

えひめの 給食だより

第111号
平成28年1月29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 オリジナルのパン作りに挑戦!!
(詳細は4・5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 井上 正.....(3)
- 平成27年度栄養教諭・学校栄養職員研修会開催報告(4)・(5)
- 平成27年度学校給食用パン工場親子体験会開催報告(6)・(7)
- 3月・4月向け行事食のご案内(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。

早いもので、私にとりましては会長として4回目の新年の御挨拶を申し上げます。

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。

昨年は、国際的にはテロ攻撃や大量のシリア難民の問題が大きく取り上げられ、国内的には安保法案の長期間にわたる審議とその賛否を巡ってのメディアの大々的取り上げが眼を惹きましたが、学校給食関係者の視点からすれば、来年4月からの消費税の10%へのアップに伴う軽減税率導入の問題が最大関心事であったように思います。

紆余曲折はありましたものの、生鮮食品及び加工食品（外食を除く）の双方に軽減税率を適用することとされ、その財源は消費税率アップまでの間に政府与党において検討することで政治決着しました。

愛媛県知事在任中には、全国知事会の地方消費税特別委員会の委員長として、地方消費税をアップしなければ社会保障関係経費の増大で地方も財政が破綻すると、国に対し消費税増税の旗振りをしてきた身からすれば、今回の軽減税率を適用するための一兆円を超える財源が社会保障費に喰い込むおそれはないのか気になるころではありますが、愛媛県学校給食会会長の立場からすれば、学校給食費への影響を避けることが出来たことを高く評価しております。特に、本給食会の取扱い物資のほとんどが加工食品であることを考慮すればなおさらのことです。

少子高齢化の波が続き、日本列島の未来を展望した時、本給食会にとっても、小中学校のみならず、各種類似施設や将来は老人福祉施設へもそのウイングを拡げる方途を真剣に検討すべき時期が近付いているように思えてなりません。

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方の御理解・御協力を念じ上げますとともに、本会に対しても温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28年公益財団法人愛媛県学校給食会年間行事予定

2月		3月	4月	5月	
平成二十七年 度 第一回学校給食 食用物資選定委 員会	平成二十七年 度 第二回学校給食 食用パン品質調 査	通常理事 会	平成二十八 年度 学校給食用物資 委託加工契約 会	監事監 査	通常理事 会

新年のごあいさつ

愛媛県教育委員会 教育長 井上 正



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、日頃より、学校給食の現場において、児童生徒の健全育成のために、安全安心で栄養バランスのとれた学校給食の提供に御尽力賜っております

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。

さて、国においては、平成17年に食育基本法が制定され、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、同法に基づく第二次食育推進基本計画が策定されておりますが、本年度は、その最終年度となっております。これまでの食育推進の成果や課題を踏まえ、今一度、食育に関する指導方法や体制とともに、「生きた教材」としての学校給食のための県内産の地場産物をはじめとした国内産食材の活用促進等、給食指導の充実等について検証し、次年度につなげていただければと思います。

子どもたちは、毎日の給食をとても楽しみにしていることと思います。おいしい給食を通して、食の自立に向けて生きる力を身に付けていくことができるように、教職員や調理従事者をはじめ関係者との連携を図りながら、教育的な効果がより一層高まるような学校給食の充実に取り組んでいただきたいと思います。

また、その効果を引き出すための学校給食の実施にあたっては、危機管理意識・体制について再度認識し、「学校給食衛生管理基準」の徹底を図っていただくことや昨年度文部科学省から示されました「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき各学校設置者及び学校・調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応指針を策定するなど事故防止対策を図ることで確実な食物アレルギー対応の実現など今後とも安全安心な学校給食の提供に御尽力いただきますようお願いいたします。

本年も、学校給食を通して愛顔（えがお）あふれるえひめの子どもの育成に御協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。

6月		7~8月	10月	11月		12月
定時評議員会	平成二十八年度 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	平成二十八年度 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	平成二十八年度 第二回学校給食用パン品質調査	学校給食用パン工場親子体験会

平成27年度栄養教諭・学校栄養職員研修会開催報告

趣 旨 栄養教諭及び学校栄養職員の資質向上を図るため、学校給食における食育推進等の知識の習得並びに調理に関する理論及び技術の研修を行いました。

開催日時 平成27年12月11日(金) 10:00~16:00

参加者 県内公立学校栄養教諭・学校栄養職員39名

開催場所 愛媛県学校給食総合センター

研修内容

(1) 講義及び調理実習

「生きた教材となる学校給食のために冷凍食品ができること」

座学講師／一般社団法人冷凍食品協会

広報部広報課 課長 遠藤 純子氏

調理講師／一般社団法人冷凍食品協会

冷凍食品調理コンサルタント 吉岡 やゑ子氏

一般社団法人冷凍食品協会広報部広報課課長遠藤純子氏による普段から調理に使用している冷凍食品について、冷凍食品の歴史や定義、分類、栄養素の含有量、品質変化、解凍方法や調理方法の違いなどについての講義が行われました。



冷凍食品小テストの様子



パワーポイントによる講義の様子

みなさんもやってみましょう!

冷凍食品に関する小テスト

第1問：冷凍食品の保存温度は？

- ①-5℃以下 ②-10℃以下 ③-18℃以下

第2問：日本で一番最初の冷凍食品は？

- ①フライドポテト ②いちご ③みかん

第3問：平成25年の日本国民ひとり当たりの冷凍食品の消費量は？

- ①22kg ②17kg ③10kg

第4問：冷凍食品の利用が広がるきっかけになったもの全てに○を付けなさい。

- ①冷蔵庫 ②東京オリンピック
③電子レンジ ④掃除機

第5問：魚売りの「包装されていない凍った魚」も冷凍食品である？

- ①はい ②いいえ

第6問：冷凍食品に保存料は使われている？

- ①使われている ②使われていない

第7問：冷凍ショーケースで販売されているアイスクリームも冷凍食品である？

- ①はい ②いいえ

第8問：冷凍野菜は新鮮な生の状態で冷凍している？

- ①はい ②いいえ

第9問：冷凍コロッケは解かしてから油で揚げると失敗しない？

- ①はい ②いいえ

第10問：家で食品を冷凍保存したのも「冷凍食品」である？

- ①はい ②いいえ

〈回答〉第1問：③、第2問：②、第3問：①、第4問：①②③、第5問：②（包装されていないため）、第6問：②（-18℃以下では微生物が増殖しないため）、第7問：②（調理せず凍ったまま食べるため）、第8問：②（ブランチングしているため）、第9問：②、第10問：②（緩慢凍結のため）

一般社団法人冷凍食品協会調理コンサルタント吉岡やゑ子氏による冷凍食品を使用した「ハンバーグのおろしソースがけ」「道産子汁」「ほうれん草のアーモンド和え」の調理デモンストレーションと、参加者全員による調理実習が行われました。



デモンストレーションの様子



調理実習の様子



冷凍食品を使用したメニュー 3品

今回の調理実習で使用した冷凍食品（素材品）をご案内します。
（※写真左から）

- (1) ハンバーグのおろしソースがけ
 - ①MCCポーク&チキンハンバーグ60g（本会扱い品）
 - ②MCCソテードオニオン1kg入袋（本会扱い品）
 - ③トミイチ大根おろし500g入袋（本会扱い品）
- (2) 道産子汁
 - ①トウモロコシ（本会扱い品）
- (3) ほうれん草のアーモンド和え
 - ①くみあい食品愛媛県産冷凍ほうれん草カット（IQF）1kg入袋（本会扱い品）

※レシピをご希望の方は、ご連絡ください。

(2) 講 義



「地産地消の推進について」

講師／農林水産省中国四国農政局愛媛支局

主任農政業務管理官 上川 高司 氏

農林水産省中国四国農政局愛媛支局主任農政業務管理官上川高司氏による愛媛県内の地産地消の取組の状況や学校給食での地場農産物の活用について、また、地域の農林水産物の利用促進に関する支援策等についての講義が行われました。

(3) 研修報告

「平成27年度健康教育指導者養成研修」受講者による研修報告

報告者／松山市立河野小学校 栄養教諭 庭瀬 美喜 氏

助言者／愛媛県教育委員会事務局管理部 保健体育課

教育指導グループ 指導主事 石山 香氏

松山市立河野小学校栄養教諭庭瀬美喜氏が「平成27年度健康教育指導者養成研修」の成果報告を行った後、愛媛県教育委員会事務局管理部保健体育課教育指導グループ指導主事石山香氏に報告内容についての助言及び指導をいただきました。



平成27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、どのような材料で、また、どのような工程で作られているのか御存知でしょうか？ この体験会は、学校給食用パン工場において、作業工程を実際に見て、聞いて、そして、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いただくことで、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。

開催日時 平成27年12月26日(土) AM 9:30~PM 1:00

参加者 松山市立味生小学校の児童及び保護者 (66名)

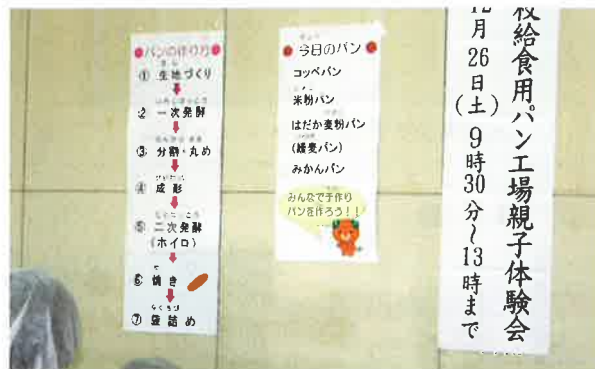
開催場所 松山市 (株)玉川製パン所

体験会の様子

年も押し迫った12月26日の朝9時30分、親子体験会がはじまりました。日頃、見ることのない大きな機械や製造ラインに流れてくる多くのパン生地やパンに見入る子どもたちの眼差しには、焼きあがったばかりのアツアツのコッペパンよりも熱いものを感じました。また、親子でオリジナルのパン作りでは、思い思いのパンを作っていました。参加されたみなさん、出来映えはいかがだったでしょうか。その様子をご覧ください。



開会あいさつの様子



「パンの作り方」・「今日のパン」の案内板

今回製造したパンの種類

1 コッペパン

学校給食で基本的なパンです。まさしく「シンプル・イズ・ベスト」のパンで、ほのかに塩気を感じ、どのようなおかずにも合います。

2 米粉パン

平成17年度に登場した、国内産米粉を使用したパンです。モチモチとした食感が、今も子どもたちに人気です。

3 はだか麦粉パン(媛麦パン)

生産量日本第1位の県内産はだか麦を使用したパンです。香ばしい風味が特長です。

4 みかんパン

県内産みかん果汁を水の代わりに使用したパンです。平成15年度、学校給食会独自に開発したほんのりみかん色で酸味が特徴のパンです。



成形されたパン生地がコンベアで送られる



成形機から出てくるパン生地に興味津々



ホイロ（発酵室）の中は、室温47℃、湿度85%!!
いざ、ジャングル体験へ

玉川製パン所の1日

AM 3 : 00 起床▶パン作り (①生地づくり▶②
一次発酵▶③分割・丸め▶④成形▶
⑤二次発酵 (ホイロ)▶⑥焼き▶⑦袋
詰め

AM 8 : 30~11 : 30 順次、学校へパンを納品

PM 12 : 00 工場の後片付け

▷▷▷▷ お昼休み ◁◁◁◁

PM 1 : 00~ パン箱の回収

翌日の準備・打合せ



パンに異常はないか？ 表も裏も点検！



包装機・金属探知機にビックリ!!

さあ！親子そろって、みんなでパン作り体験



テーブルに分かれて、みんなでパン作り



みんなが作ったパン生地が、間もなくオーブンへ



3月・4月向け行事食のご案内

3月、4月に向けて、桃の節句、進級、卒業、入学等のお祝い行事食をご案内しますので、ぜひご利用ください。



不二家 ペコちゃん
ハッピーケーキ(苺ミルク)35g
ふんわりスポンジに苺クリームをサンドした華やかなケーキです。
特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆



ネージュ
卒業すだちゼリー40g
徳島産すだち果汁を使用し、卒業生が「巣立つ」お祝い用に企画された商品です。
特定原材料等：なし



植垣 ひなあられ13g
厳選した国産餅米を使用しています。シンプルに塩のみで味付けています。
特定原材料等：なし



でん六 ひなあられ10g
やさしい甘さのひなあられです。天然着色料を使用しています。
特定原材料等：小麦



野口食品
紅白大福(桜柄)(10g×2粒入)
紅はこしあん入り、白は白あん入りです。
特定原材料等：大豆



港製菓
紅白祝大福(20g×2粒入)
紅白とも粒あん入りです。
特定原材料等：大豆



カセイ食品
紅白祝大福(20g×2粒入)
紅白とも粒あん入りです。
特定原材料等：大豆



フランドールケーキ各種
NBホワイトボンブ、NBチョコボンブ、NBイチゴボンブ(各28g)
特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆

◆ 編集後記 ◆

明けましておめでとうございます。

昨年、本会は創立60周年の節目を迎えることができました。これもひとえに学校給食関係者の皆様の御支援のおかげと感謝しております。

また、60周年を記念して開催した特別講演会には多数の方の御参加をいただき有難うございました。

平成28年も役職員一丸となり、学校給食の発展に貢献できるよう頑張りますので、よろしく願いたします。

公益財団法人愛媛県学校給食会
役職員一同



- | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|---------|-------|----------|-------|-------|-----|
| 主査 田中 | 一般物資係 | 臨時 尾崎 | 一般物資係 | 主査 鎌田 | 一般物資係 | 係長 栗田 | 一般物資係 | 再任用 白石 | 一般物資係 | 臨時 兵頭 | 一般物資係 | 主査 大西 | 一般物資係 | 主査 清家 | 経理係 |
| | | 主事 一色 | 総務係 | 係長 高岡 | 総務係 | 専任員 | 専任員 | 理事長 伊藤 | 理事長 | 事務局長 中重 | 事務局長 | 基本物資係 川中 | 基本物資係 | 主査 西森 | 経理係 |