

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10号

平成29年10月

理事長就任のご挨拶

皆さん、こんにちは。6月16日付けで（公財）宮城県学校給食会理事長に就任しました松坂と申します。

これまでのご支援・ご協力に感謝申し上げますとともに、今後も変わらぬご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

就任の挨拶といたしまして、今後の取組活動の方針等につきまして、以下に、簡単に申し述べさせていただきます。



公益財団法人
宮城県学校給食会

理事長 松坂 孝

1 関連法令等に則った当会の運営

「学校給食法」が制定されてから60年、「食育基本法」が制定されてから10年以上が経過しました。また、「第3次食育推進基本計画」が平成28年度からスタートしております。

これら関連法令等の趣旨等を踏まえながら、食育基本法前文にある「知育・徳育・体育の基礎となる『食育』」をとおして、健全な食生活を実践することができ、人間を育てる食育の推進に向けた活動を、公益財団として、第一に考え、各種取組を進めて参る所存です。

2 当会・今年度スローガン

「みんなが幸せになる『学校給食』の提供を支援する！給食会」を、今年度のスローガンとしております。

これは、文字どおり、美味しく、心が豊かになる給食の提供を、とことん支援しながら、これに関わる全ての児童生徒の皆さんと関係する全ての方々の幸せを願った活動を、力の限り進めていきたいと考えております。皆さんが「幸せ」になれるよう、全力で頑張ります。

3 今年度モットー

今年度のモットーとして次の三つを掲げております。

- ① 温故知新 ② 是々非々 ③ 愛・感謝

これらを大切に、当会の運営に当たります。

4 「学校給食充実のためのとらえ方」

私の、学校給食充実のとらえ方を次に示させていただきます。以下の5つを中心として、考えております。

- ① 主役は、子どもたち
- ② 主役は、保護者
- ③ 主役を支える現場の先生方等を全力で支援
- ④ 学校給食関連施設・関連団体との連携・協力
- ⑤ 各種関連機関・関連業者との連携

個人的捉え方ですが、主役第一主義で頑張ります。

5 まとめ、として…

私も、何より「食べること（飲むこと?）」が大好きです。こういう仕事に携われることを、重い責任を感じながらも、嬉しく思っているところです。併せて、また学校給食に携わっている方々と一緒に仕事ができることを、この上のない喜びに感じております。

微力ではありますが、皆様方のお手伝いに邁進して参ります。皆様方の、一層のご活躍とご健勝をお祈り申し上げますとともに、子どもたちや保護者の皆様の豊かな食生活を願って、挨拶といたします。

今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。

目次

○新理事長 就任挨拶・・・・・・・・・・	1	○気仙沼市立唐桑中学校の地場産品活用の取り組み・・・・・・・・	6
○お話しりレー・・・・・・・・・・	2	○学校給食用物資地場産品製造工場紹介・・・・・・・・	7
○センター紹介・・・・・・・・・・	3	○第2回宮城県学校給食展示会開催御礼・・・・・・・・	8
○全国レシビ紹介・・・・・・・・・・	4	○給食会職員紹介、編集後記・・・・・・・・	8
○栗原市の地場産品活用の取り組み・・・・・・・・	5		

お話しリレー

～村田町学校給食センター～

村田町学校給食センター 所長 小林 一彦

む

ら田町は、「子どもたちの笑顔が広がるおいしい給食」を基本理念に、3つの基本方針「おいしく信頼される給食の提供」「食べることの大切さを学ぶ指導の充実」「地産地消の推進」に基づき、安全でおいしい給食の提供に努めています。

では、数ある献立の中から、村田町特産「そら豆」を使った給食の取組みについて紹介します。



栄養教諭 片山 小百合

ら

ん♪らん♪らん♪ 給食時には子どもたちからそんな声が聞こえてきそうな、笑顔が広がる給食作りに心掛けています。

センター稼働から2年が経過しましたが、それまでの単独校で人気があった揚げパン、混ぜごはん、グラタンなどの手作りメニューを取り入れて実施しています。また、学校との連携により、子どもたちが栽培した「紅花」などの村田ならではの食材も給食に使用しています。

そら豆の時季には、地元食材への興味・関心を高めるため、小学校1年生の児童に薄皮むき体験を取り入れた食育授業を実施しました。むいたそら豆は翌日の給食で「そら豆グラタン」として提供することで、子どもたちの食べる意欲にもつなげています。

「食」を楽しみ、大切にできる「むらたっ子」になってほしいと願っています。



一富士フードサービス(株)

業務責任者 嶋原 美香

た

のしく美味しい給食を提供するために毎日、食材たちと「にらめっこ」しながら調理をしています。地域の食材を取り入れることで、生産者への感謝



の心・心身の健康を育む手助けができればと考え、調理スタッフで協力し、思い出に残る給食になるよう心掛けています。

村田小学校 校長 小山 敦夫

ま

ちどおいしい給食、それが村田町の給食です。給食でありながら、グルメをうならせる味とよく考えられた栄養バランス。地場製品を取り入れ、料理や食材にあった調理方法のひと工夫。そして、盛り付けたときの彩りは、子どもたちの食欲を大いに刺激します。今年、1年生が薄皮をむいてくれた村田町特産のそら豆は、グラタンにたっぷり入りました。

村田小学校 教諭 中村 弥生（1年生担任）

ち

いさな手で一生懸命皮をむいた次の日、「今日は、そら豆のグラタンだね!」という話を朝から何回聞かされたことでしょう。みんな楽しみでしかなかったのですね。

慣れない手つきで、指の先が痛い～と言いながら、頑張ってむいたそら豆。いつもの勉強よりも集中してむいたそら豆。

グラタンは、笑顔はじける格別なおいしさでした。





センター 紹介

角田市学校給食センター

本市は、宮城県仙台市から南へ約40キロメートルに位置し、国指定の重要文化財である高蔵寺、ロケットエンジンの開発研究施設であるJAXA角田宇宙センター、仙南随一の運動公園と称される角田中央公園等、様々な地域資源を有しています。

また、角田の「食ブランド」をリードする食材「米・豆・梅」、「地域イメージ」をリードする「宇宙（ゆめ）」、伊達政宗公が最も愛したと言われる息女「牟宇姫（ひめ）」を「こめ・まめ・うめ・ゆめ・ひめ」の『角田の5つの“め”』としてブランドづくりにも積極的に取り組んでいます。

施設の概要

現在の角田市学校給食センターは、昭和49年に整備された旧センターの老朽化に伴い、平成28年に市内西部の旧西根中学校跡地に新築移転されたもので、同年8月から供用を開始しています。

- ・所在地 角田市高倉字呉服屋35番地 1
- ・竣工 平成28年6月(平成28年度2学期から給食提供開始)
- ・敷地面積 5,862.39㎡
- ・延べ床面積 2,178.01㎡(付属建物含む)
- ・構造 鉄骨造2階建て
- ・調理システム ドライ方式・オール電化方式
- ・最大調理能力 1日あたり最大3,000食(アレルギー対応食30食を含む)
- ・配送校数 小学校8校、中学校3校

本センターでは、健康と環境に配慮した調理システムにより、安心・安全を第一とした質の高い学校給食の提供に努め、子どもたちの元気と笑顔を応援しています。



食器

『5つの“め”』
はセンターの様々な
ところにデザインされて
います。



玄関入口



配送車

献立について

小学校・中学校とも同じ献立を提供しています。週5日完全米飯給食を提供しており、全校実施日で2,650食程度調理しています。

また、食物アレルギー対応として卵・乳の除去食も提供しています。カレーやシチューの素など、卵・乳の除去された調味料に代替可能な場合のみ、一部代替食を提供しています。



通常食



アレルギー対応食

【献立例】

ご飯・サマーカレー・ブロッコリーサラダ・
杏仁豆腐・ドレッシング

※この日のアレルギー対応食はカレーの
ルーをアレルゲンフリーに変え、杏仁豆腐を抜いて、アレルギー対応の子どもも
食べられるようにしています。



炊飯室の様子

【炊飯室】
決められた分量でご飯が盛り付けされます。

食育について

小学校8校（全学年）、中学校3校（2年生のみ）に栄養指導を行っています。

2学期は調理員も同行し、子ども達の食べている様子や配膳・下膳のやり方、配膳室の状態を見るようにしています。



栄養指導の様子

リクエスト給食

子どもたちからのリクエスト献立を実施しています。今回は北郷小学校の児童が角田の食材をアピールできる献立を考えてくれました。テーマは「宇宙飛行士に食べさせたいメニュー」です。ネーミングセンスも素敵でした。



- ・角田の太陽(角田産ひとめぼれと梅干)
- ・銀河の笹舟(笹かまぼこの磯部揚げ)
- ・夢豆サラダ(角田産大豆まめサラダ・星のパスタ入り)
- ・スペーススープ(角田産味噌の豚汁・星の麴入り)
- ・ライスムース(角田産米粉のデザート)

埼玉県 献立名「ゼリーフライ」

料理の特徴

ゼリーフライは、「おから」とじゃがいも・ねぎを良く混ぜたものをそのまま揚げて、ソースをたっぷりつけて食べる行田市の郷土料理です。名前の由来は「小判型」をしていることから、「銭フライ」と呼ばれ、それがゼリーフライになったそうです。そのルーツは日露戦争の頃で、中国の「野菜饅頭」がヒントでできたと言われています。

材料名 分量 (g)

● じゃがいも	35
● おから	15
● にんじん	3
● たまねぎ	3
● 根深ねぎ	3
● 植物油(サラダ油)	1
● 小麦粉(薄力粉 1 等)	2.5
● パン粉	0.5
● 牛乳	5
● 鶏卵	1.5
● 植物油(サラダ油)	4.5
● ソース(ウスター)	5

● 作り方 ●

- ①じゃがいもは、一口大に切り、柔らかくなるまで茹で、湯を切り冷ます。
- ②にんじんとたまねぎは、みじん切りにして油で炒め、ねぎは荒いみじん切りにする。
- ③冷めたじゃがいもにおからと小麦粉を入れ良くこねる。
- ④③の中に、にんじん・たまねぎ・ねぎ・牛乳に浸したパン粉・卵を入れてこねる。
- ⑤成型し、油で揚げる。
- ⑥ウスターソースの中に油で揚げたゼリーフライをくぐらせ器に盛る。



千葉県 献立名「太巻き寿司 バラの花」

料理の特徴

太巻き寿司は、上総地方で冠婚葬祭などの人の集まる時のもてなし料理として作られていました。はじめは、葬儀の時におおすびを出していましたが、おおすびだけでは物足りないので、ずいき(やつがしらなどの芋の茎をほしたものを甘く煮たものを芯にした、巻物を出すようになりました。当時は女性が材料を揃え、男性が巻き手でした。その後、かんぴょうが使われるようになり、かんぴょうを赤く染め祝い事にも使われるようになりました。

大正時代に入り、冠婚葬祭の時だけでなく人寄せの時に花やうずまきが中心の巻きずしが作られるようになりました。巻き手も男性から女性に代わり、図柄も華やかになり、冠婚葬祭に欠かせないものとなりました。

材料名 分量 (g)

● すし飯 白	250 g
● すし飯 桃色	60 g
● 薄焼き卵	2枚
● 紅生姜	30 g
● さやいんげん	4~6本
● 海苔 全形	1枚
● 海苔 1/4	1枚
● 海苔 1/6	1枚

● 作り方 ●

- ①花を作る
塩をひとつまみ入れた卵をよくかき混ぜ薄焼き卵を2枚焼く。巻きすの上に薄焼き卵を置き桃色ご飯30gと紅生姜をバラバラと散らし手前からしっかり巻込み、もう1枚の薄焼き卵も同様に具を散らし、先に作った卵の渦巻きを置きしっかりと巻く。
- ②巻きすに全形の海苔を置き白飯200gを広げ、手前から1/3のところに1/4の海苔を置き上から菜箸で溝を2本作る。向こう側の1/3の所に1/6の海苔を置き上から菜箸で溝を1本作る。
- ③②で作った溝に、茹でたさやいんげんを入れ中央に花を置き、巻きすを横位置に持ち替え左右から寄せ、残りのすし飯を50g 補いながら巻き上げる。



栗原市南部学校給食センターの食育の取り組み



栗原市マスコットキャラクター
ねじり ほんによ



栗原市は、宮城県の北西部に位置し、岩手県及び秋田県と接しています。人口69,906人（平成27年国勢調査）、総面積は804.97km²で、県内第1位の広さです。市北西部に国定公園に指定されている栗駒山があり、南東部にはラムサール条約湿地である「伊豆沼・内沼」があり、市内全域を対象として日本ジオパーク委員会から「栗駒山麓ジオパーク」に認定されています。

栗原市内には、3つの学校給食センターがあり、そのうち最も規模の大きいセンターが南部学校給食センターです。南部学校給食センターでは、市内の小学校5校、中学校5校、幼稚園2園へ約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。

◆ 献立の工夫

食育の基本は食事と捉え、学校給食は、食事の手本になるものでなければならないと思っています。主食・主菜・副菜・汁物の揃った形で献立を考え、和・洋・中の料理の組合せや使う食品、味付けなど、家庭でも参考にしてもらえるような給食を提供しています。栗原市内産「ひとめぼれ」のごはん、厚削り節をコトコト煮込んでとった出汁を使ったみそ汁、季節の野菜や地場産品を活用するとともに、行事食や郷土料理なども取り入れています。子ども達からの「給食が美味しい」という声を励みに、調理員さん方と力を合わせて毎日の給食を作っています。また、学校給食への理解を深めていただくために行っている保護者試食会も盛んで、昨年度は約350人の方に給食を試食していただき、多くの方々から好評をいただきました。

◆ アレルギー対応

平成28年8月に、それまで行っていた個人対応食から、安全性を最優先にと考えて「食物アレルギー対応指針」に即したアレルギー対応食に切り替えました。

平成29年度は、栗原市で決めた特定原材料（小麦、大豆除く）25品目に牡蠣と魚卵を加えた27品目を対象に、8月末で32人に対応しています。

その日の献立から、対象となるアレルゲンを除いたアレルギー用給食の献立をつくり、対象者の名前の付いたバックに1食分の給食をセットして学校に届けます。



◆ 情報提供（予定献立表、らんちたいむ（給食だより）、毎月の給食目標・栄養目標、放送資料）

給食センターでは、「予定献立表」と一緒に「らんちたいむ」を毎月発行し、各学校を通じて保護者に配付しています。「らんちたいむ」は、給食の様子や食に関する情報、給食食材の放射能測定検査結果などを伝えることで、親子で話題にしたり、家庭での食育の取り組みに活用してもらったりできるようにと工夫しています。

各学校には、毎月の「給食目標」や「栄養目標」と合わせて、毎日の給食に関連した内容の放送資料を作成し、配付しています。学校では、お昼の放送で読み上げたり、クラスに配付したりして、給食時間の話題として活用してもらっています。



◆ 児童生徒への働きかけ（学校訪問、授業）

春、秋、冬と年3回、給食時間に学校訪問をしています。給食時間の限られた時間ですが、各学年に応じた栄養指導を実施しています。自分の食生活に関連した話題なので、真剣に聞いてくれます。

また、学校と連携して授業等にも参加しています。

◆ 施設見学の受け入れ

給食センターの見学を受け入れています。給食センターの施設や仕事を紹介し、給食がどのように作られているかを知ってもらうとともに、学校給食の意義や役割について、理解を深め、関心が高まるよう努めています。



気仙沼市唐桑中学校の地場産品活用の取り組み

唐桑中学校 栄養教諭 藤澤麻衣子

唐桑中学校は、宮城県の最北端に位置するリアスの海に面した全校生徒125名の中規模校です。生徒はまじめで、純朴であり、教師の話も素直に受け入れます。委員会活動も盛んで、自主的な活動が多く見られ、給食委員会では歯科校医の先生を審査委員に迎え「かみかみメニューコ

ンテスト」を実施したり、自分たちで問題提起し、保健講話を実施したり毎日意欲的に活動しています。

また、複数担任制をとっており、給食時も担任だけではなく、担任以外の教員も毎日クラスに入り昼食を共にするなど、全校体制で食育活動に当たっています。

唐桑中学校では、総合的な学習の時間の中で海洋教育に取り組んでいます。気仙沼市のスローガン「海と生きる」を食育の視点から考え、毎月第三水曜日の宮城水産の日にあわせ、給食に各水産の日の食材を使用した献立を提供しています。今年度は宮城県水産課から協力をいただき、毎月パンフレットを各家庭へ配布したり、ホームページへ掲載していただいたりと啓発活動も行っています。5月は「みやぎサーモンのムニエル」6月は「ほやの中華スープ」7月は「笹かまぼこのチーズ焼き」9月は「かつおのごまがらめ」を実施しています。

6月の食材「ほや」は、宮城県が全国9割の大産地です。海の上で食べるのが一番おいしいとされるほど鮮度が命のほやですが、有数の水揚げ地である気仙沼であっても家庭での食体験がない生徒もあり、見た目の悪さや、独特の風味で好き嫌いが分かれる食材です。給食時間に、気仙沼の観光キャラクター「ほやほーや」と一緒に、ほやの栄養価や養殖、水揚げについて、伊達政宗公の食卓にもものぼっていたことなどを楽しく学習することで食への意欲を喚起しました。

今後も食材豊かな土地であることを活用し、地域食材を生かした、郷土を愛し理解することに繋がられるよう、食に関する指導を全職員で継続していきたいと考えています。



平素より弊社商品をご愛顧頂き、誠にありがとうございます。この場をお借りし、厚く御礼申し上げると共に、私たち鮮冷についてのご紹介をさせて頂ければと思います。

【鮮冷の使命】

私たち株式会社鮮冷は「進化」し続ける事を使命とし、三陸の海の幸を日本各地、そして世界に届ける挑戦をしております。弊社は2011年の震災後、70年前より地元女川で営んできた2つの会社を1つに統合し、新たに生まれ変わった会社です。1社は、生産者との繋がりを大切にし、今や宮城県のほたて出荷量の3割を占める「おかせい」、もう1社はさんまの目利き職人が集い、毎年各地からご指名を頂く程の信頼を得てきた「石森商店」です。2社の異なる強みを掛け合わせる事で、地元女川の水産業を活性化させていくこと、そしてこの挑戦が日本の水産業全体を底上げし、変革に繋がると信じ震災後に2社を統合致しました。「常に変革を続ける事で、可能性は無限に広がる。」この信念と覚悟から鮮冷は誕生しました。

【鮮冷の工場】

今までお互いの企業が持っていたものに加え、鮮冷として新たに生産工場の発展も続けています。その代表的な1つとして、工場へのCAS凍結という急速凍結の技術の導入が挙げられます。CAS凍結は通常の凍結方法とは異なり、電磁波を使い細胞を振動させながら凍結します。これにより、細胞を活かしたまま凍結させることが可能となり、解凍後は生の状態とほぼ変わりなくお刺身として美味しくお召し上がり頂くことが出来る日本発の画期的な凍結技術です。海産物を生の状態でお届けするには限りがありますが、最先端の技術と組み合わせる事で、広く世界中の皆様へ三陸の美味しい海のお届けすることが可能となりました。

また、この生産工場の発展に伴い、世界基準に合わせたより高い衛生規格の取得に向け、第三者機関を通した工場の衛生検査、社員教育の実施、仕組み作りなど、日々向上に努めております。



鮮冷外観



作業風景

【鮮冷の商品】

皆様にお届けさせて頂いている「ほや細切りレトルト」、は弊社工場で職人がまごころを込め、手作りをしています。工場と海の距離は僅か20m程で、水揚げされた海産物を短時間で工場に運び、新鮮なまま調理をしております。地元の食材を美味しく食べて頂きたいとの思いから、絶妙なバランスでほやの旨味を引き出し食べやすく調理した「ほや細切りレトルト」、また、骨まで安心してお召し上がり頂ける「さんま・さばの煮付」などもございます。そして皆様へお届けする商品は、保存料・化学調味料不使用に拘って作っておりますので、どうぞ安心して美味しくお召し上がりください。



三陸さんまの煮付け



あら挽きさんますり身



ホヤ細切りレトルト



ホヤ細切りレトルト(アップ)

『宮城県学校給食会展示会』開催について

宮城県学校給食会展示会2017ご来訪御礼

平素は格別のご厚情を賜わり深くお礼申し上げます。

さて、平成29年7月25日（火）開催いたしました「宮城県学校給食会展示会2017」にご来場いただきありがとうございました。

宮城県学校給食研究協議会に併せて開催させていただきました展示会には、多くの学校給食関係者の皆様のご来場を頂き、おかげさまでもちまして大好評のうちに終了することができました。

これからも皆々様のご要望に応えられるよう、職員一同努力する所存でございます。

何卒ご支援ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

給食会職員紹介



公益財団法人 宮城県学校給食会
事務局次長兼総務課長 遠藤 可淑

初めまして。この4月から窓際に座しております。所内のこと、給食会全体のごことが担当で、環境整備や連絡調整に精を出し、「眼から鱗」と「日々勉強」の毎日を過ごしています。

唯一残念なのは、給食会に勤めていても給食が食べられないことです。美味しそうな献立の話を聞いては味を想像して... あ、涎が... ゴックン！



公益財団法人 宮城県学校給食会
嘱託職員 鈴木 篤

一般物資配送を担当しています。

皆様には、いつも温かくお声がけを頂き、本当にありがとうございます。

食事は、人を幸せにします。皆様が笑顔になれるよう、食材を安心、安全、真心を込めてお届けいたします。

何か、お気付きの点、ご要望等ございましたら、お気軽にお声掛けを頂ければ幸いです。

宜しくお願い致します。

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。



第10号

平成29年10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>