

みやぎ学校給食だより

ゆたかな心を育て、じょうぶな体をつくる学校給食

編集・発行 公益財団法人 宮城県学校給食会

第9号

平成29年3月

東部東和学校給食センター

東和地域では、地産地消を推進し地域食材を積極的に給食に取り入れております。また東和地域で食材を生産している農家さんを招き、交流給食を行いながら、食材を作る上での苦労や子どもたちに対してのメッセージなどをいただきました。子どもたちは熱い眼差しで生産者の方の話を聞いていました。



学校給食週間中には調理員さんと一緒に小学校を訪問し、給食ができるまでの話や給食センターに関するクイズを出題し、感謝の気持ちや給食に興味・関心を持てるようにしています。



目次

○東部東和学校給食センター	1	○食育の取り組み	5
○お話しリレー	2	○全国学校給食研究協議大会	6
○センター紹介	3	○学校給食用物資地場産物工場紹介	7
○全国レシピ紹介	4	○給食会職員紹介	8



マスコットキャラクター
「ねじりほんによ」

お話しリレー

～栗原市北部学校給食センター～

北部学校給食センター 所長 菅原 信行

当学校給食センターは、平成28年度の夏休み明けに開設し、これまで自校給食であった小学校2校を含め、市内の小学校5校、中学校2校、併せて7校に約2,000食の給食を提供しております。

施設の特徴としては、調理・衛生管理の安全性と調理場の快適な環境を求め「学校給食衛生管理基準」や「HACCP（ハサップ）」の概念により、最新の調理設備や空調設備等を導入して、安全な給食提供を行えるようにしております。

特に、床からの跳ね水による二次汚染を防ぐため、常に床を乾いた状態に保つ「ドライシステム」の採用や、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、作業動線の交差を防ぐようにしております。

また、地元産の食材を多く取り入れた給食や郷土食を提供し、地域の文化や伝統に対する理解と関心、生産と食のつながりについての理解を深めるなど、学校給食を通じた食育の推進にも力を注いでいくこととしております。

子どもたちが、毎日食べる給食の時間が楽しみになるように、安全安心で、「おいしい給食」を提供できるようにしていきたいと思っております。



新しく出来た北部学校給食センター

鷺沢小学校 校長 高橋 悦子

やっぱりカレーライスですね。

「からい!からい!」
と言いながら、ぺろっと完食していますよ。



先日、1・2年の担任の先生方に「給食メニュー人気ナンバー1は何ですかね?」と尋ねた時の返事でした。子どもたちが大きく口を開いて、ぱくぱく食べている様子が目に浮かびます。

その後、職員室では「給食のカレーライスは辛い?甘い?」、「自分の好みは…」、「思い出の給食は…」給食の話題は尽きることはありません。そして、いつものように最後は「小学校1年生から中学校3年生に合ったメニューを考えるのは大変だ」、「アレルギー対応にも感謝だ」、「有り難いね!」と、給食センターの方々への敬意と感謝の言葉で締めくくられます。これは、子どもたちや保護者の方との会話でも同じで、「今日の給食は何かな?」、「子どもは給食を楽しみにしています」学校生活には、給食が欠かせない物となっています。

人間関係の深さ・親密さを表すことわざとして「同じ釜の飯を食う」がよく使われます。人とのかかわりが薄れていると言われる昨今、学校給食はこの「同じ釜の飯」であり、栄養補給のみならず人間関係作りを担う大きな役割を果たしているのではないのでしょうか。

本校では、昨年度の集中豪雨被害や給食センター新設等の関係で、ここ2年間で3カ所の給食センターにお世話になりました。また、市学校給食アレルギー対応審議会も開催され、「安全・安心な学校給食」の提供に努めて頂いております。提供される方式やメニューも変更されました。その度に、何か違いを感じているのかわかりませんが、今日も子どもたちは幸せそうな笑顔で給食を頬張っています。何やら楽しいそうな会話も弾んでいます。この笑顔を提供して頂いている給食センターの関係者の方々に心より感謝申し上げます。



マスコットキャラクター入り卵焼き



郷土料理「はっと汁」

技術主査(栄養士) 小野 寺 浩美

8月に栗駒小学校から北部学校給食センターに異動しました。当初は子どもたちの声を聞くことができなくなり、とても寂しく感じました。でも、センターには所長や事務の方がおり、今まで費やしてきた事務量がかなり軽減されました。そして、栄養士が2人という心強さもあり、給食に向き合う時間が多く確保できています。

今年度、当センターでは「衛生の確立」、「子どもたちにおいしい給食を届ける」ことを目標にしています。

「衛生」については、開設した初年度だからこそ、しっかりとした礎を築きたいと考えます。安全・安心のために、調理作業を一つひとつ、確認し、衛生管理マニュアルを完成させたところ です。

もう一つの「おいしい給食」のための方策ですが、給食を作る、食べる、残量の確認をする作業を毎日行っています。そこから、供食量、彩り、組合せ、調理方法、時間等について検討し、その日の給食の改善点を洗い出します。試行錯誤しながら、次回はより良いもの、さらにおいしいものを子どもたちに届けたいという意識をもって、取り組んでいるところです。

私たち2人は、栄養士の初心に戻り仕事をしています。





センター紹介

仙台市南吉成学校給食センター

宮城県のおお中央に位置し、都市と自然が調和する「杜の都・仙台」は、1601年の開府以来、東北の政治・経済・文化の中心地として発展してきました。現在の面積は約786km²・人口約108万人です。当給食センターは、仙台駅から西に向かって車で30分ほどに位置し、北は泉ヶ岳の麓から南は太白山周辺まで、仙台市の西半分という広い地域に給食を届けています。

施設の概要

老朽化した宮城学校給食センター及び加茂学校給食センターに代わる新たな学校給食センターとし「安全・安心な給食を安定的に提供し、さらに質の高い給食を実施する」ことを目的に、整備・運営にPFI (Private Finance Initiative) 手法を取り入れ、青葉区南吉成地区に建設しました。

- ・所在地 仙台市青葉区南吉成六丁目4番地の1
- ・竣工 平成28年7月(8月26日より給食提供)
- ・構造 鉄骨造2階建て
- ・施設形態 ドライシステム
延床面積 5,791.68m²
- ・最大提供数 11,000食/日(うち食物アレルギー対応食120食)
- ・配送校数 小学校10校・中学校15校 計25校



献立について

毎日、小学校1コースと中学校2コースの計3コースの献立を作ります。中学校1コースの献立を翌日は中学校2コースが食べる…という仕組みです。

食物アレルギー対応食については、除去対象食品27品目に対応する専用調理室を備え、専用調理室を持たない太白学校給食センターの受配校にも提供しています。

基準食
《3献立》

南吉成学校給食センター受配校

食物アレルギー
対応食
《3献立》

食物アレルギー
対応食
《4献立》

太白学校給食センター受配校

※食物アレルギー
対応食は、副食
1品につき1~
2種類を調理



基準食と食物アレルギー対応食それぞれに検食

食育について

試食会、施設見学、食に関する指導等を行っています。試食会は学校で行うほか、給食センターでの施設見学を兼ねて行います。また、全ての受配校へ学校訪問を行い、食育に関する啓発指導等、学校との連携を図っています。

給食センターでの試食会



学校訪問による給食指導

食物アレルギー
対応食搬送時
の容器(1人分)



食物アレルギー
対応食専用調理
室では、使用食
材を取り違えな
いための作業動
線を確保



栃木県 献立名「秋の味覚満載、カルシウムも豊富な長幼の節句メニュー」

料理の特徴

- ・「モコの松風焼」…松風焼きは、お正月などのおめでたい時に食べられる料理です。本来は、とりひき肉を使いますが、給食では栃木県で広く食べられているモコ（サメ）を使用しました。
- ・「菊入りおひたし」…秋の香りがする黄色の花びらを入れることで彩りも良く、食欲が増します。
- ・「まるやかみそ汁」…豆乳を入れまるやかな味になり、食物繊維の多い栃木県特産のかんぴょうを使用しました。
- ・「栗入り赤飯」…主食

材料名 分量 (g)

- モコの切り身 …………… 80
- ゴマ油 …………… 小さじ1/2
- 木綿豆腐 …………… 100g
- 卵 …………… 1/2個
- みそ …………… 大さじ1
- マヨネーズ …………… 大さじ1
- 日本酒 …………… 小さじ2
- パン粉 …………… 大さじ4
- 青のり・ごま …………… 少々

● 作り方 ●

- ① モコの切身は魚焼き用グリルで焼きます。
- ② ①が少し冷めたらフレーク状に細かくちぎり、ゴマ油を混ぜます。
- ③ 豆腐は荒くほぐし、皿に載せラップをかけて、電子レンジで2～3分加熱します。
- ④ 卵は溶きほぐします。
- ⑤ ②③④をなめらかになるまで混ぜ、みそ・マヨネーズ・日本酒・パン粉を入れて混ぜます。
- ⑥ 天板にクッキングシートを敷き、⑤を厚さ2cm程度の四角形にのばし、半分に白ごま、もう半分に青のりをふり、180℃に温めたオーブンで20分位焼きます。(オーブントースターの場合は15分位)
- ⑦ ⑥が冷めたら、青のり・白ごまに分けて人数分に切り分けます。



群馬県 献立名「おっきりこみ」

料理の特徴

群馬県は、日照時間が長く小麦を栽培するのに適した土地で、小麦粉を使った郷土料理がたくさんあります。特に麺料理は、昔からよく作られてきました。おっきりこみは、幅広の麺が特徴で、打ち立ての生麺の粉を軽たたき季節の野菜と一緒に煮込む群馬の代表的な家庭料理です。麺を切っては入れ、切っては入れたところからこの名が付いたと言われています。

今回は、群馬県産の小麦粉を使用した給食会で取扱いをしている「上州おっきりこみ(冷凍)」を使用しました。

材料名 分量 (g)

- おっきりこみ(冷凍) … 60
- 鶏もも肉 …………… 15
- 清酒 …………… 0.3
- 人参 …………… 10
- 根深ねぎ …………… 10
- 大根 …………… 10
- 里芋 …………… 10
- ごぼう …………… 5
- しめじ …………… 10
- 干しいたけ …………… 1
- 油揚げ …………… 5
- 白菜 …………… 10
- 厚けずり …………… 1
- しょうゆ …………… 5
- みりん …………… 1
- サラダ油 …………… 0.5
- 水 …………… 130

● 作り方 ●

- ① だし汁をとる。
- ② 人参、大根、里芋はいちょう切り、ねぎは斜め切り、ごぼうはささがきにして水に放し、あく抜きをしておく。
- ③ しめじは子房に分けておき、干しいたけは水で戻し、戻し汁も一緒に使う。
- ④ 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし短冊に切る。
- ⑤ 白菜はざく切りにして白い株の部分と葉の部分を分けておく。
- ⑥ 鍋に油を入れ熱し、ごぼうを炒め香りが出たら鶏肉、酒、人参、大根、里芋を炒めだし汁を入れて加熱する。
- ⑦ 干しいたけ、しめじ、白菜の株の部分、油揚げ、解凍しておいた麺を入れ、ひと煮立ちさせて白菜の葉の部分とねぎを加え調味して仕上げる。



亶理町の学校給食における食育の取り組み



亶理町観光PR係長
わたりん

亶理町は宮城県の南東部にあり、東に太平洋、西に阿武隈高地、北に阿武隈川が流れ、冬は比較的あたたかく、夏は心地よい海風が暑さを和らげてくれる、とてもくらしやすいまちです。温暖な気候、肥沃な土地条件から、米、野菜はもとより、東北一の生産量を誇る「いちご」や県下第1位の生産高を誇る「りんご」といった果樹類の生産も盛んです。亶理町の学校給食は、豊かな自然から育まれる亶理の多彩な食材を、児童生徒に身近なものとして感じてもらえるよう、積極的に取り入れています。

亶理町立学校給食センターでは、町内全10校ある小中学校へ約3,000食の給食を提供しています。児童生徒の発育に必要な栄養を確保し、おいしく、安心・安全な給食の提供をするとともに、食育推進のため、以下の取り組みを行っています。

◆ 食に関する指導

* 授業・講話

学校給食の受配校である小中学校を対象に、各学年の実態や学校の要望に応じ、栄養教諭・栄養士による授業を行っています。児童生徒が毎日食べている給食を「生きた教材」として活用できるよう、担任教諭と協力し内容を工夫して取り組んでいます。学級活動や家庭科、保健体育の授業のほか、PTA行事や新入学児童保護者説明会の際、保護者を対象に講話をすることもあります。

* 給食ひとくちメモ

当日の献立の中から、食品中の栄養素の働き、料理の由来や作り方などについて紹介しています。また、望ましい食生活を身につけるための呼びかけや、マナーについてなど、食に関する様々な話題を提供しています。各学校で給食時間の校内放送に活用してもらっているほか、家庭科の授業や給食時間の指導に取り入れている学校もあり、様々な活用方法が広がっています。



10月 給食ひとくちメモ	
日	内容
10月1日	...
10月2日	...
10月3日	...
10月4日	...
10月5日	...
10月6日	...
10月7日	...
10月8日	...
10月9日	...
10月10日	...
10月11日	...
10月12日	...
10月13日	...
10月14日	...
10月15日	...
10月16日	...
10月17日	...
10月18日	...
10月19日	...
10月20日	...
10月21日	...
10月22日	...
10月23日	...
10月24日	...
10月25日	...
10月26日	...
10月27日	...
10月28日	...
10月29日	...
10月30日	...
10月31日	...

◆ 社会見学・職場実習の受け入れ



小学校の社会見学では、給食センターの仕事を紹介し、給食がどのように作られているか知ってもらうとともに、給食に関わる全ての人への感謝の気持ちを持てるように内容を考え、実施しています。また、町内の高校の職場実習にも協力しています。見学や実習、講話を通して、学校給食現場への理解を深めてもらえるよう取り組んでいます。



◆ 給食だより

予定献立と併せて毎月各家庭に配布しています。給食センターの年間指導計画で定めている「月別指導目標」に沿った内容で、食に関する知識を伝えています。早寝・早起き・朝ごはん、食事のマナー、衛生、生活習慣病などを取り上げ、親子で一緒に読んでもらえる内容にすることで、家庭での食育の取り組みに活用してもらおうよう、呼びかけています。

◆ 給食試食会の実施

各学校にて、栄養バランスの整った給食を親子で楽しく味わう場として、給食試食会を実施しています。味付けや彩り、一食の分量を保護者に知ってもらう機会となっています。また、給食・家庭での食事に関するアンケートを実施し、給食への意見・要望や家庭での食生活の実態を把握する貴重な機会にもなっています。

◆ 地場産品の普及推進

毎年11月の「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」に合わせ、亶理町や宮城県内の特産品・郷土料理を給食の献立に取り入れ、地場産品の普及・利用推進へ取り組んでいます。また、年間を通して地元の農協や製造業者の協力をいただきながら、亶理町内で生産された食材を積極的に献立に取り入れています。町内産の食品を使用した献立は、予定献立表に表示し、各学校・家庭へお知らせしています。

⇒小学校の食器には、特産の「りんご」と「いちご」の絵柄をあしらっています。



第67回全国学校給食研究協議大会に参加して

岩沼市立岩沼西小学校 栄養教諭 戸羽 美希

平成28年11月に秋田県で行われた第67回全国学校給食研究協議大会に参加させていただきました。派遣事業を主催して下さった宮城県学校給食会様には、この場をお借りして深く感謝申し上げます。

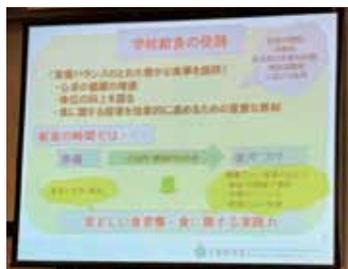
大会は2日間の日程で開催されました。1日目は全体会、2日目は分科会（7分科会）が行われました。1日目の全体会では、開会式、文部科学大臣表彰に続き、文部科学省説明、特別講演等が行われました。文部科学省説明では、食育推進事業や社会的課題に対応するための学校給食の活用と役割について、学校給食費会計の在り方や、学校給食における栄養管理、危機管理等、最新の情報を幅広く提供していただきました。特別講演では、「子どもたちの未来をつくる学校給食」という演題で料理研究家のベリッシモ・フランチェスコ氏からご講演をいただきました。外国人の目線から見た日本人の食に関する常識についてのお話は、どっぷりと日本文化の中にいる私たちにとっては斬新で、様々な角度から日本人の食生活を考えるよい機会となりました。

2日目の分科会では、第5分科会の「学校給食における食物アレルギー対応の在り方」に参加させていただきました。毎日の業務において、食物アレルギー対応は避けることのできない、悩みや迷いの多いテーマです。正しい的確な対応方法と、最新の食物アレルギー情報を得たいと考え、この第5分科会を選択しました。この分科会では、昭和大学医学部小児科講座の今井孝成先生と、茨城県水戸市立吉沢小学校栄養教諭の梶智香先生を指導助言者に迎え、学校給食における食物アレルギー対応についての考え方と最新の情報をご教示いただきました。その具体的内容の一部は以下のとおりです。

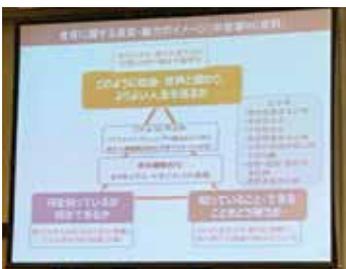
- ・学校給食における食物アレルギー対応は、安全性を最優先として行うこと。
- ・食物アレルギー発症率の高いキウイフルーツ、ナッツ類の使用は事故発生の観点から、使用を見直すことも考慮した方がよいこと。
- ・診断書提出の際は、県市町村独自の様式ではなく、文部科学省が提示している「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を用いることが望ましいこと。
- ・食物アレルギーの指示は、作業工程表や動線図に記入することが望ましいこと。

等の指導をいただきました。分科会での討議を通して、今後の課題が明確になるとともに、即実践できるような役立つ情報を得ることができました。

私は今回、初めて全国学校給食研究協議大会へ参加しましたが、研修内容が大変広く深く、最新の情報に溢れていました。私自身まだまだ勉強不足であることを痛感しました。日々の業務に当たっては、習慣化・常識化している方法や対応が、本当に最善のものであるか常に見直し、必要に応じて改善を試みていかなければならないと思いました。今後も積極的に学びの場へと赴き、自分の知識と意識を高めていきたいと感じた2日間でした。



文部科学省説明より



秋田県の地場産物と郷土料理が盛り込まれたお弁当



料理研究家のベリッシモ・フランチェスコ氏による特別講演

学校給食用物資地場産工場紹介



株式会社丸実屋
(宮城県蔵王町)

日頃より、宮城県産生芋こんにゃくをご利用いただき、厚く御礼申し上げます。

弊社は、農業が盛んな蔵王町でこんにゃく製造業を営んでおります。

昭和20年～30年代にかけては、宮城県でもこんにゃく芋の栽培は盛んに行われており、全国でもトップクラスの収穫量でした。もちろん蔵王町でもこんにゃく芋の栽培は盛んに行われており、そのこんにゃく芋を使ってこんにゃくを製造してありましたが、主要農作物の変化とともに、蔵王町でも宮城県でも栽培する農家は減少し、宮城県産のこんにゃく芋の収穫量も激減し、今では希少な農産物となりました。

弊社では地元農協であるJAみやぎ仙南をはじめ、県内の農協、地元生産者の協力を得て、宮城県産のこんにゃく芋を原料とした、「宮城県産生芋こんにゃく」を製造しております。 【こんにゃく畑】



地産地消の地元の食材として、今後も衛生管理を徹底し、安心安全な商品を提供できるよう従業員一同、努力してまいりますので、今後とも宜しくお願い致します。

【生芋こんにゃくについて】

一般的にスーパーなどで見かける、ツルツルした白いこんにゃくや黒いこんにゃくは、こんにゃく芋を粉末にした「こんにゃく粉」から製造しています。

それに対し、生芋こんにゃくは「こんにゃく芋」を直接加工し、こんにゃくをつくります。そのため、普通のこんにゃくに比べ目が粗く、ザラザラしており、こんにゃくの皮まで全て使うため、茶色っぽい外見をしています。目が粗いため、味しみがよく、こんにゃく芋を丸ごと使うため、こんにゃく本来の風味も味わえるのが「生芋こんにゃく」です。

弊社の生芋こんにゃくは、熟練の職人が昔ながらの缶蒸し製法で、一昼夜流水にさらすなど、手間ひまを惜しまずつくりあげた商品です。



【こんにゃくの豆知識】

こんにゃく芋の原産は「インドネシア半島」と言われ、今でも東南アジアには数多くのこんにゃく芋の仲間が自生し、その種類は約130種といわれていますが、その多くは日本のこんにゃく芋と品種が違い、「こんにゃくマンナン」という食物繊維の含まれないこんにゃく芋で、加工しても固まらず、こんにゃく作りには向いていません。そのためか、食用として栽培しているのは日本と中国の一部で、定着したのは日本だけです。

こんにゃくの歴史は古く、仏教とともに日本に伝来したと言われています。

今までこんにゃくは、煮物などの具材や副材として利用されてきましたが、最近ではカロリーが低く、こんにゃくに含まれる食物繊維が不溶性食物繊維であることから、便秘の解消などにも効果があるといわれており、海外でも注目されている食材です。

【こんにゃく調理例】



第4回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール

第4回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクールが開催され、第1次の書類審査、第2次の調理試食等審査の結果、宮城県知事賞には「登米市西部学校給食センター」が選ばれました。

学校給食週間に合わせて『伊達な学校給食フェア』が開催され、宮城県食育推進啓発ポスターコンクール入賞作品とともに、県庁1階ロビーに、7つの入賞作品の授賞パネルが掲示されました。また、県庁2階食堂での日替メニューとして、県民の皆様にご提供いただき、大好評を頂きました。

今年度も作品集を刊行して皆様にお届けする予定です。宮城県産食材を取り入れた学校給食献立を、是非参考にしてください。



宮城県知事賞	登米市西部学校給食センター
宮城県教育委員会教育長賞	宮城県立利府支援学校
公益財団法人宮城県学校給食会理事長賞	宮城県立支援学校女川高等学園
宮城県PTA連合会長賞	大崎市立鳴子小学校
宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会長賞	仙台市立高砂小学校
全国農業協同組合連合会宮城県本部長賞	大崎市立宮沢小学校
宮城県漁業協同組合長賞	岩沼市立岩沼北中学校

給食会職員紹介



公益財団法人 宮城県学校給食会
物資課 主査 阿部 誠

物資課で当法人倉庫物資の管理に携わっております。

日々安全安心な物資の提供を心掛けながら努めてまいりますので、よろしくお願い致します。



公益財団法人 宮城県学校給食会
嘱託職員 阿部 二三子

私は米飯の担当と、主に事務の仕事をしています。「安全・安心」を一番に考え、みなさんから喜んでいただけるような学校給食の物資をお届けしていきたいと思っています。

今後ともよろしくお願いいたします。

編集後記

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快くご寄稿いただきありがとうございました。

これからも市町村や学校等で行われる食育の取り組みなどを紹介していきますので、皆様からの情報をお待ちしています。

次回は9月に発行予定です。



第9号

平成29年3月15日

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会

仙台市宮城野区柊江17-1

TEL 022-257-2324

FAX 022-291-8203

メールアドレス

miyagi@m-kengakukyu.or.jp

ホームページ

http://www.m-kengakukyu.or.jp