



学校給食会だより

ご覧ください



全国大会への
参加支援事業

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(水戸大会) ・工場等視察研修事業に参加いただきました!!

8月5日(火)、6日(水)、第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々7名を派遣し、参加いただきました。また、大会前日の8月4日(月)には、茨城県結城郡八千代町にある株式会社高井産業の食肉処理加工工場見学を行ないました。今回参加者の中から2名の方の感想をご紹介します。



大会会場の様子



大会参加者集合写真

郡山市立小原田小学校

栄養技師 宮澤 陽

工場視察と茨城県水戸市で開催された第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に参加させていただき、貴重な経験と学びの機会をいただきましたので報告いたします。

大会初日には、「栄養教諭に期待される職務と役割」、「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務」について講演とシンポジウムがありました。文部科学省の調査官や学校給食・食育に携わる行政職員、学校長、そして栄養教諭と様々な立場から食育推進のための話があり興味深く聞かせていただきました。とくにシンポジストとして登壇された2名の栄養教諭の先生は、授業や給食指導だけでなく、食育を学校の中心に据えて児童の生活指導をしたり、学級の副担任を務めたりと教諭として求められる役割を認識して熱意をもって職務に取り組まれている姿が印象的でした。

大会2日目の分科会は「単独実施校における学校給食を活用した食育の推進」に参加しました。水戸市立緑岡小学校からは、ICTを活用した組織的・協働的な食育の推進について発表がありました。水戸市では食に関する指導を計画的に進めるために、市教育委員会が市内の全小・中・義務教育学校の給食主任や栄養教諭を集めて年度当初に担当者会議を開催し、栄養教諭と担当校の給食主任が授業日程などについて打ち合わせを行っているということでした。また、市教育委員会がGoogleフォームで児童生徒の食生活に関する調査を実施・集計することで、学校ごとに独自に調査をしなくても食に関する指導に活用できたり、栄養教諭部会内で指導案や授業で使用するワークシート等をネットワークドライブで共有することで授業準備の時間を短縮できたりとICTを活用しながら、市内全体で組織的に食育に取り組んでいる様子がかがえました。水戸市のように食育を推進する体制が整備されると、全教職員から食育に対する理解が得られやすく、計画に沿った食に関する指導の実施につながると思うので良い取り組みだなと感じました。

工場視察では、茨城県結城郡八千代町にある株式会社高井産業を見学させていただきました。高井産業は鶏肉の処理加工事業をされている会社で、卵を産ませる鶏(採卵鶏)の成鶏と、ブロイラー(肉用鶏)の親鶏(種鶏)が使用されています。一定の飼育日数が経った鶏を入荷して食肉に加工し、出荷するということでした。

実際に鶏を絞める部屋までは入りませんでしたが、動物を絞めて食肉にするところを見るのは初めてでしたのでとても衝撃的な経験でした。工場の屋外で鳴いていた鶏が機械で処理されて肉になる一連の工程を見学させていただき、私たちは生き物の命をいただいて生きているということに今まで以上に実感を持てるようになりました。また、そうした仕事に携わるの方々のおかげで給食や飲食店などに鶏肉加工製品が並ぶのだと思い、感謝の気持ちがわいてきました。この貴重な経験と感じた気持ちを忘れずに、食べ物を大事にする心を子どもたちに伝えていきたいと思っております。

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。
 ※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。

株高井産業工場視察の様子



福島市立福島第三小学校

主任栄養技師 佐藤 佐智子

8月4日(月)から6日(水)までの3日間、茨城県水戸市で開催された第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会、並びに工場等視察研修に参加しました。

1日目は学校給食会取引先の関連工場である、株高井産業を見学しました。高井産業は鶏をと殺し、スープ原料、加工原料、食肉原料として加工する食肉処理加工販売会社で、1日に約2万5千羽を処理することができ、加工された精肉製品は全国の食品メーカーに販売されています。

食肉処理工場を見学して感じたことは、私たちはまさに「命をいただいている」ということでした。機械を使うとはいえ、処理の工程で1羽の鶏の足をつるして放血し、羽を除去するまでにかかる時間は5分くらいだと聞きました。つい5分前までは生きていた鶏だと思うと、衝撃の方が大きく言葉が見つかりませんでした。そして大型機械を使用する傍ら、細かい作業や切り分け、重量確認、衛生チェック等は人間の手で行っています。作業場の清掃も、従業員による清掃を1時間行った後、専門業者による清掃も毎日実施されていました。人間は生きていくために他の生き物の命を奪って食べなければなりません。私たちが、おいしいものを、安全にかつ安定的に食べることができるのは、養鶏農家をはじめ、運んでくれる人、精肉に処理してくれる人、清掃をして衛生を保ってくれる人がいるからであって、私たちは本当に感謝しなければならぬ、と心から感じました。

2日目、3日目は水戸市において全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に参加し、3日目の分科会は第7分科会に参加しました。テーマは「学校給食の栄養管理と、生きた教材となる献立作成の在り方について」で、協議内容は①児童生徒の実態に応じた栄養管理と献立作成の工夫、②栄養教諭を中心とした栄養管理と学校給食を活用した食に関する指導の在り方、でした。発表者は、食品ロス(残食)を減らす取り組み、減塩給食の取り組み、地場産物を取り入れた給食の取り組みなどをとおして、まさに給食を教材とした研究実践をされていました。発表の中で、実態把握のために残食が多い学年のEER(推定エネルギー必要量)を算出し、主食配分量を決定するために、残食量や教室での喫食の様子、また担任からの聞き取りなどから総合的に考慮して配食量を決定していました。また、各学年で行った食に関する指導の内容を校内掲示等で共有し、他の学年の児童も実践できるような工夫をして掲示をすることで、すべての学年の児童に食べてほしい主食の量を目で見てわかるように工夫している実践が印象的でした。学校全体で食育活動を共有しており、さらに学習した内容は家庭へも発信して家庭との連携を行っていました。

協議では、私たちが栄養管理という専門知識を生かして児童生徒の望ましい食習慣の育成を目指すためには、実態把握と各分野との連携がとても重要だということが、会場内で改めて共有されました。残食量だけでなく、子どもたちがどのくらい食べているか(摂食量)の把握も必要と会場内で共有されました。

分科会では、小グループに分かれて熱心な協議が行われ、参加者の熱意が感じられました。そして、状況や実態は違っていても、全国の栄養教諭・学校栄養職員の先生方と課題を共有し、課題解決にむけて共に協議し合うことができ、大変刺激になりました。このような機会を与えてくださり、学校給食会様には感謝申し上げます。



令和7年度

文部科学大臣表彰を受賞して



左から：喜多方市教育委員会教育長 佐川正人氏、栄養教諭 渡部由布香氏、山都小学校長 佐藤祐司氏

山都小学校 栄養教諭 渡部 由布香

この度、茨城県で行われた「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」におきまして文部科学省表彰をいただけてまいりました。身に余る光栄で、大変恐縮しております。これも長い間の職務の中ご指導・ご支援いただいた皆様、そして関わった多くの子どもたちのお陰と大変感謝しております。

現在は喜多方市立山都小学校・山都学校給食センターに勤務させていただき、毎日給食を楽しみにしている子どもたちに支えられながら食育活動を行っています。受配校は小学校・中学校の2校ですが、所属は小学校なの

で、主として毎日小学校の給食指導を行っています。毎日の食育ルーティンとしては、①給食の受け渡しを行う、②放送で全体指導を行う、③各教室を回って当日の給食の食育指導を行う、④下膳の受け渡しを行う、を繰り返しています。この中で一番留意していることは、③の各教室での指導です。小学校は、1年生から6年生まで、発達段階に大きな差があります。したがって該当学年が理解できるように内容を少しずつ変えながら指導しています。全学年のすべての児童が興味を持って聞き、発言できるものは何か自問自答しているうちに、本校では「クイズ」が最適と気づきました。クイズはすべての児童が参加でき、分け隔てなく話し合え、当たっても外れても楽しい時間が送れる。この小さなことが積み重ねとなって給食の時間は楽しい時間となり、児童の食に関する興味・関心が育つのではないかと仮説を立て指導を行ってきました。もちろん、楽しいばかりではなく、時にはマナーや命にかかわること、各教科の学びについても触れ、大事な時間となるよう心掛けています。

献立の教材化を具現化するためには、毎回の給食に「何を学ばせたいか」という視点が必要です。旬の食材、地場産物、地域のよさ、学校・児童の活動等、また、喜多方市の献立作成会議で考慮された食育献立など、これからもよりよい学校給食を目指して微力ながら尽力したいと思います。



日本列島味巡りの献立として各都道府県の味を届けています。「広島県は日本のどこらへんにあるかな?」「暖かいところだからレモンがとれるんだね。」などと気候や特産物などを発達段階に合わせて指導しています。



校歌をあさごはんのうたに変えて全校児童で歌いました。児童会委員会で朝食の啓蒙を行っています。



朝食かるた…児童・生徒から標語とキャラクターを募集し、標語とキャラクターの2種類をあわせてかるたを作成しました。

令和7年度

委託加工事業者衛生研修会を開催しました！

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者の代表者等を対象に、衛生管理意識の向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記研修会を開催しており、今年度は全事業者45社が出席し、8月19日(火)に開催いたしました。

今回は、講義Ⅰとして当会の食品衛生管理アドバイザー長谷川剛を講師に「食中毒予防」に関する講義を、また講義Ⅱでは同じく衛生管理アドバイザー大崎次郎を講師に「目視検査の徹底」に関する講義を行いました。

各事業者とも、この研修会で学んだことを活かし、今まで以上に衛生管理に努め製造・納品を行ってまいります。



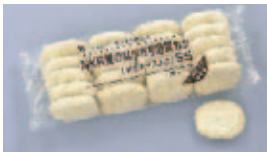
(業務課)

講義の様子

おすすめ商品のご案内!!

価格は、税抜きの表示額です

冷凍 NKR 鮭のなかおち野菜カツ



35g × 20個 5g × 20個

北海道産鮭のなかおちと国産野菜(玉ねぎ、キャベツ)にマヨネーズを合わせたカツです。

商品コード：318851(35g)、318852(55g)
 通年取扱商品 袋単位販売
 含有アレルギー：小麦、卵、大豆、さけ、ゼラチン
 コンタミネーション：無し

冷凍 NKR 国産鶏肉のかみかみごぼう入りバーグ(Fe・Ca)



40g × 25個 60g × 25個

国産の鶏肉を使用し、玉ねぎ、ごぼうを加えてシャキシャキした食感を出したきんぴら風の味付けをしたハンバーグです。鉄分とカルシウムを強化しており、鉄分は100g中2.6mg、カルシウムは100g中181mg摂取できます。焼き、蒸し、煮込みと様々な調理方法でご使用いただけます。

商品コード：318355(40g)、318356(60g)
 通年取扱商品 袋単位販売
 含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、ごま
 コンタミネーション：乳成分、卵

冷凍 NKR 水餃子



15g × 60個

国産野菜(キャベツ、ねぎ)と鶏肉、豚肉をもっちり美味しい皮で包みました。卵、乳成分、ごまを使用せず、アレルギーに配慮した水餃子です。スープ等にご使用ください。

商品コード：318226
 通年取扱商品 袋単位販売
 含有アレルギー：小麦、大豆、豚肉、鶏肉
 コンタミネーション：えび、かに、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さば、バナナ、りんご、ゼラチン、(魚介類)

冷凍 NKR さんまおかか煮(減塩醤油使用)



300g(10切入)

国産のさんまを骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油を使用し、化学調味料不使用の商品です。

商品コード：310470
 通年取扱商品 袋単位販売
 含有アレルギー：小麦、大豆
 コンタミネーション：無し



★令和7年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(八訂)に記載しております商品のリニューアルについて(10月より順次変更となります)※価格は据置です

栄養価等につきましてはお問い合わせください

● No.62「冷蔵ヨーグルトレーズン」の規格が変更となります。
 従来：1個10g個包装 → 10月販売分より1個9g個包装
 ● No.430「冷蔵蒙特レーミックスチーズ」の配合が変更となります。
 従来：チーズ3種ミックス(蒙特レー・ステッペン・ゴータ) → チーズ2種ミックス(蒙特レー・ゴータ)となります。

お知らせ

8月31日付で業務課副主任の木村翔吾は退職いたしました。引き続き関係の皆様のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

11月の行事予定

日	行事名	主催	場所
8(土)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
11(火)・12(水)	栄養教諭・学校栄養職員研修会、食品展示会	県学校給食会	県学校給食会
19(水)	かつお節を使用した食育授業(講師派遣事業)	新地町立新地小学校	新地町立新地小学校

編集後記



今号も学校給食会だよりを読んでくださりありがとうございます。秋の気配が色濃くなってまいりました。

本会では、引き続き安全安心な食品の提供、食育の推進と学校給食の普及充実に努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

当会だよりの作成に当たり、ご多用の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。

業務課専門員 佐久間久美子

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。
 ※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。