の食事には出てこない料理、すなわち次の世代には伝えられない料理になるのではと危惧しています。さらに、「食べたことがない・知らない」では、「白和え(15.5%)」「大豆の五目煮(8.8%)」でした。これらの料理は、すでに2~3割の学生が「ほとんど食べない・嫌い、食べたことが無い・知らない」料理となっています。

食事内容は、社会や経済状況、提供される情報や食材など多くの要因が影響を及ぼし、時代と共に変化します。世界各国の料理が手軽に食べられる豊かな日本では、和食惣菜類は消えつつある料理かもしれません。しかし、たくさんある料理の選択肢の一つとして、また日本の風土に根ざした食材をおいしく食べる工夫として、これまで伝え継いできた料理を残すことは大事と考えます。和食惣菜としてあげた5つの料理は、家庭で食することは少ないかもしれませんが、給食のメニューとして食べ慣れてくれたらと思います。食べたことのある料理ならば、店で売っていたら買うかもしれませんし、作って食べようとするかもしれません。是非、おいしい和食惣菜を提供して、学校給食を通して子どもたちに「食べる」体験をさせて欲しいと願っています。



*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。

令和3年11月以降、選任された役員の方々です。
 今後は当会の事業運営に対しご指導いただくなどお世話になります。



学校給食再考(最高)

公益財団法人福島県学校給食会
 評議員 石 井 隆 博
 (福島県学校給食研究会会長)
 (福島市立蓬萊小学校長)

日本の学校給食の始まりは、1889(明治22)年、現在の山形県鶴岡市の大督寺にあった私立忠愛小学校において、弁当を持って来られない子どもたちに無償で食事を振舞ったことが起源とされています。その後全国各地で欠食や栄養不良児童を対象に食事が提供されるようになり、戦時中に一時は途絶えたものの、戦後の子どもたちの食をつなぎ、今日の学校給食へと至っています。

現代の日本は、飽食の時代と言われて久しいですが、ひと

たび世界情勢が不安定になると、食料自給率の低さが露呈します。収入が増えない中、物価は高騰し生活に余裕がない家庭が増えたことで、この数年で「子ども食堂」も沢山できてきました。その一方で食べ残しや食材の廃棄は相変わらずの状況です。給食に目を向けてみると、やはり残さいの量は決して少なくありません。食が細い子もいますが、多くは食わず嫌いだったり、食べたことがなかったりするものに残さいが多くなる傾向があるようです。

そもそも給食の始まりは、すべての子どもたちに食を提供することでしたが、当時子どもたちが食べるものがなかったのに対し、現在の子どもたちは食べるものがあるにも関わらず「食べる機会がない」ということなのかもしれません。今こそ学校給食の果たすべき役割を「再考」し、「最高」の食を提供していくことが、学校給食の使命であると思います。



親子の心のつながり育て

公益財団法人福島県学校給食会
 評議員 一 戸 里 美
 (福島市PTA 連合会研修委員代表理事)

日頃より、関係の皆様方には学校給食を支えていただき、ありがとうございます。子どもたちの学校生活は、感染対策をとった上で実施が可能な行事や活動が増えてきてはありますが、給食時間の黙食は続いております。友達と一緒に食べる時間は、会話も弾み、楽しみにしている子どもも多く、とても残念に感じているところです。コロナ禍からいつ抜け出せるか見通しはない中ではありますが、様々なかたちで食の大切さを子どもたちへ伝えていけたらと考えているところです。

さて、私ごとではございますが、保護者として感じたことからの気づきをお話しさせていただきます。私が育った地域

は、当時まだ給食センターがなく、毎日“お弁当の日”でした。我が子の小学校入学で給食と出会い、はじめて献立表を見た時、衝撃を受けたことを覚えています。どのメニューも栄養バランスや食べやすさはもちろん、ワクワクするネーミングのものばかり。野菜嫌いの息子から「今日の〇〇美味しかった！うちでも作って！」の言葉も度々ありました。真似して作ってはみるものの、息子からは「違うんだよね」と毎回辛口評価。学校へ行った際、給食担当の先生に教えていただき、再チャレンジ…ということもありました。一緒に過ごす時間が短くなっていく中で、親子のコミュニケーションにつながったよい機会となりました。

給食は、豊かな心身を育むものだけでなく、成長とともに少しずつ手が離れていく親子間の心のつながりも育てていけるものに感じています。今後とも、学校給食に携わる関係の皆さんと連携をとりながら、子どもたちの育ちに寄り添っていかれたらと思います。



安全でおいしい給食を続けるために

公益財団法人福島県学校給食会
 理 事 渡 部 修 一
 (鏡石町教育委員会教育長)

鏡石町には小学校2校と中学校1校があり、経験豊富な2名の栄養職員(栄養教諭と主任栄養技師)が工夫した献立を、それぞれの学校で調理し、子どもたちに提供しています。7月6日、小学校では県の「ふくしまの旬の食材活用推進事業」を利用して、地場産物を味わう給食を実施しました。県産牛の牛丼、岩瀬きゅうりのサラダ、鏡石町産のきくらげの中華卵スープという献立でしたが、子どもたちは献立の説明を聞き、黙食ですが、笑顔で給食を食べていました。

学校では、栄養職員と担任とが協力し、発達段階に応じた食育の授業を計画的に進めています。また、町の管理栄養士や郡山女子大学家政学部とも連携して、将来の健康維持を見通した食育を推進しています。

給食の時間は、子どもたちにとって、友だちと話をしながら、おいしさを分かち合う楽しい時間です。早くコロナ禍から回復して、笑顔で友だちと食べる普段どおりの給食の時間を取り戻したいと思います。

コロナ禍や物価上昇の中にあっても、安定した価格で主食や副食を提供していただいている学校給食会とのつながりをさらに深め、研修の機会の確保や地場産品活用のためのコーディネート、災害時の際の支援等について具体的な連携を進め、鏡石町の子どもたちに、安全でおいしい給食を継続的に提供できる環境づくりに努めていきたいと考えています。



福島県学校給食会 理事に就任して

公益財団法人福島県学校給食会
理事 本田 優子

(福島県学校給食研究会栄養士部会部会長)
(福島市立平野小学校 栄養教諭)
(福島市北部学校給食センター 栄養教諭)

この度、学校給食会役員改選により理事に就任しました本田優子です。どうぞよろしくお願いいたします。

現在、給食では子どもたちの「黙食」が日常となっています。小学校3年生までが、給食の時間、互いに顔を合わせ楽しく会話しながら食べた経験がなく、静かに食べることが当たり前になっています。そのような中でも静かに食べるだけでなく、味わって食べるという意識がもてるように、毎日の給食の内容を給食放送で詳しく伝えたり、給食の調理の様子を動画で発信したりといった取組をしている熱心な学校も見受けられます。

さて、7月に令和3年度学校保健統計調査の結果が発表されました。本県は、5年ぶりに、男女ともに全年齢において肥満傾向児の割合が全国平均を上回りました。

子どもたちを取り巻く環境が厳しい今だからこそ、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう食育をさらに推進していくことが大切です。あらゆる機会を捉えて、健康の保持・増進には、運動、食事、休養及び睡眠が欠かせないことや、肥満解消や免疫機能を高めるためには、栄養バランスのとれた食事がいかに重要であるのかを、子どもたちのみならず家庭へも強く発信していきたいと思います。

栄養教諭・学校栄養職員は、一人職であり、職場の環境も様々です。そのような中、栄養士部会会員の心をつなぎ、支えていくことが栄養士部会長の役割と考えております。会員一同協力し、学校給食並びに当給食会の発展に努めていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。



学校給食について思うこと

公益財団法人福島県学校給食会
理事 鈴木 崇史
(福島県 PTA 連合会副会長)

学校給食というと、当時私が通っていた小学校では、給食センターからの配送ではなく校内調理であった。大きな鍋に入った材料をこれまた大きなシャモジで一生懸命混ぜる調理員の方々の姿や、昼近くなると漂ってくる食欲をそそる匂いを真っ先に思い出します。そして共に同じものを食べながら「これ美味しい」「これ苦手」といった友だちとの会話も大切な時間であったように感じます。

昨今のコロナ禍においてはそれすらままならない状況であることは非常に残念ではありますが、晩飯時に「今日は〇〇が出た」とか「〇〇をお代りした」という小学生の娘の話を聞くにつけ、きっと給食のあとの友だち同士の会話でも、食べたメニューのことで盛り上がっているのだらうと想像し、ちょっと嬉しくなります。

給食は今も昔も健康の保持増進や食育といった重要な役割を果たしていますが、その給食の現場では食材価格高騰という問題に直面しており、大変厳しい状況の下、知恵と工夫で質と量を維持すべく努力をして下さっています。自治体の財政面、家計負担など影響が多岐にわたることから、自治体や現場、そして国が一丸となって価格高騰への対策を考えることが今後もより一層必要となるのではないのでしょうか。私自身も理事の一人として、何かしらお役に立てるよう努めて参りたいと思います。



給食の思い出はいつまでも

公益財団法人福島県学校給食会
監事 佐賀 勝
(元福島県都市公園・緑化協会常務理事兼事務局長)

6月末に学校給食会の監事を仰せつかった。ひと月経たないうちに「学校給食をテーマに一文を」と求められた。学校給食会の業務の何たるかを知らないのみならず、学校給食については時々のニュースでちょっと見聞する程度の我が身にとって、困難な課題をいただいた。しばし逡巡したが、給食の思い出しか書くことができそうもない。

半世紀も前になるが、小学生時代の楽しみといえば体育と給食だったように思う。学校には調理室があり、4時間目の頃には美

味しそうな匂いがしてきた。脱脂粉乳はコーヒー味のものが結構好きだった。ソフト麺の時はうれしかった。ピーマンとにんじんは苦手だったけど何よりチーズがだめで、自分でいやいや食べたか、友達にあげたか、はたまた家に持ち帰ったのかは覚えていない。40人を超える教室での給食は賑やかだったなと様々思い出され、小学生の記憶の中でも給食の占める割合は大きいんだと改めて感じている。周りの同年代やアラサーにも聞いてみたが、中身は違っていてもすぐに思い出が返ってきた。今は衛生管理やアレルギーなど配慮すべきことは膨大になった。まして最近の物価高の中で材料を選び献立を立てるのは大変とニュースで見聞きする。子どもたちの栄養と健康を守る関係者のご苦労はいかばかりか。誰に聞いても給食の思い出はすぐに出てくる。関係の方々の日々のご努力が、給食の思い出としていつまでもみんなの心の中に残っていくことだろう。



学校給食の役割

公益財団法人福島県学校給食会
監事 土田 宏
(公益財団法人福島県体育協会スポーツ少年団係長)

「おいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。」小学校を訪問したとき、給食当番の明るく元気な声が配膳室前に響きました。食事のあいさつである「いただきます」は、食事に携わってくれた方々や食材へ、「ごちそうさま」は、大変な思いをして食事を準備してくれた方への感謝の意味を表します。言葉の意味は理解していませんでしたが、給食が大好きだった私は小学校時代、「いただきます」が一番好きなあいさつでした。

学校給食は、明治時代に小学校の貧困家庭の児童を対象に行われたのが始まりとされ、昭和29年には学校給食法が制定されました。当初は貧困や戦後の食糧不足から児童の栄養失調を救うため実施されたものでした。過去には、食べ物を大切にすることや栄養のバランスを考慮し、絶対に残してはいけないという風潮があったのも事実ですが、現在の学校給食は学校教育の一環として行われ、食に関する指導を効果的に進める「生きた教材」として大きな教育的意義を持っています。

近年は偏った栄養摂取や食生活の乱れなど、食に関する健康問題が増加しています。社会の変化に対応しながらも、栄養バランスの取れた食事を提供することにより、子どもたちの健康の保持増進を直接支えるとともに、食育の充実により生涯にわたって健康やかに生きることでできる生活習慣や食べ物を大事にする感謝の心を育ててほしいと思います。

秋向け商品のご案内！

価格は、税抜きの表示額です

北海道の定番鮭料理！

冷凍 鮭のちゃんちゃん焼き



40g (鮭25～30g 使用)
50g (鮭35～40g 使用)

北海道の郷土料理である鮭のちゃんちゃん焼きです。アルミホイルに鮭を敷き、キャベツ、にんじん等具材をたっぷりのせました。みそダレとの相性も抜群の一品です。

食品コード：(40g)310329、(50g)310330
通年取扱品
含有アレルギー：鮭、小麦、大豆
コンタミネーション：さば、さけ、いか

小野食品(株)の大好評の絶品煮魚！

冷凍 さんまみぞれ煮



450g (10切)

自家製のみぞれタレで、風味良く煮込んだ手作り感のある一品です。「2段階調理」により骨まで柔らかくしつとも、タレの風味を残し、レトルト臭の発生を抑えています。さんまとたっぷりの大根おろしの相性が抜群です。

食品コード：310475 通年取扱品
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：
使用器具・機械等の洗浄・殺菌により
コンタミネーションの可能性は低い

冷凍 さんまレモン煮



450g (10切)

自家製の調味タレで、手作り感のある味付けになっております。「2段階調理」により骨まで柔らかくしつとも、タレの風味を残し、レトルト臭の発生を抑えています。さんまをレモンのタレで風味良く煮込み仕上げました。

食品コード：310476 通年取扱品
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：
使用器具・機械等の洗浄・殺菌により
コンタミネーションの可能性は低い

当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

当会取扱食品の安全性を確認するため、残留農薬及び食品添加物について外部の専門機関に委託して下記の食品について検査を実施いたしました。結果は、何れも不検出又は検出下限値以下で食品衛生法等に定める基準を満たしておりました。(業務課)

1 残留農薬検査 (250項目の農薬について検査)

品名
(1) 学校給食用パン (阿部製粉(株)小麦粉使用)
学校給食用パン (日清製粉(株)小麦粉使用)
学校給食用パン (日東富士製粉(株)小麦粉使用)
学校給食用麺 (阿部製粉(株)小麦粉使用)

品番	品名
200	県産ブロッコリー
240	県産トマトカット
230	国産ホールコーン
134	県産さつまいも (乱切)
197	県産ほうれん草 I Q F
241	国産かぼちゃ (乱切)

2 保存料 (ソルビン酸)

品番	品名
36	ダイエタリーファイバージャム(アップル)
38	JAS特級カセイのいちごジャム
14	骨まるごと味付けおかか
10	低塩のり佃煮
86	白菜キムチ
83	カセイの千切りたくあん
360	白身魚すり身 (グチ・鰯)
374	やさしい海のスライスさつま
370	やさしい海の板なしかまぼこ (白)

品番	品名
448	ダイスチーズ
446	パルメザンチーズ
361	NKRいわしつみれ (小粒)

3 発色剤 (亜硝酸根)

品番	品名
401	無塩せきショルダーベーコン
400	無塩せきロースハム
403	スキンレスポークウインナー
404	ミニウインナー
399	チキンハム短冊

(品番は、本会令和4年度一般食品価格表に記載の番号です。)

8・9月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所	日	行 事 名	主 催	場 所
7/25(月) ～8/23(火)	学校給食調理員衛生講習会 (e-ラーニング講習)	県学校給食会	各 所 属 先	9/5(月) ～10/4(火)	栄養教諭等衛生講習会 (e-ラーニング講習)	県学校給食会	各 所 属 先
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	9/8(木)	ふくしまっ子ごはんコンテスト二 次審査会 (共催事業)	県健康教育課	県学校給食会
8/2(火)	県学校給食研究会栄養士部会県北 方部研修会 (会場貸出事業)	県 学 校 給 食 研究会栄養士部会	県学校給食会	9/9(金)	学校給食優良団体・功労者表彰選 考委員会	県学校給食会	県学校給食会
8/4(木) 5(金)	第63回全国栄養教諭・学校栄養職 員研究大会 (オンライン開催)	文 部 科 学 省	開 催 県： 大 分 県	9/15(木)	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
8/17(水)	新地町小中給食部衛生講習会 (派遣事業)	新 地 町 教 育 委 員 会	新地小学校				
8/18(木)	委託加工事業者衛生研修会 (資料配布により開催)	県学校給食会	各 事 業 者				
8/26(金)	ふくしまっ子ごはんコンテスト審 査会 (派遣事業)	二 本 松 市 教 育 委 員 会	二本松市東 部学校給食 センター				

※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。

※当会では、8月12日(金)、15日(月)及び16日(火)の3日間は、夏季休業となります。

編集後記



一学期も終了し、当会では棚卸作業、倉庫の修繕工事、配
送車の点検整備等で慌ただしい日々を過ごしています。

夏休みに入り暑い日もつづき、食中毒等に気をつけなくては
なりません。当会でもより一層の食品管理の徹底を行っていき
ますので今後ともよろしくお願い致します。

また、これからの季節、行事が続きますので、多種の行事食
をご準備させていただきますので、こちらの方も是非よろしく
お願いします。(主任技師 阿部浩樹)

※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。