

学校給食会だより



平成24年11月1日（公財）福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711

ホームページにも掲載されております。 <http://www.fgk.or.jp/>

メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

秋も一段と深まり、菊の花や紅葉が目を楽しませてくれる季節となりました。

11月は文化の日、勤労感謝の日、七五三のお祝いといった行事があります。学校給食の献立で四季折々の移り変わりを楽しみ、味わうことで旬を知り、バランスが考慮された「生きた教材」としての献立作成に日々、ご苦労されていることと思います。

本会といたしましても、衛生管理、放射性物質検査を含め旬や行事に添った安全・安心な食品を引き続き提供してまいりますので今後とよろしくお願いいたします。



【平成24年度学校給食優良団体・功労者表彰】

平成24年9月20日（木）「平成24年度学校給食優良団体・学校給食功労者」の表彰式を挙行了いたしました。

本表彰制度は、学校給食の実施内容が優良で他の模範となる学校及び学校給食共同調理場、学校給食の普及・改善に寄与された個人などに対し、その功績を称え、学校給食の充実・発展を図ることを目的として実施しております。本年度、学校給食優良団体として表彰を受けられたのは5団体、学校給食功労受賞者は3名でした。

学校給食優良団体施設

- ・福島大学附属小学校 様
- ・棚倉町学校給食センター 様
- ・湯川村学校給食共同調理場 様
- ・只見町学校給食センター 様
- ・南相馬市食育推進地域検討委員会 様

（敬称略）

学校給食功労者

- ・本宮方部学校給食センター 調理員 小林 悦子 様
- ・福島県立会津第二高等学校 主任調理員 芦澤真知子 様
- ・元（財）福島県学校給食会 常務理事 金子 昭夫 様



食について自立することができる児童・生徒の育成をめざして

只見町学校給食センター 栄養教諭 横田みえ子

1 はじめに

只見町は、平成22年度からふくしまっ子食育推進ネットワーク事業として栄養教諭を中核とした食育推進に取り組んでいます。各学校の実態に応じた食育推進を図るため、食育推進地域検討委員会を立ち上げ、学校・家庭・地域・学校給食センターが連携できる体制を整えました。

1年目は、すでに各学校の食育年間計画ができていたため、学校ごと目標値を設定しながら、子どもたちに「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」をはぐくむため、学級活動での食育授業や家庭科での自分で作る弁当、学校給食では食事のマナーに重点をおいて推進しました。

2年目からは、学校給食センターから食について自立することができる児童生徒の育成をめざし「生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送るため、中学校卒業までに9つの自慢料理ができる児童生徒の育成」という具体的な食育目標を設定し取り組みました。小中学校の家庭科担当の先生方に協力をしていただき、授業を通して子どもたちはどの程度料理を作ることができるかを検証したり、学校給食での関わりとしては、毎日の給食の他に自分で作るおにぎり給食、自分で詰める弁当給食、中学校では3年生対象のテーブルマナー給食やバイキング給食を通して、子どもたち参加型の給食も企画してきました。

3年目は、学校の家庭科の授業で基本的な学習をしていることを確認できたため、「家庭で実践できる子どもの育成」をめざし、課題として自分で作る弁当を家庭でも実践させています。

2 実践内容〈家庭科授業での実践〉

① 小学6年家庭科での実践

- 学校給食を生きた教材として活用し1食分の献立を作成させ、自分たちが考えた献立の中から2品ずつ調理実習を行い、最終的には6年生の希望献立として給食に登場した。

【希望献立を立てよう】

【調理実習をしよう】【かきたま汁・白菜の磯辺和え】

テーマを考えて献立表を参考に1食分の献立を決めます。



1人1品作る実習でしたがおいしく仕上がりました。



② 中学校家庭科・総合的な学習の時間での実践

- 家庭科1年「給食はよい献立か検討しよう」では、学校給食で使用した材料を6つの基礎食品に分類させ検討させた。また、中学生が1日の食事で食べてほしい量を提示し、1日分の献立作成の資料とした。
- 1・2年は家庭科で「中体連に向けての自分で作る弁当」、3年は総合的な学習の時間で「高校生に向けての自分で作る弁当」を実施し、献立作成のポイントと弁当の大きさ、詰め方について説明し調理実習した。

生徒が考えた献立を実習中。作業工程確認しながら、集中して取り組んでいる。



調理実習で作った弁当です。



【夏休みの課題】 ※文化祭で掲示



②食べてみての感想
どの料理もおいしかった。
ご飯は枝豆と梅が良く合っていたし、豚肉とじゃこのピリ辛炊飯は本当に美味しく食べることができた。



②食べてみての感想
とてもおいしかったです。
特にカレーはホクホクしていておいしかったです。

【お家の人からの応援メッセージ】

彩りも栄養のバランスも味もおいしく出来て、野菜はすべて家で採ったものを使い、和洋中いろんな料理を組み合わせ、食欲をそそぐ弁当に仕上がりました。前日、朝、慌ててお弁当。

【お家の人からの応援メッセージ】

夏野菜 家でとれた野菜を使うことが出来たところは良かったと思います。マカロニサラダが来たのは良かったです。お弁当をいただいた良かったです。ありがとうございました。

3 まとめ

(1) 成果

- ① 中学校卒業までに9つの料理を作ることができた。
5年…みそ汁、ごはん、野菜サラダ、サンドイッチ
6年…野菜炒め、卵を使った料理（スクランブルエッグ、目玉焼き）、ゆで卵を使った料理（ポテトサラダ）、おひたし
中学1年…自分で作る弁当実施（主菜2品、副菜4品）、主食、ハンバーグ、人参グラッセ、いんげんのソテー、アスパラガスのソテー、鮭のムニエル、ホワイトシチュー、焼きうどん、お菓子
- ② 家庭科と連携することで、発達段階に応じた知識や調理技術を身につける到達点を知ることができた。
- ③ ふくしまっ子食育指針「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」をはぐくむ食育の在り方は、先生方の食に対する意識や協力体制によって改善されることがわかった。
- ④ 保育所、高校との連携で食育に広がりがでた。

(2) 課題

- ① 家庭科の発達段階に応じた知識や調理技術を身につける到達点を小学校で共有すること、中学校ではそれを受けての指導へつなげることが必要である。
- ② 今後は、高校家庭科とも連携し「自立できる食の在り方」を探っていきたい。

学校給食衛生検査技術講習会に参加して

桑折町学校給食センター 栄養技師 伊藤 俊介

去る9月12日・13日に開催された「学校給食衛生検査技術講習会」を受講しました。

私は、今年4月に桑折町学校給食センターへ異動してきましたが、新しい環境に慣れることに必死で、あっという間に半年が過ぎてしまいました。最近になり、ようやく仕事にも慣れ始めたところですが、献立の内容・食材の選択など給食の栄養面での業務に追われ、衛生面の方が少しおろそかになっていた感がありました。そのような中で、今回の「衛生検査技術講習会」の開催があり、よい機会と思い参加させていただきました。

講習内容としては、演習・講義・協議など密度の濃い講習会でしたが、中でも、桑折町給食センターの衛生面を知るために行った拭き取り検査の演習を中心に述べたいと思います。

桑折町給食センターは、平成12年に開設したドライ化の給食センターです。

しかし、下処理室では、野菜・果物の洗浄の際に床が濡れてしまったり、調理室内においても、洗浄した野菜の移動や茹でた野菜の移動の際、床に水をこぼしてしまうことが多かったです。今回の講習会では、基本的な施設のドライ化を改めて認識するため、水を介する部分の拭き取りを中心に行いました。

検査結果は、下処理室のシンク下の水溜りは予想通り、一般生菌、大腸菌群ともに検出されました。調理室では、シンクの下の水溜りができていた部分の拭き取りを行いました。こちらは、大腸菌群は検出されませんでした。一般生菌は検出されました。この結果から、水を扱う部分において二次汚染の危険性があり、「床に水を落とさないこと」を第一にすることが重要だと再認識できました。また、当給食センターでは、水が床に落ちてしまった際、床が水溜りのままになっていることがあるので、その時には、すぐにワイパー等で水切りをすることが必要であり、二次汚染の防止に努めなければならないと改めて感じました。そのほかに、卵を攪拌する際に専用の泡だて器を使用しているため、洗浄不足、消毒不足の心配があったため、こちらは洗浄しにくい部分である付け根付近の拭き取りを行いました。結果は特に検出されず少し安心しました。しかし汚染されやすい部分であることには変わりないので、今後も丁寧な洗浄、消毒をしていかなければならないと感じました。今回この講習会に参加できたことで、異動してきたばかりのセンターの問題点が見えてきたこと、またドライ化の大切さを再認識できたことが自分にとって大変良い経験になったと思います。

この講習内容を、調理員にも伝達し、センター全体のドライ化の意識を高めていこうと思います。そして今後のより良い、安全安心な給食作りに役立てていきたいと考えております。

昨今のパン事情



会津若松市 有限会社林製パン 代表取締役 林 裕司

昔、ポーカージェームが大好きで、食事の時間もゲームを続けたいと考えた貴族がいました。

その人の名をサンドイッチ伯爵と云います。

毎朝、食パンをトーストしてバターを塗るのが面倒くさくて仕方ないという横着者が作り出したのは、クロワッサン。パンは何故あの様にふっくらとおいしいのでしょうか？

それは2つの大きな要因に拠ります。

一つは酵母菌の働きです。

パン酵母（主にイースト）は、パンの配合に含まれた砂糖を初期の栄養として立ち上がります。その後はアミラーゼという酵素が、小麦に含まれる澱粉を糖化し作り出したブドウ糖を栄養として、増殖を繰り返します。更にアミラーゼが呼吸することで排出された二酸化炭素が気泡を膨らませます。

そこからは、**もう一つの要因であるグルテンの仕事です。**

グルテンとは、小麦だけが持つ蛋白質で、水を加えミキシングすることで形成されるチューインガムのような物質です。このグルテンが気泡を支える骨格となって空洞を保ち、あのソフトな中にもしっかりと噛み応えを生み出します。



パン用の小麦粉は大きく3種類に分類出来ます。**強力粉・中力粉・薄力粉**、くれぐれも読み方を間違えないように注意です。この分類は含まれるグルテンの量に拠るもので、強力粉は主にアメリカ・カナダ、オーストラリアで生産され、日本やヨーロッパは中力の小麦が殆どで、所謂うどん粉です。

薄力粉はお菓子や天ぷら粉などのグルテンを必要としない食品に使用されます。

パンの本場であるヨーロッパで強力粉が産出されないことはご存知でしたか？ あの美味しいフランスパンやクロワッサンは、ヨーロッパのパン屋さんたちが苦勞に苦勞を重ねて作り上げた名品なのです。噛むほどに美味しさが増すパンなのですが、最近噛み応えの無いパンが増えてきています。ファーストフードのハンバーガーパンズです。ドUBLEメーカーという装置に入れ高速で攪拌し、グルテンの物性をズタズタに破壊します。そのままだとお好み焼の様に薄く広がってしまう為、型に入れた状態で発酵を取り、焼き上げます。型に入れて焼いたことは、底面を見れば確認出来ます。そうすることによって噛んだ時に全く噛み応えの無いパンズが出来上がり、挽肉のパテと一緒に殆ど噛まずにお腹に入る為満腹感を覚えず、食べ過ぎの要因にもなります。

噛む力が弱くなり顎が細くなったと云われる最近の子供たちに、給食の時くらいはもっとしっかりと噛めるパンを食べて欲しい。そんな思いを込めて、毎日パンを焼き上げています。



学校給食の主食作りに携わって

石川郡玉川村 有限会社 釘屋商店 代表取締役 古寺 貴栄

私が給食を初めて食べたのは、私が小学校三年生の春でした。

メニューは、カレーでした。それと、堅いパン、牛乳、ヨーグルトでした。水っぽいカレーでしたが、初めての給食に心が踊っていました。

「おかわりの欲しい人。」との先生の問いかけに、一番に手を挙げた記憶が蘇りました。

給食を初めて食べたことは五十の坂を越えようとしている今も、鮮明に記憶に残っています。

食べるということは、五欲の一つで、最大の欲といわれています。自分の身を造り守るという行為であり、生死をも決めるもので、とても重要な位置にあることです。私は、身を造るという行為の一つを担った仕事をしていることに誇りを感じています。

そして、誇りを胸に誠心誠意を込めてソフト麺の製造をしております。

ある日のことです。

ソフト麺の発注がなく気の緩んだお昼近くに、確認の連絡が入りました。

どうしようもなく、明日、他校の為の発注分のソフト麺を急遽温めて届けたことがあります。学校に行くとき校舎の各階の窓から、巢のひなのごとく、生徒さんたちが皆で手まねきしていました。

私はその時、早くこのソフト麺を食べさせたいと心から思いました。子供たちは口々に「待っていました。」とうれしい声と笑顔で迎えてくれました。

その姿に、これからも、しっかりと美味しいソフト麺を製造していこうと決心した日でもありました。

搬入口から麵箱を受け取る姿を、当社では、初心に返ることとしていつも心に置いて仕事をしています。

近年、食の衛生管理に対する意識は非常に高くなっております。その意識は、製造する者にとって油断できないことです。食の安全を守ること、そして、美味しいことと製造することは大変な努力を要します。そのことで、ゆるぎない信頼を勝ち取ることができると思います。

私たちは今、原発のことで日本で一番食の安全に気を使い、風評というモンスターと戦っています。食という限りない欲を満足させるには、私たちが少しでも不具合な製品を提供したなら、私たちに對する信用は二度とないでしょう。だからこそ、皆で一致団結し、自分の製品に自信を持ち、美味しい麵を提供できる努力をして行こうと思います。**今こそ、がんばれ！福島です。**

