

えひめの 給食だより

第109号
 平成27年1月20日
 編集・発行
 公益財団法人
 愛媛県学校給食会
 〒790-0063
 松山市辻町12番29号
 ☎ 089-924-7623
 FAX 089-924-6304



学校給食用パン工場親子体験会の風景 工場内は子どもたちの熱気でいっぱい!!
 (詳細は7頁に記載)

目次

- 新年のごあいさつ 公益財団法人愛媛県学校給食会 会長 加戸 守行.....(2)
- 愛媛県教育委員会 教育長 仙波 隆三.....(3)
- 第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会参加報告
 西条市立西条南中学校 栄養教諭 森川恵都子.....(4)(5)(6)
- 平成26年度学校給食用物資加工工場視察会開催報告(7)
- 平成26年度学校給食用パン工場親子体験会開催報告(7)
- 平成26年度第1回物資選定委員会選定商品の御案内(8)

新年のごあいさつ

公益財団法人愛媛県学校給食会 会長 加戸 守行
(元愛媛県知事)



新年明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より本県学校給食の充実・発展に格別の御支援・御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

ところで、昨年、11月に愛媛県知事選挙が松山市長選挙と同時併行して行われ、また、12月には衆議院議員総選挙が行われましたが、いずれも応援演説を頼まれると、昔取った杵柄で以前の元気を取り戻しました。「選挙になると若返りますね」と冷やかされて苦笑した次第です。しかし、いずれの候補も学校給食を争点に取り上げて論陣を張るという場面はなく、物足りなさがありました。

今回の総選挙の結果、消費税の10%への再増税は一年半延ばしとなって、平成29年からということになります。学校給食の食材料費への影響は先送り

になるというメリットと、子育て支援等への財源捻出に苦慮することになるデメリットとの相对比较で公平と正義の女神の軍配はどちらに上がるのか微妙なところではあります。

安倍内閣の教育再生実行会議は、現在、三つの分科会に分かれて議論が続けられていますが、私の所属する第三分科会は、幼児教育の無償化を始めとする未来への教育投資の財源を何に求めるかという難問に取り組んでおり、社会保障経費に圧迫されている現在の国家財政において、「お年寄りから子供へ」というスローガンでウェイトをシフトして行く方向を目指そうとしています。その意味でも消費税にいささかの期待をかけていたところではありましたが。

それはともかく、本年も引き続き安全・安心な学校給食に向けての関係の皆様への御理解・御協力を念じ上げますとともに、本会に対しても暖かい御支援を賜りますようお願い申し上げます。新年の御挨拶といたします。

平成27年公益財団法人愛媛県学校給食会年間行事予定

1月	2月		3月	4月	5月		6月
臨時理事会	平成二十六年 度 第二回学校給食 食用物資選定委 員会	平成二十六年 度 第三回学校給食 食用パン品質調 査	通常理事会	学校給食用物資 委託加工契約会	監事監査	通常理事会	定時評議員会

新年のごあいさつ

愛媛県教育委員会 教育長 仙波 隆三



新年あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては、学校における食育推進のための学校給食の充実に御尽力を頂いておりますことに、深く敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

学校給食は、明治22年（1889）山形県鶴岡町（現鶴岡市）の小学校で貧困家庭の児童を対象に行われたのが始まりとされています。戦時中一時中断されましたが、昭和29年（1954）に学校給食法が制定され再開しました。また、平成17年（2005）に食育基本法が制定されたことを受けて、学校給食法も平成20年（2008）に改正され、学校給食を活用した食育を推進することなどが明記されました。

学校における食育で身に付けることは非常に幅広く、教科における食に関する指導や体験活動はもと

より、毎日の給食を通して学ぶことも多くあります。」学級園で毎日水やりをしながら育てた野菜は、育てることの大変さから感謝の心を育むことができます。その野菜を使った調理体験では、自分で作った野菜を五感で味わい、苦手を克服することもできるなど、今までにない新たな自信という大きなエネルギーが湧いてきます。友だちや先生と囲むおいしい給食で楽しい時間を過ごすことは、子どもたちの心の中に心地よい時間（とき）の記憶が刻まれ、自分の未来像へよい影響を及ぼすことでしょう。

成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、地域の食材を活用した栄養バランスのとれた心も体もあたたまる豊かな食事を提供することにより、健康の増進や体力向上を図り、食に関する指導の充実に効果的に進めていただきたいと思います。

本年も、愛ある食育で元気なえひめの子どもの育成に御努力いただきますようお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。

月	7~8月	10月	11月	12月
平成二十七年 第一回学校給食用パン品質調査	学校給食調理従事職員研修会	愛媛県学校給食会 創立六十周年記念講演会	平成二十七年 第一回学校給食用物資選定委員会 栄養教諭・学校栄養職員研修会	平成二十七年 第二回学校給食用パン品質調査
				学校給食用物資加工工場視察会
				学校給食用パン工場親子体験会

第55回 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会参加報告

「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」

～食育のふるさと ふくいから発信！～

西条市立西条南中学校 栄養教諭 森川 恵都子

平成26年7月31日～8月1日の2日間、福井市フェニックスプラザ及び福井県国際交流館において開催された第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加した。

最も印象に残っていることは、福井県の実践発表である。県下統一した9年間の食に関する指導年間計画を作成し、どこにいても児童・生徒が同じ教育を受けることができることは、とても幸せなことだと感じた。福井県の学力、体力共に全国1位の根底

には、こういった栄養教諭の熱心な食育があるからこそではないかと感じた。また、記念講演「福井の恐竜時代」では、福井県の恐竜発掘の歴史を知ることができた。この2日間、非常に意義深く、自身の見聞を広げることができる研修であった。

1日目 全体会

1. 文部科学省説明 学校における食育の推進と栄養教諭の役割

文部科学省スポーツ・青少年局長 久保 公人

国がマニュアルで、これが起こったらこのようにする、と事細かに記載しても、事故を防ぐことはできない。あくまでも国は、現場が国と同じ方向を向いて安全対策に取り組むための方針を提供するだけである。学校は千差万別であり、国が出した方針に沿って“自分たちはどうするべきか”を考え、安全対策を絶えず見直していくことで、学校内での安全が確立される。特に食物アレルギーについては、各市町村でガイドラインの徹底を行い、アレルギー対策に何が必要か、どのような点を注意するかについて明確化しておくことが大切である。

今後も、栄養教諭・学校栄養職員に求められてい

る期待は大きく、学校給食や指導の取組のさらなる充実が期待されている。これからも絶えず研修に励んでいかなければならないと感じた。



2. 実践発表 「おいしい給食から広がる 元気っ子ふくいの食育」

発表者 福井県福井市立社南小学校 栄養教諭 高柳 厚子
福井県勝山市立成器南小学校 栄養教諭 村田 佳織

福井県は、「体育、知育、才育すなわち食育なり」にあるように「食育」という言葉を日本で初めて使った石塚左玄を生んだ土地である。その言葉通り、福井県における児童の学力、体力ともに全国1位であり、その根底には福井県全体の一貫した食育の取組

がある。

福井県の食生活の現状としては、大きく二点挙げられた。一つ目は「鉄、カルシウムなど摂取が不足している栄養素がある。」、二つ目は「学校給食摂取基準を活用した給食の評価や改善につながっていない

い。」である。その改善策として、前者では献立の工夫を、後者では実践から策定する取組を、そして最終的には「おいしい給食」を提供することがこれら二つの問題点を解決することにつながると考え、実践を行った。

不足している栄養素については、毎月1日は鉄分摂取のための「アイアン給食」、8日はカルシウム摂取のための「歯ッピー給食」を実施し、繰返し児童生徒に周知していった。また学校給食摂取基準の活用については、児童生徒の平均身長から1日の推定エネルギー必要量を算定し、給食管理の基礎データとして活用した。さらにこれらのエネルギー量が

摂取でき給食の食べ残しがないように、ホテルシェフと共同して献立を作成して、おいしい給食の研究を行っていた。

福井県では、県下で統一した食に関する指導を行っている。食に関する指導の年間計画においては、9年間を通じて一貫した指導ができるよう、9年間の食に関する指導計画を作成している。また、その指導内容には福井県の特色を取り入れている。例えば文字学者の白川静が考案した「白川文字学」を取り入れたり、給食を食べる前の「食育あいさつ」を行ったりするなど、多様な方法で食育に努めていた。



福井県の実践発表



白川文字学を活用した指導

3. シンポジウム

主題「今後の学校における食育の在り方」

コーディネーター 文部科学省スポーツ・青少年局 食育調査官 濱田 有希

シンポジスト① 21世紀構想研究会 理事長 馬場 錬成

栄養教諭、学校栄養職員は日夜現場で頑張っているにも関わらず、その知名度は低い。学校現場ではさまざまな人たちと連携して指導を行っているが、その連携相手をもっと地域社会に向ける必要があるのではないだろうか。地域社会へ発信することで、栄養教諭、学校栄養職員の重要性がより理解され、校内での食育の充実を図ることができるようになる。これらの目的を達成するために策定された取組が「スーパー食育スクール（SSS）」である。本取組は学校給食を食育の中心に据え、そこに学術研究を導入することで学校給食と栄養教諭の活動をレベルアップさせ、学校における食育の充実を図ることを目的としている。



シンポジウムの様子

シンポジスト② 武庫川女子大学文学部教育学科 専任講師 藤本 勇二

本来食育とは日々の学校生活の中で十分実践可能である。授業の中でひとつだけ取り上げ、少し食とからめる「ちょこっと食育」がもっとも簡単な方法である。そうすることで、食育の垣根はぐっと低く

なる。食育は栄養教諭・学校栄養職員の役割である、という固定観念を払い、誰でも食育の担い手になれるよう、教科・領域等でその可能性を検討し実践できるようにすることが大切である。

シンポジスト③ 仁愛大学 名誉教授 谷 洋子

「食育における大学の関わり」

仁愛大学は、地元福井で食の大切さを長年にわたり伝えてきた大学であり、現在はスーパー食育スクールと連携してアンケート調査の方法と分析、さらには各学校における食に関する指導の支援を行って

いる。大学はより専門性の高い機関であり、そのノウハウを学校での取組に生かすことで、食育のあり方の有効性や方向性を明確化することができる。

シンポジスト④ 福井県鯖江市立河和田小学校 栄養教諭 宮 沢 美智子

「スーパー食育スクール（SSS）における本校の取組について」

鯖江市は越前漆器の産業が盛んな地域であり、平成14年度より学校給食において越前漆器の食器を使用している。給食を通じて地元の伝統文化、郷土料理や地場物の継承に努めている。さらにスーパー食育事業を受け、仁愛大学と連携しながら多様な実践

を行い、児童の体力、学力、豊かな人間力向上を目指している。大学と連携し食育の取組を行う学校は数少ないと思われるが、お互いの専門性を生かした取組は非常に意義深いものだと感じた。

2日目 分科会

第1分科会 食に関する指導 ー単独校ー

発表① 「食のすばらしさに感動する児童の育成～外部人材の活用を生かして～」

発表者 東京都小平市立小平第六小学校 栄養教諭 白 井 秀 子

外部講師を積極的に活用した実践で、児童たちに「本物」に触れさせる体験活動を通じて、食の大切さを教えている取組が印象的であった。外部講師には、企業はもちろん、愛媛県愛南町の漁業組合、西予市のみかん農家なども小平の小学校を訪問していた。食育コーディネーターという役割を十二分に発揮した取組であった。



小平第六小学校の取組

発表② 「中学校における食に関する指導の進め方～確かな健康観と実践力を育てるための取組」

発表者 香川県木田郡三木町立三木中学校 栄養教諭 三 宅 律 子

教科担任制、部活動、さまざまな学校行事がある中学校で、小学校で学んできた食に関する知識をより定着させ実践力へとつなげることができるよう、さまざまな教科や委員会活動、給食の時間を活用し

て食育の取組を行っていた。また、生徒だけでなく、教職員へ向けても食育だよりを発信し、教員の食に関する意識を高めていた。

平成26年度学校給食用物資加工工場視察会開催報告

平成26年11月18日(火)に物資の安全・衛生管理や食育推進に関する見聞を広めることを趣旨とし、県内にある学校給食用物資の加工工場のうち、「牛乳」、「みかん果汁」及び「精米」を加工する工場の視察を行いました。

【日 程】

- ① 集合（県給・県庁・四国乳業） 9：00～9：50
- ② 「四国乳業」視察 10：00～11：20
- ③ 昼食（四国乳業本社で弁当） 11：30～12：00
- ④ 「えひめ飲料」視察 13：00～14：00
- ⑤ 「ひめライス」視察 15：00～16：15
- ⑥ 解散（県給・県庁・四国乳業） 16：50～17：00

【参加者の感想】

各工場担当者から熱心に説明をしていただき、それぞれが苦労や工夫を重ねてオートメーション化が進んでおり、安全・衛生的に商品が製造されていました。

普段の業務から離れての1日に当日まで楽しみにしていました。が、この視察会、思った以上のハードスケジュール!!

各工場に着くなり担当者の説明を聞きながら広い工場をぐるぐる見て回る、質疑応答、次の目的地へのバス移動。分刻みの日程に疲労困憊。

四国乳業



工場入室前の説明



ケース洗浄機を見学

えひめ飲料



原料入荷



原料洗浄へ

ひめライス



選別機で除かれるものを説明



入庫された玄米の様子

平成26年度学校給食用パン工場親子体験会開催報告

見て、聞いて、パン生地に触れて、親子でパン作り

趣 旨 学校給食のパンが、どんな材料で、どのような工程で作られているのか御存じでしょうか？学校給食用パン工場で、作業工程を実際に見て、聞いて、こね上げたばかりのパン生地に触れて、親子でオリジナルのパン作りの体験をして、学校給食用パンをもっと身近に感じていただくものです。

開催日 平成26年12月27日(土) 9：30～13：00

参加者 松山市立高浜小学校、松山市立宮前小学校の児童及び保護者（98名）

開催場所 松山市（株）玉川製パン所



開会挨拶



分割成形機から生地が



ホイロの中を体験



みんなでパン作り



出来上がったパンを鉄板に



ホイロへ入るのを待つみんなのパン



焼き上がったパンがずらり



金属探知機ってすごい

平成26年度第1回物資選定委員会選定商品の御案内

平成26年10月21日に本会研修室において、「平成26年度第1回物資選定委員会」が開催され、常温・チルド・冷凍食品合計47品が新規取扱商品として選定されましたので、その一部を御紹介いたします。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細については、平成26年10月23日付文書にて関係先あて通知しています。おって、サンプル等の御希望がありましたら本会までお気軽にお問い合わせください。



印南養鶏
肉だんご (ポーク&チキン)
1kg×10 (約7g/個)



印南養鶏
たれ付き肉団子 (BBQ味)
20g×40個入袋×10



SN食品 (マルイ食品)
チキンナゲット (乳・卵不使用) Fe強化
20g×50個入袋×6



エム・シー・シー食品
丹波黒
2号缶 (固形量620g)



大阪太平
駿河湾産かますフィール澱粉付
25g×200・35g×150



大阪太平
あじっこ
3g×40×20 (3~4尾/袋)



給材開発 (ナカシン冷食)
レンコン入り平つくね
20g×50



給材開発 (ナカシン冷食)
レンコン入り平つくね (テリヤキソース)
25g×30個入袋



給材開発 (ナカシン冷食)
かぼちゃのニョッキ
1kg×10



セリア・ロイル
マロンプリン
40g×40



ピアット
冷凍大根おろし
500g×20



ピアット
切りいか 1mm×3cm
200g×20・500g×20

◆ 編集後記 ◆

明けましておめでとうございます。
旧年中にお寄せいただきました御支援に厚く御礼申し上げます。
平成27年も役員一丸となり、笑顔をお届け出来るよう頑張っ
てまいりますので、よろしく願いいたします。

